

12+

КРЕМ-СУП

ЗА 1 МИНУТУ

Андрей Попов

БЛЕНДЕРОМ

Крем-суп

«Нежно • Быстро • Вкусно»

*за 1 минуту
блендером*

Андрей Попов

Андрей Попов
Крем-суп за 1 минуту
блендером

<https://litres.ru/74152163>

ISBN 9785007013741

Аннотация

Нежные крем-супы за минуты с помощью блендера! Полный гид по бархатистым супам для дома. Основы: жидкая база, загустители, специи. Овощные, картофельные, грибные, бобовые крем-супы. Томатные с базиликом, сырные с чеддером, морепродуктные биски. Мясные варианты, холодные гаспачо и вишисуаз. Этнические рецепты: тайский том-ка, индийский дал, французский луковый. Поддача, топпинги, гренки. Готовьте вкусно, быстро и красиво!

Содержание

«Имеются противопоказания. Перед применением необходимо проконсультироваться со специалистом»	5
Введение	6
Что такое крем-суп	7
История крем-супов	8
Преимущества блендера	10
Виды блендеров	12
Базовая структура	14
Глава 1. Основы крем-супа	16
Жидкая база	17
Загустители	19
Овощная основа	21
Специи	23
Финишные штрихи	26
Глава 2. Техника приготовления	29
Подготовка ингредиентов	30
Использование заготовок	32
Погружной блендер против стационарного	34
Безопасность с горячим	36
Финальная корректировка	38
Глава 3. Овощные крем-супы	40
Конец ознакомительного фрагмента.	41

Крем-суп за 1 минуту блендером

Андрей Попов

Иллюстратор Nano Banana Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

ISBN 978-5-0070-1374-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

**«Имеются противопоказания.
Перед применением необходимо
проконсультироваться
со специалистом»**

Книга содержит упоминание организаций, запрещенных на территории РФ: Здесь и далее, Инстаграм - организация, запрещённая на территории России.

Введение

Здравствуйтесь, дорогие читатели! Знаете, что объединяет занятого менеджера из Москвы, бабушку из деревни и шеф-повара парижского ресторана? Все они любят крем-супы. И все могут приготовить их за пять минут — если знают пару секретов.

Эта книга родилась из простого наблюдения. Большинство хозяек считают, что крем-суп — это что-то сложное. Что-то ресторанное. Что-то такое, на что нужны часы. А правда в том, что крем-суп — самое простое блюдо на свете. Проще борща. Проще картошки с курицей. Проще салата оливье.

Один блендер. Пять минут. Готово. Густой, бархатный, ароматный суп — стоит на столе. Дети довольны. Муж в восторге. Гости просят рецепт. А вы — с чистой кухней и спокойной душой.

Что такое крем-суп

Крем-суп — это суп, который превратили в однородное пюре. Все ингредиенты сварили. Потом взбили блендером. Получили густую кремовую массу. Вот и весь секрет.

Главное отличие от обычного супа — текстура. В обычном супе видно кусочки. Картошка отдельно, морковка отдельно, мясо отдельно. В крем-супе — гладкая однородная масса. Как растопленное мороженое, только густое и ароматное.

Многие путают крем-суп и суп-пюре. По сути это близкие родственники. Разница в одном — в крем-суп обязательно добавляют сливки или молоко. Это и дает тот самый кремовый вкус. Без сливок — это суп-пюре. Со сливками — крем-суп.

Кремовая текстура — главная фишка. Ее любят все. Дети едят такой суп без капризов. Пожилые люди — без проблем с зубами. Привередливые мужья — с удовольствием. Это универсальное блюдо для всей семьи.

История крем-супов

Идея превратить суп в пюре пришла из Франции. Там в семнадцатом веке королевский повар Антуан Бовилье начал готовить такие супы для аристократии. Густые, ароматные, нежные. Их подавали в маленьких чашках перед основным блюдом.

Французы называли такие супы «велюте» — от слова «велюр». Бархатные. Гладкие. Изысканные. Это была еда для богатых — обычные крестьяне ели похлебку с большими кусками.

