



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 тыквы

К 510-летию Нострадамуса

2013

ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ

Возьмите самую обычную длинную или круглую тыкву.

Выбирайте самую твердую, подойдет и та, которую оставляют на семена. Даже если уже середина осени и прошел месяц со сбора урожая, такие тыквы только лучше. Разделите ее на столько кусков, сколько захотите, и срежьте твердую корку, которая вам не пригодится.

Возьмите наиболее плотные куски мякоти и порежьте на достаточно толстые квадратные ломти по крайней мере такой толщины [в оригинале книги проведены две линии на расстоянии 8 мм друг от друга]. Когда тыква будет порезана на куски шириной в четыре пальца и длиной в пять пальцев, положите все в глиняный, покрытый эмалью сосуд. Насыпьте слой соли, положите на него слой тыквы. Следите, чтобы соль равномерно распределилась по мякоти. Когда все будет хорошо посолено, оставьте на три-четыре дня. Соль укрепит мякоть тыквы, а также вытянет из нее всю излишнюю влагу.

Когда же придет пора впитывать сахар, мякоть с легкостью избавится от соли и влаги и станет плотной и вкусной. Тем не менее, нельзя, чтобы оставался привкус соли, это все испортит.

Когда тыква пролежит три дня в соли, вы стряхнете ее и промоете в десяти или двенадцати водах, пока соль не перестанет чувствоваться на вкус. После этого вскипятите кусочки тыквы в хорошей и чистой воде. Первым делом, когда она немножко покипела, слейте эту воду, на тот случай, если оставалась еще соль после промывания. Быстрое кипячение заставит соль выйти. А затем вскипятите еще раз в чистой воде, пока не почувствуете, что мякоть спокойно протыкается иголкой. И как только тыква сварилась, снимите ее с огня и с помощью ложки с дыркой поместите в холодную воду, и оставьте охлаждаться в этой холодной воде, потому что прохладная вода сделает тыквенную мякоть еще плотнее. И когда кусочки охлаждаются, вытрите их чистым полотенцем, потому что если бы мы сразу же хотели добавить сахар, то влажность в тыкве была бы так велика, что варка варенья заняла бы долгое время. И как вытрите, возьмете сахара по пропорции тыквы, только хорошего сахара. И разбавьте его водой, столько же воды, сколько сахара. Так делается везде.

И сделайте из этого сахара хорошо сваренный сироп.

И когда он остынет, вы выльете этот сахарный сироп в покрытый эмалью сосуд с кусочками тыквы. А завтра посмотрите на ваше варенье и сварите этот сахар без тыквы (потому что если вы сварите кусочки любого фрукта с сахаром или медом, варенье будет твердое, как кожа), пока не получится хорошо сваренный сироп. И когда он остынет, выльете его опять на кусочки тыквы, и еще в третий и в четвертый раз, пока не увидите, что ваша тыква больше не выделяет влаги. И если, рассматривая кусочки тыквы на свет, вы увидите, что они светлы и прозрачны, вынимайте их из сиропа и положите в сахарную пудру из хорошего сахара. И положите слой тыквы и слой сахара, и оставьте сушиться, пока кусочки не покроются белой сахарной коркой, а внутри останутся влажными и вкус их будет сахарный.

Такое варенье полезно для еды, поскольку является охлаждающим лекарством, а ее сладость позволяет умерить излишнюю влажность сердца и печени.