



© Studio - Art of Success

**Очень разная и
очень притягательная ГОРЧИЦА**



Winning Combination



Нет более интересного занятия чем путешествия. Если мы ошибаемся, вы нас поправите. Для кого-то это перелеты из страны в страну, для кого-то прогулки на природу, кто-то предпочитает виртуальные общения в сети со своими друзьями и так далее. Мы же выбрали для себя кулинарные путешествия и сегодня мы отправляемся за такой разной и одновременно притягательной горчицей.

Дижонская, Китайская, Английская, Баварская, Русская, Американская, Итальянская фруктовая, Креольская, Сарептская, Зернистая из Мо, Желтая, Черная, Белая. Все это горчица. Как вы поняли, большая часть наименований связана с географией, остальные по цвету зерен. В нашем случае мы хотим рассказать только о первых шести из нашего списка, ведь именно они являются самыми популярными и распространенными.

SPICE
WINNING COMBINATIONS



Дижонская горчица

Догадайтесь из трех вариантов, какой город Франции дал наименованию такому чудесному кулинарному шедевру, как Дижонская горчица: Марсель, Лион, Дижон?

Город Дижон — столица французской провинции Бургундия, именно этот город считается по праву родоначальником смеси горчичных зерен с виноградным вином или соком. Франции принадлежат многие кулинарные изобретения и учитывая определенные правила защиты авторского права, действующие в этой стране, только продукт произведенный в Дижоне или его окрестностях имеет право именоваться Дижонским. Конечно это не значит что горчицу по оригинальному рецепту нельзя выпускать в другом регионе, однако такой продукт будет иметь приставку «по» — Горчица по-Дижонски. Возможен и иной вариант, в том случае если производитель не захочет печатать на этикетке по-Дижонски, наименование следует писать с маленькой буквы «д».

Патентное право на формулу Дижонской горчицы принадлежит Jean Naigeon. Именно он исключил из первоначального варианта уксус и заменил его на сок из незрелого зеленого винограда. Иной вариант, который более приветствуется в производстве — это вино Шабли или Бургундия Блан, естественно эти продукты также должны быть из провинции Бургундия, сорт винограда — Шардоне.

Во Франции Дижонской горчицы насчитывается более двадцати сортов, самая популярная — Gray-Poupon, эта модификация была создана Maurice Grey

в 1866 году. В ней кроме семян горчицы и белого вина присутствуют: модифицированный пищевой крахмал, сахар, поваренная соль, яичные желтки, чеснок, лук. Пропорции не разглашаются, поэтому если вам захочется воссоздать что-то подобное, скорее всего вы получите нечто оригинальное.

Дижонская горчица - готовый продукт, который можно использовать, как вкусовую добавку к хот-догу или ростбифу, к бутерброду с индейкой или в сочетании с тушеной говядиной. Вариации диктуются только вашими вкусовыми предпочтениями.

Дижонская горчица хороша также в салатах или в рецептах для барбекю.

Для того, чтобы наше путешествие по горчице было полным и не напоминало лекцию из интересных фактов, советуем вам перейти к практическим занятиям. Мы советуем вам найти в интернет рецепты:

- Дижонская курица
- Свиная вырезка с дижонской горчицей и розмарином
- Запеченное рыбное филе с горчичным маслом из дижонской горчицы
- Дижонские яйца

Будете ли вы готовить их все или остановитесь на одном из них, решайте сами, а мы переходим к следующей горчице ведь у нас их еще пять и для этого отправляемся в Китай.

SPICE
WINNING COMBINATIONS



Китайская горчица

Как вы догадались родина этой горчицы — Китай. Конечно при современной глобализации и стирании границ ехать, для того чтобы познакомиться с Китайской горячей горчицей, в эту азиатскую страну не обязательно, так как Китайскую горчицу подают сейчас во многих ресторанах мира. А еще ее достаточно легко приготовить на своей кухне. Для этого вам понадобится всего лишь: горчичный порошок - 1 чайная ложка и 2 чайные ложки либо воды, либо уксуса. Можете комбинировать воду и уксус, причем уксус подойдет любой, хотя если вы будете использовать винный он понизит температуру готового продукта. Размешайте смесь в пасту в неметаллической посуде и оставьте при комнатной температуре не менее чем на 30 минут. По желанию можете подсластить свою горчицу чайной ложкой сахара или меда.