В Россию крем-супы пришли при Петре Первом. Царь привез из Европы поваров и моду на западную кухню. Первые крем-супы готовили только при дворе. Простые люди и не знали о них до девятнадцатого века.

Настоящий взлет случился в двадцатом веке. Появились блендеры. Сначала ручные, потом электрические. И крем-суп стал доступен каждому. То, что раньше готовили часами через сито, теперь делается за минуту.

Сегодня крем-супы любят во всем мире. У итальянцев — томатный с базиликом. У французов — луковый. У тайцев — кокосовый. У индусов — чечевичный. Каждая нация добавила что-то свое. А все начиналось с одной идеи — измельчить суп до бархатной текстуры.

Наша русская кухня тоже не отстает. Свекольник в крем-

варианте. Грибной из белых. Тыквенный с медом. Эти супы стали гордостью домашней кулинарии. Простые продукты — изысканный результат.

Преимущества блендера

Блендер изменил кухню навсегда. Раньше для крем-супа приходилось протирать продукты через сито. Час работы. Гора грязной посуды. Сейчас — нажал кнопку, и через минуту все готово.

Главное преимущество — скорость. Блендер делает за минуту то, на что вручную уходит полчаса. Свекровь варила свой крем-суп два часа — современная женщина управляет за двадцать минут. Время дороже всего.

Второе преимущество — текстура. Блендер дает идеально гладкую массу. Без комочков. Без волокон. Бархат на языке. Руками такого не добиться.

Третье — простота. Не нужны навыки повара. Не нужно учиться годами. Любой человек включает блендер и получает результат. Это демократизация кулинарии.

Четвертое — экономия. Один блендер заменяет десять кухонных приспособлений. Терку. Толкушку. Сито. Миксер. Кофемолку. Все в одном устройстве. Кухонный шкаф разгружается.

Пятое — здоровье. В крем-супе сохраняются все витамины. При варке часть полезного уходит в воду. А вода становится частью супа — все витамины остаются на тарелке. Полезнее обычной готовки.

И еще один момент — удовольствие от процесса. Блендер

работает как магия. Закладываете овощи кусками — получаете однородный крем. Это завораживает. Подготовка превращается в маленькое чудо. Радует и взрослых, и детей.

Виды блендеров

На прилавках магазинов глаза разбегаются. Десятки моделей. Сотни брендов. Цены от тысячи рублей до пятидесяти. Как выбрать?

Все блендеры делятся на два больших вида. Погружные и стационарные. Это как машина и мотоцикл — разные инструменты для разных задач.

Погружной блендер — тот, что держат в руке. Длинная ножка с лезвиями на конце. Опускают прямо в кастрюлю. Включают. Через минуту суп готов. Удобство — не нужно переливать ничего никуда. Все в одной посуде.

Стационарный блендер — высокий стакан с лезвиями внизу. Загружают продукты в стакан. Закрывают крышкой. Включают. Получают результат. Преимущество — большой объем за раз и более мощная работа.

Для крем-супов лучше подходит погружной. Почему? Потому что суп горячий. В стационарный его наливать опасно — пар поднимает крышку, может выплеснуть. Погружной работает прямо в кастрюле, никаких переливаний.

Цена тоже играет роль. Хороший погружной блендер стоит от двух до пяти тысяч рублей. Стационарный — от трех до десяти. Для дома достаточно простой модели — нет смысла переплачивать за функции, которые не понадобятся.

На что обратить внимание при покупке. Мощность — не

меньше шестисот ватт. Меньше — будет тяжело справляться с твердыми овощами. Длина ножки — не короче пятнадцати сантиметров, иначе не достанете до дна высокой кастрюли. Материал лезвий — нержавеющая сталь, прослужит дольше.

И еще лайфак. Многие производители выпускают блендеры с насадками — венчиком, измельчителем, мерным стаканом. Звучит заманчиво — все в одном. Но на практике большинство этих насадок пылятся в шкафу. Покупайте простой блендер без излишеств. Сэкономите тысячу-две.

