

КЗ "Павлоградська МЦБС"

ЦМБ
ІМ. Г. СВІТЛИЧНОЇ

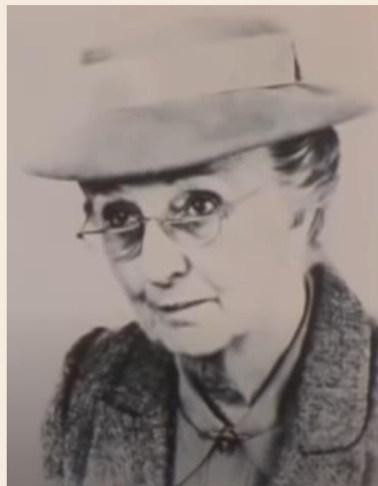
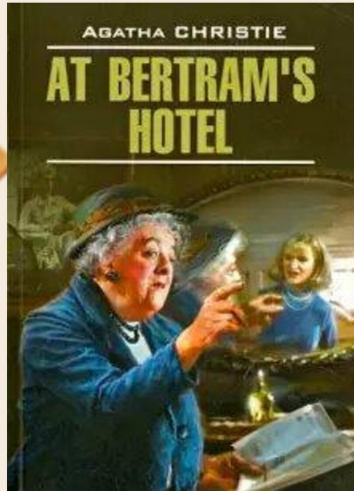
ВІРТУАЛЬНА ВИСТАВКА

*Літературна
кухня*

Павлоград, 2020 рік

Яйця «Бенедикт» з рибою для міс Марпл

(Агата Крісті, «Готель «Бертрам»)



«Міс Марпл замовила собі сніданок – чай, яйця-пашот, свіжі булочки. Покоївка була така тямуща у цих справах, що навіть не нагадала про кашу чи апельсиновий сік. За п'ять хвилин принесли сніданок на мініатюрній таці, де стояли місткий чайник, срібний глечик із гарячою водою та чашка густого, як вершки, молока. Два чудових яйця-пашот, приготовані як слід, а не маленькі, круглі, тверді кульки, зварені в олив'яному посудові, чимале кружало масла зі штемпелем будяка – шотландська емблема. Мармелад, мед та полуничне варення. М'які, рум'яні булочки, а не жорсткі та прісні, як папір, – вони пахнуть свіжим хлібом (найніжніший аромат у світі!), а ще лежали яблуко, груша та банан.

Міс Марпл обережно, але певно встромила ножа. Вона не розчарувалася – витік густий темно-жовтий жовток, схожий на крем. Яйця, якими вони мають бути! Усе просто з вогню. Справжній сніданок!»

Насправді яйця «Бенедикт» – це бутерброд з хитро приготованим яйцем. Якщо у вас вийде домогтися бажаного результату, вважайте, що сніданок аристократа у вас в кишені. До речі «пашот» в перекладі з французької означає «кишеня». За однією з версій, яйця «Бенедикт» придумали монахи-бенедиктинці, за іншою – шеф-кухар французького ресторану приготував їх для своїх постійних клієнтів, подружньої пари на прізвище Бенедикт.

Існує кілька різновидів цієї страви:

- У яйцях Blackstone бекон замінюється шинкою і додається скибочку томата.
- У яєчні по-флорентійський шинка замінена шпинатом.
- Яєчня «Морне» – голландський соус замінюється соусом «Морне».
- Яйця «Хемінгуей» або яйця «Копенгаген» – шинка замінюється лососиною. Це популярний різновид яєць «Бенедикт» в Австралії, Новій Зеландії, Канаді та Великобританії.
- Латиноамериканська різновид під назвою Huevos Benedictos використовує авокадо в якості заміниці шинки, і сальсу верде як заміник голландського соусу.
- «Сільські Бенедикт», іноді відомі як Яйця «Борегар», замінюють англійський кекс, шинку і голландський соус – американським бісквітом, сосисками і сільським соусом відповідно, а яйця пашот замінюються простою яєчнею.
- Ірландський варіант рецепта замінює шинку солониною або ірландським беконом.
- «Портобелло Бенедикт» – використовуються гриби портобелло замість шинки.
- Яйця «Оскар» – шинку замінює спаржа і м'ясо краба.
- Яйця «Провансаль» - голландський соус замінений беарнським соусом.



Тож, за великим рахунком, наш рецепт – це саме Яйця «Хемінгуей» або яйця «Копенгаген». А замість лососини шинку можна замінити іншою червоною солоною рибою. Отже...

ІНГРЕДІЄНТИ

- 4 яйця
- кілька скибочок солоної червоної риби
- хліб без скоринки для грінок
- цибуля

Для соусу:

- 2 яйця,
- 100 г вершкового масла
- 1 ст.л. винного оцту
- 1 ст.л. свіжого лимонного соку
- сіль
- чорний мелений перець.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Хліб злегка обсмажити у вершковому маслі. Нарізати шматочками червону рибу, нашаткувати зелень.

