



Крупнейший знаток варенья в истории человечества — Нострадамус. Тот самый великий прорицатель, врач, астролог и, как оказывается, опытный кулинар.

В 1552 году он выпускает сборник рецептов

"Трактат премногополезный о прекраснейших рецептах варенья" — первое в истории пособие по варенью.

Автор призывает присоединиться к нему дам, "вечно жадных до новинок и желающих пополнения своих кладовых".

Нострадамус варил варенье из лимонов, апельсинов, вишен, имбиря и любых фруктов Прованса.

А еще засахаривал в сиропе миндаль, орешки итальянской пинии и семена пряностей.. Все это в Средние века подавалось к столу в конце обеда.

Для варенья берутся только отборные плоды, ведь когда-то это было лекарство!

Французское слово **"конфитюр"** (confiture) происходит от латинского confire — то есть сохранить, в сахаре или соли.

А то, что мы сейчас понимаем под вареньем, носило название **"электуарий"**, то есть лекарственная кашка из фруктовой мякоти на сладком сиропе.

Совет от Нострадамуса: «Бросить в чан с вареньем несколько щепоток корицы и толченой гвоздики. Варенье сохранит свой первозданный вкус и запах до следующего лета и не придётся выбрасывать чуть ли не половину запасов».

КУ «ЦБС ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ Г. ДОНЕЦКА»
БИБЛИОТЕКА - ФИЛИАЛ № 2

РЕЦЕПТЫ
ОТ
НОСТРАДАМУСА

Варенье из айвы

К 510-летию Нострадамуса

БИБЛИОТЕКА - ФИЛИАЛ № 2

Адрес Донецк, 17, ул. Красnodонская, 58а

Телефон-факс: 297-62-73
Эл. почта: bibl2be@gmail.com

2013

**КАК ПРИГОТОВИТЬ
АЙВОВОЕ ЖЕЛЕ
НЕОБЫЧАЙНОЙ КРАСОТЫ,
КАЧЕСТВА И АРОМАТА,
ДОСТОЙНОЕ БЫТЬ
ПОДАНЫМ К
КОРОЛЕВСКОМУ СТОЛУ И
СОХРАНЯЮЩЕЕСЯ ДОЛГОЕ
ВРЕМЯ**

Возьмите айвы по вкусу, полностью созревшей и желтой. Нарезьте ее на четвертинки, не очищая их (тот, кто очищает, не ведает, что творит, ибо кожица усиливает аромат), и разделите каждую четвертинку на 5–6 кусков. Уберите семечки, потому что плод прекрасно превращается в желе и без них. Нарезав айву, отварите ее в достаточном количестве воды до готовности, почти до того момента, когда она начнет сморщиваться. Когда она целиком сварится, сцедите отвар через кусок плотного полотна и отожмите плоды так сильно, насколько это возможно. .

Затем положите в них мадейского сахара из расчета полфунта сахара на 6 фунтов отваренной айвы и держите на слабом огне древесного угля, пока сахар не уменьшится заметно в объеме. После этого ослабьте огонь, чтобы айва не подгорела по краям – это может дать желе плохой цвет. Затем, уже ближе к концу готовки, чтобы узнать, подошло ли желе, возьмите каплю его лопаткой или серебряной ложкой и положите на тарелку. Если вы увидите, что, когда она охлаждается, то без всякой посторонней помощи превращается в шарик, то это значит, что желе готово.

Снимите его с огня, подождите, пока осядет пена, а затем разлейте еще горячий отвар по маленьким деревянным или стеклянным посудинам. И если вы хотите что-нибудь написать или выгравировать на дне посуды, то это легко сделать, ибо надпись легко будет видна. Цветом это желе как восточный рубин. Цвет его настолько превосходный – а вкус еще лучше, – что это желе можно давать как больным, так и здоровым...