Базовая структура

Любой крем-суп строится по одной формуле. Поняв ее — вы сможете готовить любые крем-супы без рецептов. Импровизировать. Создавать свои варианты. Это как знание нот для музыканта.

Формула простая. Жидкая основа плюс овощная база плюс загуститель плюс специи плюс финиш. Пять компонентов. И тысячи вариантов из них.

Жидкая основа — это бульон, молоко, сливки или их сочетание. Дает супу нужную консистенцию. Овощная база — главные овощи, которые задают вкус. Тыква, грибы, томаты, картошка. Загуститель — то, что делает суп густым. Картошка, мука, сливки, рис.

Специи — то, что превращает простую еду в кулинарный шедевр. Соль, перец, мускатный орех, тимьян. И финиш — последний штрих. Зелень, гренки, капля масла. Это превращает домашний суп в ресторанное блюдо.

Запомните одну ключевую мысль. Крем-суп — это не один рецепт, а принцип. Освоив принцип, вы готовите бесконечное количество вариантов. Из любых овощей. Из любых продуктов. По настроению и по содержимому холодильника.

Совет напоследок. Не пытайтесь сразу запомнить все рецепты. Начните с одного — самого простого. Например, тык-

венный. Сделайте его три раза. Поняв процесс, переходите к следующему. Через месяц станете мастером крем-супов.

Глава 1. Основы крем-супа

Хочется поделиться одним наблюдением. Многие хозяйки боятся крем-супов из-за непонятных названий. Велюте. Бисквит. Беарнез. Звучит как иностранный язык. А по сути это простые вещи, которые наши бабушки делали без всяких французских слов.

Эта глава — про основы. Про то, из чего состоит любой крем-суп. Поняв базу, вы перестанете зависеть от рецептов. Начнете готовить интуитивно. Будете создавать свои блюда. Это и есть настоящее кулинарное мастерство.

Поехали по порядку. Каждый компонент крем-супа — это отдельный мир со своими правилами и секретами.

Жидкая база

Жидкая основа — это фундамент дома. Без нее ничего не построишь. Вкус готового супа на семьдесят процентов зависит от того, что вы выбрали в качестве базы.

Бульон — самый частый выбор. Куриный, говяжий, овощной, рыбный. Каждый дает свой характер. Куриный — нейтральный, подходит почти ко всему. Говяжий — насыщенный, для плотных супов. Овощной — легкий, для диетических вариантов. Рыбный — для морепродуктных супов.

Молоко делает суп нежнее. Дает молочную сладость. Идеально для детских супов и легких овощных вариантов. Жирность три-четыре процента — оптимальная. Меньше — не даст кремовости. Больше — будет жирно.

Сливки — это роскошь. Десять-двадцать процентов жирности. Превращают любой суп в деликатес. Их добавляют в конце, не кипятят — иначе свернутся. Двести миллилитров на четыре порции — золотая середина.

Кокосовое молоко — азиатский вариант. Дает экзотический вкус. Идеально для тайских и индийских супов. Стоит дороже обычного молока, но вкус оправдывает цену. Одна банка — одна порция супа.

Лайфак для занятых. Бульон не обязательно варить часами. Купите готовый бульонный кубик хорошего качества. Растворите в горячей воде. Получите быструю основу. Шеф-

повара так делают, когда нет времени.

Один важный момент. Не смешивайте сразу несколько жидких баз. Молоко с бульоном — норма. Сливки с молоком — тоже хорошо. Но молоко с томатным соком может свернуться. Изучайте сочетания постепенно.

И еще момент. Жидкости берите чуть меньше, чем кажется нужным. После блендирования суп становится гуще из-за измельченных овощей. Лучше потом разбавить, чем сразу налить много и получить водянистый суп.

Загустители

Загустители — это то, что делает крем-суп кремовым. Без них получится просто овощной отвар. Жидкий и неинтересный.

Картофель — самый русский загуститель. Одна крупная картофелина на литр супа — и текстура идеальная. Крахмал из картошки густит суп натурально. Никакой химии. Бабушкин способ работает столетиями.

Мука пшеничная — классический загуститель французской кухни. Столовая ложка на литр. Сначала обжаривают на масле — это называется ру. Потом добавляют в суп. Дает плотную бархатную текстуру.

