



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».

БИБЛИОТЕКА - ФИЛИАЛ № 2

Адрес Донецк, 17, ул. Красnodонская, 58а

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

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

РЕЦЕПТЫ
ОТ
НОСТРАДАМУСА

Варенье из апельсинов

К 510-летию Нострадамуса

2013

КАК ПРИГОТОВИТЬ АПЕЛЬСИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ, ОБЛАДАЮЩЕЕ ПРЕВОСХОДНЫМ ВКУСОМ

Возьмите несколько апельсинов и разрежьте каждый на 4 или 6 долек, но не меньше, чем на 4. Удалите мякоть и зернышки, чтобы не осталось ничего, кроме кожуры.

Полученные корки замочите в хорошей чистой воде, добавив в этот первый раз добрую пригоршню соли, потому что соль избавит апельсины от избыточной горечи. Оставьте корки на 24 часа, затем замените воду на свежую. Продолжайте в том же духе 9 дней. По их истечении прокипятите корки в хорошей родниковой воде, чтобы, когда вы ткнете в них булавкой, она легко входила в них. Когда булавка будет легко входить в корки, снимите их с огня и шумовкой переложите в холодную воду. Когда они охладятся, слегка обсушите их при помощи белой полотняной ткани, и, убрав часть воды, наполните корками стеклянный или керамический сосуд.

Затем возьмите 2–3 фунта сахара, в зависимости от объема сосуда, и, если сахар хорошего качества, не очищайте его, а просто растворите в массе воды, равной всему сахару. Когда он растворится, тщательно прокипятите его до консистенции сиропа.

Снимите с огня и дайте остыть. Когда сироп остынет, положите в него корки и дайте сиропу как следует впитаться в них. На следующий день слейте упомянутый сироп в миску, убрав кожуру, доведите его до кипения, как и раньше, и снова дайте ему остыть.

Затем верните его в сосуд с корками и дайте постоять 3 дня. В конце третьего дня вновь вскипятите его, как раньше. Когда сироп закипит, бросьте в него корки и верните на огонь 5 или 6 раз, но не больше, иначе они станут слишком твердыми. Затем снимите его с огня, снова дайте остыть, поместите его назад в сосуд и не трогайте месяц или около того. Если через месяц вы сочтете, что его нужно вновь вскипятить, сделайте это, иначе же оставьте как есть.

Если вы хотите, то после того, как сироп полностью прокипятится, вы можете добавить в него маленькую палочку корицы и несколько зубчиков гвоздики, истолченные вместе, что придаст варенью исключительно ценные свойства. Если же вы желаете сварить ваши апельсиновые корки в меду, возьмите меда по вкусу, поместите его в миску и растапливайте до тех пор, пока вся пена не соберется наверху, и тогда дайте ему остыть. Затем снимите пену шумовкой или ложкой с отверстиями и выбросьте ее. Затем возьмите очищенный мед, добавьте к апельсинам и продолжайте дело так, как это описывалось для сахара...