Теперь вы знакомы с Китайской горячей горчицей, но думаем что ее простота приготовления компенсируется ее жаром, ведь это одна из острых приправ, которая подойдет для большинства китайских закусок,



яичных рулетиков, китайских креветочных шариков и запеченных куриных котлет.

Китайская горчица, как приправа готовится из семян Brassica juncea, родом они из Гималаев. Точных данных о дате начала использования семян горчицы в Китае не зарегистрировано. Возможно это связано с простотой ее приготовления, не было необходимости фиксировать рецептурные пропорции, а может по иным причинам, но у нас для вас нет никакой интересной истории о Китайской горчице. Поэтому мы не будем задерживаться на этом варианте приправы и перейдем к следующей не менее почитаемой у гурманов.



Английская горчица

Очень близко к семенам, на базе которых делают Китайскую горячую горчицу, подходят семена для Английской и соответственно если у вас возникнут проблемы в приобретении горчичного порошка для приготовления азиатских блюд с оригинальной приправой, обратите внимание на их собратьев из Британии. Горчица с туманного Альбиона острая и ароматная. Она имеет ярко-желтый цвет и сделана из семян белой и коричневой горчицы. Англичане предпочитают готовить горчичную приправу из сухого порошка добавляя в него яблочный уксус или сидр.

В Англию горчица попала благодаря римлянам, которые ценили эту приправу достаточно высоко, так в отличии от достаточно простых рецептов, которые сопровождают горчицы из других регионов у римлян есть описание приготовления весьма сложно смеси в которую входили: измельченные горчичные зерна, перец, укроп, сельдерей, орегано, тмин, кориандр, лук, мед, уксус, масло. Даже такое перечисление специй для того, чтобы смазать и запечь хорошую порцию мяса вызывает у любителей плотно покушать урчание в желудке.

Горчица пришлась британцам по вкусу и до момента, когда Англия включила Индию в состав собственной империи эта пряность ценились на вес золота. Горчица добавляла остроту, улучшала вкус, была незаменима для маринадов.

В качестве рекомендаций, к чему подавать Английскую горчицу, мы можем рекомендовать: Свиные отбивные с сидром и яблоками, Ланкаширское рагу, Говядина «Веллингтон», Яйца по-шотландски.

Пока вы приготовив одно или парочку предложенных вам блюд будете наслаждаться Английской горчицей, мы предлагаем вам познакомиться с Баварской.



Баварская горчица

Отличие конкретной горчицы от тех о которых мы говорили раньше и тех о которых расскажем чуть позже — ее сладость.

Рождение Баварской горчицы принадлежат Johann Conrad Develey. Его продукция изначально сочетала французский тип средней и обжигающей горчицы. Однако Johann Conrad был новатором, которому нравилось экспериментировать, постоянно пробовать новые варианты и разрабатывать инновационные приправы. Анализируя рынок коммерсант и кулинар быстро понял, что на рынке отсутствует разновидность горчицы со сладкой основой. Так, в 1854 году Johann Conrad впервые добавив к желтой и коричневой горчице уксус, сахар и специи вскипятил смесь. Сахар карамелизовался. Это создало очень интересный вкус, который дал горчице превосходный аромат. Вы думаете бизнесмен остановился на этом? Заблуждаетесь. Смешанная и проваренная горчица с водой, солью, луком, молотой гвоздикой, с добавлением ямайского пимента и мускатного ореха родила приправу, которую до этого еще никто не пробовал. И это еще не все, Johann Conrad обеспечил прорыв для своего нового продукта

добавив в него пудру из коричневого сахара. Это бы последний штрих по созданию Баварской горчицы.

Сладкая Баварская горчица традиционно занимает почетное место у любителей готовить с этой приправой. Она идеально совместима с такими специями, как корица, душистый черный перец, гвоздика, а особенно с мускатным орехом и чесноком.