Сливки густые от тридцати трех процентов — сами по себе загуститель. Не нужны другие добавки. Двести миллилитров — и суп становится плотным. Дорого, но эффективно.

Рис — азиатский подход. Горсть риса варят вместе с овощами. После блендирования рис превращается в гладкую массу. Дает легкую сладость и плотность. Идеально для тыквенных и морковных супов.

Хлеб — старинный итальянский трюк. Кусочек белого хлеба замачивают в бульоне. Потом добавляют в суп перед блендированием. Хлеб впитывает жидкость и сгущает суп. Бесплатный загуститель из остатков.

Овсянка — современный полезный вариант. Две столо-

вые ложки овсяных хлопьев варят с овощами. Блендер превращает их в кремовую массу. Дает пользу и густоту одновременно. Подходит для здорового питания.

Кокосовая мука и миндальная мука — варианты для тех, кто избегает глютена. Чайная ложка на литр. Слабый ореховый привкус. Хорошо подходит для экзотических супов.

Один важный момент. Не переборщите с загустителями. Лучше начать с малого количества и добавить, если жидко. Передержали — суп станет как пластилин. Исправить сложно.

Лайфак для идеальной текстуры. Сочетайте два загустителя одновременно. Картошка плюс сливки. Мука плюс рис. Получите многослойную текстуру — и кремовую, и плотную одновременно. Это секрет дорогих ресторанов.

И еще момент. Помните ключевую мысль — загуститель определяет финальную текстуру супа. Меняя его, вы получаете разные блюда из одних и тех же овощей. Эксперимент стоит того.

Овощная основа

Овощи — главные звезды крем-супа. Они задают вкус, цвет и характер. От выбора овощей зависит, какой именно суп получится.

Тыква — королева крем-супов. Сладкая, ароматная, ярко-оранжевая. Дает естественную сладость и красивый цвет. Один из лучших овощей для начинающих — почти невозможно испортить.

Морковь — универсальный овощ. Сладость и плотная текстура. Хорошо сочетается с другими овощами. Часто идет в дополнение к главному овощу.

Картофель — основа русской кухни. Дает плотность и сытность. Нейтральный по вкусу — принимает любые специи. Загуститель и овощ в одном флаконе.

Кабачок — летний герой. Нежный вкус, легкая текстура. Идеален для диетических супов. Молодые кабачки лучше старых — старые горчат.

Брокколи и цветная капуста — крестоцветные родственники. Дают суп зеленого или белого цвета. Полны витаминов. Идеально для здорового питания.

Сельдерей — пряный аромат. Стебель и корень — оба подходят. Дает супу особенную глубину вкуса. Используется как дополнение к другим овощам, реже самостоятельно.

Грибы — особая категория. Шампиньоны, белые, лесные.

Дают мясной вкус — идеальны для постного питания. Овощи, которые ведут себя как мясо.

Болгарский перец — сладость и яркий цвет. Запеченный — вкуснее свежего. Дает супу красноватый оттенок и интенсивный аромат.

Лук — почти всегда присутствует как фон. Дает основу вкуса. Одна луковица на любой крем-суп — норма. Без него суп будет плоским.

Чеснок — специя в виде овоща. Один-два зубчика на кастрюлю. Дает аромат и пикантность. Слишком много — забьет другие вкусы.

Лайфак для разнообразия. Сочетайте овощи разных цветов. Оранжевый — морковь. Зеленый — брокколи. Белый — картошка. Получится сложный вкус и привлекательный цвет.

Один важный момент. Овощи режьте одинаковыми кусками. Так они сварятся за одно время. Если морковь крупная, а картошка мелкая — морковь не доварится, а картошка разварится. Базовое правило кулинарии.

И еще секрет. Овощи перед варкой можно обжарить на масле. Карамелизация дает сложный сладко-горький вкус. Простой суп превращается в ресторанное блюдо. Лишние пять минут работы — несравнимый результат.

