

Блюда Дня влюбленных: как проложить путь к сердцу

13.02.2021



Сибирские морозы пока не торопятся от нас уходить, а потому вполне уместно подумать о том, как и чем согреться в холодный зимний день.

Пожалуй, самый известный способ – это горячий суп, и здесь на первое место многие поставят борщ, который способен согреть не только своей температурой и вкусовыми качествами, но и внешним видом. Стоит только представить этот необычный красный суп с белым островком сметаны, посыпанный мелко нарубленной зеленью, благоухающий чесноком и приправами – и на душе уже становится теплее.

Не менее популярна зимой и уха, и другие традиционные для Сибири супы, которыми нас не удивить.

А что вы скажете про столь популярный нынче азиатский **рамен**? Тем более что приготовить его совсем несложно, даже, пожалуй, проще, чем тот же самый борщ.

Итак, для начала нужно отварить мясо, обязательно с косточкой, чтобы получить крепкий наваристый бульон. Какое именно мясо? Классика – это свинина, хотя вполне пойдет и говядина, и даже курица. Главное, не забудьте косточку.

Чтобы получить хороший бульон для рамена, в холодную воду положите мясо, небольшой кусок корня имбиря, несколько зубчиков чеснока и зеленый лук. Далее как обычно – после закипания снимаете пену и оставляете минимальный огонь, чтобы только чуть булькало, сильного кипения не нужно. Для пущей «азиатскости» можете добавить в бульон 1-2 столовых ложки соевого соуса, но

это — на ваше усмотрение. И варите до готовности мяса. Когда все сварится, посолите и поперчите.

Отдельно отвариваете тонкую лапшу, сливаете воду, можете промыть ее холодной водой, чтобы она не слиплась (но это не обязательно) и оставляете ее в миске. Также еще нужно сварить яйцо. Лучше всего его варить так, чтобы белок стал твердым, а желток остался полужидким. Так получится, если яйцо варить около 4-5 минут.

Вот и все! И теперь нужно только все компоненты собрать воедино в тарелке: положите лапшу, сверху — кусочки мяса, отделенного, разумеется, от костей, ну и половинку яйца. Все залейте горячим бульоном, посыпьте мелко нарезанным зеленым луком и вот оно, простое горячее ароматное счастье, которое вас отлично согреет с мороза. И вашу вторую любимую половинку, конечно же, тоже.

Но, как говорится, не супом единым... можно согреться в холодный день. Прекрасно согреет блюдо, которое в Англии называют «**пастуший пирог**». Его можно есть и холодным, но гораздо вкуснее он, конечно же, в горячем виде. И главное — он очень просто готовится. Хотите попробовать? Тогда вперед!

Варите картошку, делаете из нее пюре с сырым яйцом и отставляете в сторону остывать.

Мясо (любое) обжариваете с луком, можно добавить морковку и сельдерей. Потом заливаете стаканом пива и тушите минут 5-10 до того момента, когда алкоголь выпарится примерно наполовину. Добавляете горячую воду и тушите еще 20-30 минут на медленном огне.

Солите, добавляете специи на ваш вкус, потом — полстакана холодной воды с размешанной в ней столовой ложкой муки. Хорошо размешиваете и тушите еще минут пять, пока не начнет густеть.

Выкладываете мясо в форму, а сверху — пюре, которое хорошо разравниваете поверх мясной начинки силиконовой лопаткой или ложкой.

Запекаете в предварительно разогретой до 180°C духовке минут 5-10 до румяной корочки. Можно посыпать тертым сыром сразу как достанете или за минуту до готовности — на ваше усмотрение. Все, можно наслаждаться! Ваша любимая половинка оценит, не сомневайтесь. Кстати, к такому пирогу можно подать зеленый горошек.

Ну и остается десерт. Здесь все ещё проще — испеките **любое печенье**, вырезав его до выпечки формочками в виде сердечек — и вот он, ваш десерт к 14 февраля.

По словам шеф-повара и совладельца новосибирских ресторанов PARDON MY FRENCH и No spicy please Франсуа Фурнье, во Франции нет каких-то специальных блюд ко Дню святого Валентина и меню в эти дни отличается разве что почти обязательным присутствием в нем выпечки в виде сердечек и всевозможных коктейлей, основой которых будут игристые напитки.

В общем, с праздником и любите друг друга всегда, а не только 14 февраля!