2. Для соусу відокремити жовтки від білків. Жовтки посолити, поперчити і добре збити. Довести до кипіння лимонний сік і оцет, влити жовтки в лимонну суміш, збити ще раз. Розтопити масло і повільно ввести його в суміш. Збити білки і вмішати їх в соус.

3. Для приготування яєць пашот розбити сирі яйця в окремі чашки. У несильно киплячу воду додати 3 ст. ложки оцту і 1 ст. ложку солі (на два літри води). Дуже акуратно вилити яйця в воду і варити, поки білок не звариться. Жовток повинен залишитися рідким.

4. На кожну грінку покласти рибу, зелень і яйце. Рясно полити соусом. Злегка надрізати яйця, щоб з них трохи витік жовток. Відразу подавати на стіл.



Імбирні пряники від місіс Коррі

(Памела Треверс, «Мері Поппінс на кухні»)



Майкл змішав борошно з деякою кількістю соди, прянощами і родзинками. Джейн розтопила цукор з маслом і вбила туди яйце і патоку.

– А тепер з'єднайте обидві суміші у великій мисці і гарненько розмішайте... це чудовий рецепт, – сказала місіс Коррі. – Я отримала його від короля Альфреда Великого. У нього завжди підгоряли пиріжки, але імбирні пряники – ніколи.

Джейн і Майкл розклали тісто по змазаних жиром формах у вигляді зірочок, а місіс Коррі поклала їх на деко і помістила в духовку.

– Тепер нам потрібно деяка кількість золотих зірочок, – сказала місіс Коррі. – Здається, вони у мене з собою.

І вона витягла з кишені цілу жменю паперових зірочок.

– Ви ж збережете їх, так? – запитала вона, пильно дивлячись на дітлахів.

– Авжеж! – разом відгукнулися Джейн і Майкл.

Вони з минулого досвіду знали, що в зірочках місіс Коррі є щось чарівне. Наприклад, якщо подивитися вночі в віконце, можна побачити, як місіс Коррі, піднявшись на високу драбину, за допомогою Мері Поппінс приклеює їх до небосхилу.

Імбирний коржик, пряники або Gingerbread були завезені в Європу вірменським ченцем Григорієм Нікополісом в 992 році. Він жив у Франції і, як то кажуть в учених книгах, навчив християн готувати ці пряні ласощі. У XIII столітті німецькі емігранти завезли рецепт пряників до Швеції. Зазначимо, що в XV столітті шведи вживали це блюдо для полегшення процесу травлення. Англія прославилася імбирними пряниками з Графства Шропшир, яким не було рівних. Але наш пряник, звичайно, буде не зовсім звичайною. Готувати його допомагає місіс Коррі, а значить, не обійдеться без дивацтв.



Якщо ви вирішите приготувати пряники або коржики самостійно, то ось вам повний рецепт від Мері Поппінс...

ІНГРЕДІЄНТИ

- 3/4 склянки борошна
- 1/2 ч.л. харчової соди
- 1/2 ч.л. суміші спецій: мускатного горіха, гвоздики, кориці
- 1 ч.л. дрібно змеленого імбиру
- 1/4 склянки родзинок без кісточок
- 1/4 склянки вершкового масла
- 2 ст.л. темної патоки
- 1/2 склянки темно-коричневого цукру
- 1 добре збите яйце



ПРИГОТУВАННЯ

1. Нагріти духовку.
2. Зсипати в миску борошно, соду, спеції і імбир. Додати родзинки.
3. Розтопити масло і цукор в маленькій каструльці на легкому вогні. Зняти з вогню і трохи остудити.
4. Патоку змішати зі збитим яйцем,
5. Додати в миску з борошном, родзинками та спеціями розтоплене масло з цукром, а також патоку з яйцем. Добре перемішати дерев'яною ложкою.
6. На злегка змащене маслом і посипане борошном деко викласти форми у вигляді зірок. Розділити тісто на частини та заповнити тістом форми.

«Якщо у вас немає форми у вигляді зірки, – говорить Мері Поппінс, – візьміть круглу, це буде означати місяць».

7. Випікати у духовці, час від часу перевіряючи готовність.

Діставши випічку з духовки, перевернути на грати, остудити.

Над випуском працювала Н. Похиленко

Наша адреса:

**вул.Центральна, 67/4, м. Павлоград
Дніпропетровської обл.,51400**

Сайт: <https://pvmcbs.wixsite.com/pmcbs>

Блог: <http://pavlogradccl.blogspot.com>

E-mail: pavlogradccl@gmail.com