Специи

Специи — это душа супа. Без них крем-суп — просто пюре. Со специями — кулинарное произведение. Знание специй отличает повара от человека, который варит еду.

Соль — основа всего. Без соли любая еда невкусная. Норма — половина чайной ложки на литр супа. Подсолить можно потом — пересолить и спасти сложнее.

Перец черный — универсальный спутник. Подходит ко всем крем-супам. Молотый или горошком. Свежемолотый ароматнее старого молотого — заведите мельничку.

Перец белый — специально для крем-супов. Не дает черных точек в светлом супе. Эстетика — лицо хорошего повара. Маленькая деталь, большой эффект.

Мускатный орех — секретное оружие. Половина щепотки превращает обычный овощной суп в шедевр. Идеально для молочных и сливочных супов. Тертый — ароматнее молотого.

Тимьян — французская классика. Сухой или свежий. Подходит для овощных и грибных супов. Дает легкий смолистый аромат — лесной и свежий одновременно.

Розмарин — итальянская нотка. Сильный аромат — много не нужно. Веточка на кастрюлю или щепотка сушеного. Хорош с картошкой и томатами.

Куркума — золотой цвет и польза. Окрашивает суп в яр-

кий желтый. Имеет легкий горчинку — не переборщите. Половина чайной ложки на литр — максимум.

Имбирь — азиатский характер. Свежий или сушеный. Дает теплоту и легкую остроту. Идеален для тыквенных и морковных супов.

Чили или паприка — для тех, кто любит остро. От щепотки до чайной ложки. Регулируйте под свой вкус. Острый суп согревает зимой лучше любого свитера.

Лавровый лист — русская классика. Один листик на кастрюлю. Кладут при варке, удаляют перед блендированием. Дает фоновый аромат. Без него русский суп — не суп.

Кориандр и зира — восточные специи. Молотые. Подходят для бобовых супов. Дают характерный аромат востока.

Сушеные травы — петрушка, укроп, базилик, орегано. Половина чайной ложки на литр. Добавляют свежести. Базилик — для томатных супов. Укроп — для русских вариантов.

Лайфак для глубины вкуса. Жарьте сухие специи на сухой сковороде тридцать секунд перед добавлением. Запах раскрывается в три раза сильнее. Горячие специи отдают суп больше аромата, чем холодные.

Один важный момент. Специи лучше класть в начале варки. Они должны провариться, отдать аромат супу. Брошенные в конце — лежат отдельным слоем, не растворяются.

И еще момент. Свежие травы — наоборот, в конце. Зелень петрушки или укропа теряет аромат при варке. Бросай-

те в готовый суп или прямо в тарелку при подаче. Сохраняется свежесть.

Финишные штрихи

Финиш — последняя часть приготовления. То, что превращает домашний суп в ресторанное блюдо. Без финиша — еда. С финишем — искусство.

Капля сливок поверх готового супа — классика. Кладут в центр тарелки. Зубочисткой проводят узор — лепесток, спираль, сетка. Простой жест — впечатляющий вид.

Свежая зелень — самое доступное украшение. Веточка петрушки. Листик базилика. Перышки укропа. Зеленый цвет на цветном фоне — всегда красиво.

Гренки — хрустящий контраст к нежному супу. Маленькие сухарики. Бросают сверху. Получается игра текстур — мягкое и хрустящее одновременно.

Капля оливкового масла — итальянский секрет. Хорошее масло. Несколько капель в тарелку. Аромат и блеск. Преображает любой суп.

Тыквенные семечки или кедровые орешки — изысканный финиш. Поджарить на сухой сковороде. Бросить горсть в каждую тарелку. Хруст и польза.

Сметана — русский ответ сливкам. Ложка в центр тарелки. Густая, белая. Можно слегка размешать — получится мраморный узор.

Соус песто — итальянский деликатес. Чайная ложка на тарелку. Дает яркий зеленый цвет и насыщенный травяной

аромат. Красиво и вкусно.

Соевые ростки — азиатский подход. Свежие ростки сверху. Хрустят, освежают. Идеально для восточных супов.

Тертый сыр — для сырных и томатных супов. Пармезан или твердый российский. Тает на горячем супе, превращаясь в нити. Эффектно и вкусно.

