

2016-05-20 **СОУСЫ И НАПИТКИ**

Вот пришли дачные хлопоты, да ещё три любимых народных праздника в самом начале мая. Крепкие и не очень напитки, шашлыки, мясо на решётке, общий трёп на свежем воздухе в кругу родных и друзей.

«Учёного учить – только портить», и поэтому давать советы по приготовлению мяса на мангале – дело неблагодарное. У каждого свои предпочтения и свои возможности. Но мы сделаем акцент на соусах и безалкогольных напитках.

На первом месте, скорее всего, будет стоять кетчуп, как наиболее доступный соус. Деться некуда – и придётся брать «Балтимор» или «Heinz». Это из-за того, что мало кто занимается заготовкой томатного соуса впрок, да ещё в значительном количестве. И, тем не менее: эти изготовители используют для своей продукции ГМО продукты.

Вторым по популярности станет всё-таки «Русская горчица». Только в том виде, в котором она попадает в продажу, её следует приравнять к отраве. Во-первых, по вкусовым параметрам «Русская горчица» не подходит к шашлыкам или мясу-гриль. Однако дело поправимо:

На одну стандартную (200г) баночку готовой горчицы (предварительно выложенную в миску), добавить 4 ст.л. подсолнечного масла, 8 ч.л. сахара, 0,5 ч.л. молотой корицы или коиандра, перемешать до растворения сахара (5-7 минут), а потом добавить 3 ч.л. уксусной эссенции (70%) и опять тщательно перемешать. Такая горчица отлично подходит и к шашлыку, и к салу, и к шам – непосредственно в тарелку или намазанная на ломоть хлеба.

Ткемали – один из самых интересных соусов к печёному мясу и птице. Несмотря на то, что ткемали наиболее чист в экологическом отношении, предпочтение нужно отдать «самоделу». Стандартный ткемали готовят из алычи или кислой сливы и, естественно,

(на мой вкус) несколько кисловат. Я готовлю его из поздней сладкой крупноплодной сливы и в значительном количестве.

Менее распространённый, но более универсальный – «Наршараб». Он подходит и к мясу, и к птице, и к рыбе. Одна незадача:

В свою пору я купил бутылочку «Наршараба» для пробы и был сильно разочарован. Не уверен, что азербайджанские гурманы пользуются такой малоудобоваримой субстанцией. Скорее «невидимая рука рынка имела место быть». А там – кто его знает.

Очень жаль, что любителей «поиграть» в соусы не так уж и много, но, тем не менее, можно предложить приготовить соус по типу «Наршараб» из красной или белой смородины. Будет очень неплохо «звучать», особенно с рыбой. Вообще, с жареной или печёной рыбой на ура идёт «Чатни из зелёных помидор», но это теперь до осени.

Если у кого-либо остались заготовки компотов из красной или белой смородины, то к столу неплохо подать «газировку» из этих компотов, смешанных с газированной минеральной водой «Росинка» или «Эдельвейс».

Ещё можно приготовить и подать к столу напитки типа азербайджанских шербетов.

Состав мятного напитка: 3 ст.л. сухой мяты (только не перечной), сок 2-х лимонов или 2 ч.л. лимонной кислоты, 30 кусочков сахара, 2 л воды.

Третью часть указанного количества воды вскипятить с мятой 2-3 минуты, закрыть, дать настояться полчаса, процедить. Остальную часть воды вскипятить с сахаром, влить в тёплый сироп настой мяты, размешать, дать настояться до полного охлаждения, затем влить сок лимона. Поставить в холодильник. Так же готовят напиток из эстрагона (тархуна).

Летом, когда пойдёт свежая зелень мяты или эстрагона, достаточно заварить кипятком несколько веточек этих растений и настоять до охлаждения. В тёплом ещё настое растворить сахар и лимонную кислоту по вкусу.

Найдутся люди, которые скажут: - вот занудный мужик, недоверяющий прогрессу «цивилизованного мира»! Это же сколько времени надо делать всё самому! Н а это отвечу: - во-первых – это интересно, да и элемент самоутверждения присутствует – не безголовый и не безрукий. Во-вторых – в 1988 году при Горбачёве и его команде в СССР изменили ГОСТ на пищевую продукцию в сторону значительного ухудшения. Но даже тот похабный ГОСТ, ничто по сравнению с нынешним беспределом. Результат?

Вы поезжайте по улице «Плехановской» до «Памятника Славы» и посчитайте количество аптек. Замечу, хозяева оных не бедствуют.

А теперь – думайте!