Для того, чтобы полностью ощутить вкус этой горчицы из Германии вам стоит приготовить: Баварский Леберкяс (рулет из печени), Спацле (Баварская лапша), Нюрнбергские колбаски, Обазда (сырное блюдо), Баварский крендель.

Для того, чтобы завершить рассказ о Баварской горчице стоит упомянуть о знаменитых Мюнхенских фестивалях, которые издревле славились своими деликатесами, такими как: колбасы, жареная курица, ветчина на гриле, жареная рыба на вертеле, тушеная капуста, картофельные оладьи. Все это должно быть приправлено местной горчицей, как же без нее.



Русская горчица

Бытует мнение, что Русская и Сарептская горчица это одно и то же. По крайней мере так утверждают всевозможные статьи из интернет. Уверяем вас, единственное что их роднит — страна, где производят эти приправы. Основы у этих горчиц разные, так как Русская горчица делается на основе белого семени, а

Сарептская на основе сизого. Соответственно и вкусы у них разные у одной он более горький у другой отличается гжучестью. Сегодня мы говорим о той что немного горчит, а конкретнее о Русской горчице.

История возникновения этой приправы не имеет захватывающего сюжета. В России горчица появилась в качестве сорняка завезенного из Азии с семенами льна и проса. Специя не имела шансов к возделыванию, так как царствующая особа Екатерина II и ее двор довольствовались, в те времена, приправами из Европы. Стоило это дорого, но казна могла себе это позволить. Отставной астраханский губернатор Никита Афанасьевич Бекетов, который был в фаворе у Екатерины I и не особенно примечаем новой императрицей решил выслужиться и организовал на собственных землях горчичные посева. Учитывая труд крепостных и дешевизну логистических расходов, российское горчичное семя стало доступно и менее богатому сословию чем те приправы, которые были при царском дворе. Качество его благодаря климатической зоне было не хуже чем из за рубежа, поэтому приправа быстро нашла своего покупателя. К слову, этим поступком Бекетов вернул расположение Екатерины II и был отмечен золотой медалью Петербургского Вольного экономического общества, которое вряд ли раздавало награды налево и направо.

Русская горчица в отличии от ее зарубежные собратьев и от соотечественницы Сарептской горчицы, редко используется как приправа, которой украшают бутерброды или добавляют в салаты. Как мы уже говорили ранее она обладает небольшими нотками

горечи и в этом отношении хороша, как маринад для мяса. В случае если вы выбираетесь на природу и берете с собой мясо для мангала или гриля, воспользуйтесь Русской горчицей, приправа отлично справляется с удержанием под своим обволакивающим слоем всех соков, добавляя к ним должный вкус и остроту. А пока вы поглощены снятием пробы с Русской горчицы, перенесемся на противоположную часть нашей планеты в США, именно там наша последняя остановка.



Американская горчица

Максимально мягкая приправа, именно этим качеством Американская горчица отличается от подобных соусов. Горчица окрашена в ярко-желтый цвет благодаря куркуме. Эту приправу часто используют для приготовления хот-догов, бутербродов, кренделей и гамбургеров. Она также является составной частью



многих картофельных салатов, соусов для барбекю и заправок для салатов из зелени.

Появилась Американская горчица из Франции, вернее не из самой Франции, а благодаря французской компании RT, сейчас эта фирма называется McCormick & Company. Дело было в 1904 году на Всемирной выставке в Сент-Луисе. Благодаря коммерческой хватке владельцев и товарному сочетанию яркости и вкуса приправы, горчица быстро нашла своего потребителя. Возможности по ее использованию в уличной торговле хот-догами и бургерами, быстро растущему спросу для различных домашних рецептов, поставило Американскую горчицу в один ряд с прочими подобными соусами.

Американская горчица мало подходит, как ингредиент для последующей термической обработки готовящихся блюд, используйте ее как соус. Эта приправа не забывает своей остротой основное блюдо, она только усиливает и добавляет оттенки.

SPICE
WINNING COMBINATION

**Путешествуйте по планете со специями.
Получайте вкусовые и эстетические удовольствия.**



© Studio - Art of Success