Бекон поджаренный — мужской финиш. Кусочки хрустящего бекона. Горка в центре тарелки. Превращает овощной суп в плотное блюдо.

Лайфак для красоты. Подавайте суп в темных тарелках, если суп светлый. И в светлых, если суп темный. Контраст усиливает впечатление. Это правило фотографов и кулинаров.

Один важный момент. Финиш делайте перед самой подачей. Сверху, в тарелке. Не в кастрюле. Иначе все опустится на дно при разливании. Эффект потеряется.

И еще секрет. Не перегружайте финишем. Двух-трех элементов достаточно. Например — капля сливок плюс зелень плюс гренки. Больше — превращается в кашу из украшений. Минимализм красивее излишеств.

Главная мысль главы. Крем-суп — это конструктор. Пять компонентов. Бесконечные сочетания. Освоив принцип, вы готовите любые супы из чего угодно. Свобода вместо рабства рецептов.

Совет напоследок. Заведите блокнот. Записывайте свои сочетания. Что получилось хорошо, что не очень. Через пол-

года у вас будет личная книга рецептов. Проверенная вашим опытом и вашими вкусами.

Глава 2. Техника приготовления

А теперь главное — как все это собрать вместе. Знать ингредиенты — половина дела. Уметь их соединить — вторая половина. Эта глава — про технику. Про то, как обычный набор продуктов превратить в потрясающий суп.

Многие думают, что крем-суп — это сложная техника. Что нужны годы тренировок. Это миф. На самом деле приготовление крем-супа проще, чем приготовление обычного борща. Меньше шагов. Меньше времени. Меньше ошибок.

Главное — соблюдать правильную последовательность. И знать пару секретов, о которых не пишут в стандартных рецептах. Эти секреты передаются от повара к повару — на кухнях ресторанов и от мамы к дочке. Сейчас они станут вашими.

Подготовка ингредиентов

Все начинается с подготовки. Хороший повар знает — половина успеха в том, что сделано до включения плиты. Французы это называют «мизанплас» — все на своих местах. Звучит сложно, а смысл простой — нарежьте все заранее.

Овощи моют под проточной водой. Тыкву и кабачок чистят от кожуры. Картошку тоже чистят. Морковь скоблят ножом — в кожуре много полезного, но грязь смывается плохо. Зелень моют отдельно — в холодной воде, потом обсушивают полотенцем.

Резать овощи лучше одинаковыми кусками. Размер — два на два сантиметра. Не больше. Большие куски варятся дольше. Мелкие развариваются быстрее. Одинаковые куски — одинаковая степень готовности.

Лук режут мелко. Чем мельче — тем быстрее отдаст вкус супу. Чеснок раздавливают плоской стороной ножа и мелко рубят. Так высвобождается больше эфирных масел.

Зелень рвут руками или режут ножом перед самой подачей. Если резать заранее — теряет аромат. Простое правило, которое многие нарушают.

Лайфак для скорости. Купите готовые овощные смеси замороженные. Морковь, лук, корень сельдерея — нарезаны и заморожены. Бросаете в кастрюлю прямо из пакета. Экономия двадцати минут на каждом супе.

Один важный момент. Ингредиенты должны быть комнатной температуры, не из холодильника. Холодные продукты замедляют процесс. Достаньте все за полчаса до готовки. Маленькая хитрость — большая разница в скорости.

И еще момент. Все нужное держите под рукой. Соль, перец, специи, ложки, миски. Вы не должны бегать по кухне в поисках чего-то, пока суп варится. Организация рабочего места — половина успеха.

Использование заготовок

Заготовки — это спасение для занятых людей. Поработали час в воскресенье — а потом всю неделю ужин за десять минут. Принцип, который изменит вашу жизнь.

Замороженные овощи — первая категория заготовок. Купите крупные пакеты. Нарезьте дома. Разложите по контейнерам с надписями. Тыква. Морковь. Перец. Кабачок. Заморозили — два месяца хранятся.

