



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.

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

РЕЦЕПТЫ
ОТ
НОСТРАДАМУСА

Варенье из груш

Б И Б Л И О Т Е К А - Ф И Л И А Л № 2

Адрес Донецк, 17, ул. Красnodонская, 58а

К 510-летию Нострадамуса

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

2013

ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ

Возьмите маленьких груш любого сорта, годящихся для консервирования согласно природе вашей провинции и вашим знаниям. Снимите с них кожуру и почистьте их как только сможете. Если черенки кажутся вам слишком большими, слегка подрежьте их, хотя пусть уж лучше они будут слишком длинными, чем слишком короткими, чтобы было легче взять их, когда пожелаете.

Очистив груши, вымойте их в холодной воде так, чтобы они не потемнели. Помыв, доведите их до кипения в любом сосуде в хорошей ключевой воде или в лучшей, какую сможете найти, и проследите за тем, чтобы они достаточно проварились (чтобы, когда вы колете их булавкой, она входила в них легко). Как только они проварятся, снимите груши с огня, извлеките их шумовкой и остудите в чистой воде, а затем положите на хорошую, чистую белую ткань и оставьте на какое-то время, чтобы они подсохли. Когда груши подсохнут, положите их в фаянсовый, фарфоровый или обычный керамический сосуд и переверните его вверх ногами, чтобы остатки воды стекли до последней капли.

Затем возьмите достаточное, на ваш взгляд, количество сахара и растворите его в таком же, не большем и не меньшем, объеме воды, а когда он растворится, при необходимости профильтруйте раствор.

Возьмите сахар из широкой части сахарной головы, а когда он подтает, разогрейте его в воде до сиропа, а потом дайте немного остыть. Когда сироп охладится, положите туда груши. Если же вы увидите, что груши переварились, добавьте побольше горячего сахарного сиропа, чтобы они стали покрепче. Когда сироп два дня настоится в горшке с грушами, вновь отдельно доведите его до кипения, а когда он полностью остынет, опять налейте в посуду с грушами

Дайте ему постоять четыре дня, вылейте сироп в кастрюльку, а груши переложите в миску или в горшок и поместите в каждую грушу 1–2 гвоздики и немного корицы. Сделав это, верните груши в их сосуд и еще раз нагрейте сахарный сироп. Когда он закипит, залейте им груши и как следует закройте горшок. Теперь у вас есть варенье, достойное быть поданным к столу королевской особы...