Бульон в порционных пакетах — вторая категория. Сварили большую кастрюлю. Разлили по пакетам по двести-триста миллилитров. Заморозили. Достали один пакет — порция на двоих готова.

Готовая обжарка — третья категория. Лук с морковью обжарили. Остудили. Заморозили в маленьких пакетах. Бросаете готовую в кастрюлю — экономия пятнадцати минут.

Овощные пюре — четвертая категория. Запекли тыкву или сварили картошку. Превратили в пюре. Заморозили. Достали — растопили — добавили в суп. Готовый загуститель.

Смеси специй — пятая категория. Заранее смешали свои любимые сочетания в баночках. «Для тыквенного супа». «Для томатного». «Для грибного». Бросаете чайную ложку — все специи сразу.

Лайфак для воскресной готовки. Выделите два часа в неделю. Сделайте заготовок на всю неделю. Это сэкономит

вам десять-пятнадцать часов в будни. Самая выгодная инвестиция времени.

Один важный момент. Подписывайте все заготовки датой и названием. Без подписи через две недели не вспомните, что в каком пакете. И сколько уже лежит. Это базовое правило домашних запасов.

И еще секрет. Не замораживайте свежую зелень. При разморозке она превращается в неаппетитную кашу. Зелень покупайте свежую под каждый суп. Или сушите — в сушеном виде хранится месяцами без потери качества.

Погружной блендер против стационарного

Главный спор современной кухни. Какой блендер лучше для крем-супа? Ответ зависит от ситуации. У каждого варианта свои плюсы.

Погружной блендер. Длинная ножка с лезвиями. Опускают прямо в кастрюлю с супом. Удобно — никаких переливаний. Быстро — минута работы. Безопасно — горячий суп остается в кастрюле.

Минусы погружного. Ограниченная мощность. Хуже справляется с твердыми овощами. Иногда оставляет небольшие комочки. Брызгает, если поднять выше уровня жидкости.

Стационарный блендер. Высокий стакан с лезвиями внизу. Перекладывают суп туда. Включают на максимум. Получают идеально гладкую массу. Лучшее качество измельчения.

Минусы стационарного. Опасно с горячим супом — пар поднимает крышку. Нужно остудить или работать малыми порциями. Лишние операции — переливание туда, переливание обратно. Больше посуды для мытья.

Вердикт для домашнего использования. Берите погружной. Для девяноста процентов задач его достаточно. Простой, удобный, недорогой. Лишь для особо изысканных за-

дач — гладкий гаспачо, идеальный соус — стационарный лучше.

Лайфак для лучшего результата с погружным. Двигайте блендер по кругу. Не держите на одном месте. Так все овощи попадут под лезвия. Однородность массы зависит от движения.

Один важный момент. Если используете стационарный блендер с горячим супом — заполняйте только наполовину. Снимите центральную крышку. Прикройте полотенцем. Дайте пару выйти. Иначе будет фонтан горячей жидкости и обожженные руки.

И еще момент. Не работайте блендером дольше двух минут подряд. Мотор перегревается. Лучше сделать паузу на минуту и продолжить. Так блендер прослужит дольше.

Безопасность с горячим

Горячий суп — главная опасность на кухне. Ожоги от горячих жидкостей — самая частая травма домашних поваров. Знание правил безопасности убережет от беды.

Правило первое — никогда не наливайте кипящий суп в стационарный блендер до краев. Заполнение — максимум половина стакана. Пар расширяется при работе блендера. Если стакан полный — крышку выбьет.

Правило второе — снимите центральную пробку с крышки. Прикройте отверстие свернутым полотенцем. Так пар выходит, но суп не разбрызгивается. Это безопасный компромисс.

Правило третье — начинайте на минимальной скорости. Постепенно увеличивайте. Сразу на максимум — гарантированный фонтан горячего супа. Особенно с густыми супами.

Правило четвертое — для погружного блендера. Опустите его в суп до включения. Включите. Доделайте работу. Выключите. И только потом доставайте. Включенный блендер вне жидкости — это брызги в радиусе метра.

Правило пятое — кастрюля должна быть глубокой. С низкими бортами невозможно безопасно работать погружным блендером. Минимум двадцать сантиметров глубина. Лучше больше.

Лайфак для скорости охлаждения. Перелейте суп в холод-

ную кастрюлю. Поставьте кастрюлю с супом в большую миску с холодной водой. Помешивайте. Через пять минут температура падает до безопасной. Можно работать со стационарным блендером.

Один важный момент. Никогда не пытайтесь спасти упавший на пол суп. Не подбирайте горячие капли. Это путь к ожогам. Лучше потерять одну порцию супа, чем неделю лечиться.

И еще момент. Держите детей подальше от плиты во время готовки крем-супа. Особенно во время блендирования. Ребенок может задеть провод, опрокинуть кастрюлю. Кухня — не место для детских игр в момент работы с горячим.

Финальная корректировка

Последний этап. Самый важный. Здесь рождается идеальный суп. Или умирает потенциально хороший.

После блендирования суп нужно попробовать. Обязательно. На вкус — это финальная проверка. Ложкой. Из чистой посуды. Не из кастрюли — обожжетесь.

Что проверять. Соль — самое первое. Большинство супов нужно досолить после блендирования. Овощи отдают сладость, и баланс смещается. Добавляйте по щепотке. Снова пробуйте. До идеала.

Густота — второй параметр. Слишком густо — добавьте бульона или молока. Маленькими порциями. По пятьдесят миллилитров. Перемешивайте. Пробуйте. До нужной консистенции.

Кислотность — третий параметр. Для томатных и овощных супов важна. Если плоско — добавьте каплю лимонного сока. Или ложку белого вина. Кислота оживляет вкус.

Сладость — четвертый параметр. Иногда суп получается горьковатым. Добавьте щепотку сахара. Или ложку меда. Баланс восстановится.

Жирность — пятый параметр. Слишком худой суп — добавьте ложку сливок или сливочного масла. Слишком жирный — никак не исправите. Лучше сразу не лить много жира.

Острота — для тех, кто любит. Чили, перец, имбирь. До-

зируйте по щепотке. Острота нарастает в процессе еды — не переборщите сразу.

Аромат — последний штрих. Если суп пресноват по запаху, добавьте свежей зелени. Или каплю качественного масла. Или щепотку специй. Иногда мелочь спасает все.

Лайфак для тестирования. Зачерпните ложку супа. Подуйте. Попробуйте маленьким глотком. Сначала кончиком языка — там рецепторы соли. Потом всем языком — общий вкус. Это профессиональный подход.

Один важный момент. Корректируйте постепенно. Маленькими порциями добавок. Перепробывали — добавили — перемешали — снова попробовали. Так не испортите весь суп одним неправильным движением.

И еще секрет. Помните ключевую мысль — последняя дегустация важнее всех предыдущих шагов. Можно сделать все правильно и испортить пересолом в финале. Можно сделать ошибки в процессе и спасти супер дегустацией.

Главная мысль главы. Техника готовки — это набор простых правил. Подготовить заранее. Использовать заготовки. Выбрать правильный блендер. Соблюдать безопасность. Финально проверить. Пять шагов — отличный суп всегда.

Совет напоследок. Не торопитесь. Готовка крем-супа занимает двадцать-тридцать минут с подготовкой. Это не борщ на полдня. Но и не блюдо на бегу. Десять минут активной работы плюс время варки — стандартный темп.

Глава 3. Овощные крем-супы

Знаете, что самое удивительное в крем-супах? Простой кабачок может стать ресторанным блюдом. Обычная морковь — деликатесом. Тыква, которая обычно лежит в углу до Хэллоуина — превратиться в королеву обеденного стола. Овощные крем-супы — это магия превращения обычного в особенное.

Эта глава — про шесть классических овощных супов. Каждый — самостоятельное блюдо. Каждый — гордость домашнего повара. Освойте их по очереди — и проблема «что приготовить на ужин» исчезнет навсегда.

И помните. Овощной крем-суп — это не диетическая скучная еда. Это полноценный обед. Сытный. Вкусный. Любимый детьми и взрослыми. Стереотипы пора менять.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.