

12+

АРОМАТНЫЕ СПЕЦИИ

«ТОМЛЕНИЕ И РАСКРЫТИЕ ВКУСА»

АНДРЕЙ ПОПОВ



Андрей Попов

Ароматные специи.

Томление и раскрытие вкуса

<https://litres.ru/74154984>

ISBN 9785007022934

Аннотация

Уважаемый читатель, вспомните первые нотки аромата свежемолотых специй, что манят на кухню и превращают обычное блюдо в праздник. Бойтесь ошибиться с оттенками, не знаете, как раскрыть вкус по-настоящему? Эта книга необходима Вам! Здесь вы найдёте простые секреты томления, сочетания и хранения специй, которые превратят готовку в волшебство. Позвольте специям рассказать свою историю на Вашей тарелке!

Содержание

«Имеются противопоказания. Необходима консультация специалиста, так как рекомендации в книге могут быть связаны с риском для здоровья»	6
Введение	7
Магия специй	8
Зачем томить специи	9
Высвобождение ароматов	10
Виды специй	11
Хранение специй	12
Глава 1: Основы работы со специями	13
Целые против молотых	14
Обжарка специй	15
Томление в масле	16
Сухой нагрев	18
Свежемолотые	19
Глава 2: Базовые специи	21
Черный перец	22
Соль	24
Чеснок сухой	26
Лук	28
Лавровый лист	30
Глава 3: Острые специи	32

Чили — виды	33
Кайенский перец	35
Паприка	36
Хлопья перца	38
Острые смеси	39
Конец ознакомительного фрагмента.	41

Ароматные специи Томление и раскрытие вкуса

Андрей Попов

Иллюстратор Nano Banana Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

ISBN 978-5-0070-2293-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

**«Имеются противопоказания.
Необходима консультация
специалиста, так как
рекомендации в книге могут быть
связаны с риском для здоровья»**

Книга содержит упоминание организаций, запрещенных на территории РФ: Инстаграм (здесь и далее по тексту).

Введение

Здравствуйтесь, дорогие читатели! Представьте банку зиры, которая стоит в шкафу пять лет. Открываешь — а запаха почти нет. А рядом свежая, только что прогретая на сухой сковороде — и весь дом пахнет так, будто кто-то приехал из Самарканда с гостинцами. Вот в этой разнице — вся суть специй. Не в цене, не в редкости. А в том, как с ними обращаться.

Магия специй

Специи — это не порошки в банках. Это запертый аромат, который ждет своего часа. Пока зерно лежит целым — оно живое. Стоит его согреть или растолочь — и кухня меняется до неузнаваемости.

Многие думают, что вкусная еда — это про дорогие продукты. А на деле — про умение раскрыть то, что уже есть под рукой. Обычная картошка с правильно прогретым тмином бьет ресторанное блюдо за пять тысяч рублей. Это не преувеличение — это химия и немного терпения.

Русская кухня, кстати, всегда дружила со специями. Лавровый лист, перец горошком, гвоздика в сбитне, тмин в бородинском хлебе — все это наше, родное, проверенное веками. И когда в Европе только присматривались к восточным караванам — у нас уже томили мясо с можжевельником и душистым перцем. Есть чем гордиться.

Зачем томить специи

Томление — это медленный нагрев в жире или жидкости. Не жарка до черноты, не кипячение. А именно — теплая ванна для специй. И вот почему это важно для каждого блюда на вашей кухне.

В каждой специи есть эфирные масла — это и есть запах. Они прячутся в стенках клеток зерна. Холодными их не выпустишь — нужно тепло. Но если шарахнуть на сильный огонь — масла сгорят, и вместо аромата получится горечь.

А мягкое тепло — градусов 80—100 — открывает клетки и переводит аромат в масло на сковороде. Дальше это масло работает на все блюдо. Один раз попробуете — обычную жарку забудете.

Запомните главную мысль: специи раскрываются в тепле, а не в холоде. Повторю еще раз — именно в тепле, и не в кипящей воде, а в жире. Вода специю не раскроет никогда. Это первое, что меняет понимание готовки.

Высвобождение ароматов

Аромат — штука хитрая. Он живет в эфирных маслах, а они летучие. То есть улетают при любой возможности. Поэтому молотый перец, простоявший в шкафу полгода, пахнет картоном — масла из него уже испарились.

Чтобы достать аромат по максимуму, есть три рабочих пути. Первый — обжарка целых зерен на сухой сковороде. Второй — томление в масле. Третий — растирание в ступке прямо перед готовкой. Все остальное — компромиссы и потери.

И вот секрет, о котором мало говорят. Если добавить щепотку соли в ступку при растирании — специя отдает аромат сильнее. Соль работает как абразив и помогает разрушить оболочку зерен. Простой прием — а разница огромная.

Еще один момент — никогда не сыпьте сухие специи в готовое блюдо в самом конце. Они не успеют раскрыться. Лучше прогрейте их отдельно в ложке масла буквально полминуты — и вылейте в кастрюлю. Аромат будет в десять раз сильнее.

Виды специй

Специи делятся на группы — и это не для умных книг, а для удобства на кухне. Семена — зира, кориандр, горчица, тмин, фенхель. Кора — корица. Плоды — перец, кардамон, ваниль. Цветы и почки — гвоздика, шафран. Корни — имбирь, куркума. Листья — лавр, орегано, тимьян, розмарин.

Каждая группа любит свое. Семена — обжарку и томление в масле. Кора — долгое тушение в жидкости. Листья — короткий прогрев в конце готовки. Если перепутать — блюдо пострадает. Тимьян, брошенный в начале на раскаленное масло, сгорит за минуту и даст горечь.

Корни в свежем виде ведут себя совсем не так, как в сухом. Свежий имбирь — это острота и свежесть. Сухой имбирь — это тепло и сладость. Это разные специи по сути, хоть и из одного растения. Знание таких мелочей и отличает домашнюю еду от ресторанной.

Есть еще условная группа — смеси. Карри, хмели-сунели, гарам масала, прованские травы. Это уже готовые композиции, где все рассчитано. Но и тут свои правила — о них дальше.

Хранение специй

Главный враг специй — свет, воздух и тепло. Поэтому стеклянные баночки на солнечной полке у плиты — худшее, что можно придумать. Хотя именно так у большинства и стоит. И аромат уходит за пару месяцев.

Правильно — темный шкаф подальше от плиты, плотно закрытая крышка, стекло или керамика. Не пластик — он впитывает запахи и отдает обратно. Целые специи живут до двух лет. Молотые — максимум полгода, дальше это просто пыль без запаха.

Морозилка — отличный вариант для тех, кто покупает большие пачки. Цельные зерна в плотном пакете в морозилке хранятся годами, и аромат остается почти как у свежих. А вот молотые в холоде набирают влагу — это не лучший выбор.

И последнее по этому разделу — покупайте мало, но часто. Лучше пакетик на месяц, чем килограмм на годы. Свежесть тут решает все. Дешевая свежая специя всегда сильнее дорогой, но старой.

Глава 1: Основы работы со специями

Кто-то двадцать лет варит плов и кидает зиру прямо в кипящий бульон. Вкус получается — ну, обычный. А правильно — зиру в горячее масло, до риса, чтобы она отдала аромат жиру. Переделаешь один раз — и понимаешь, что двадцать лет готовил неправильно. С каждой специей такая история.

Целые против молотых

Молотая специя — это удобно, но это компромисс. Как только зерно перемололи — аромат начинает уходить. Через месяц теряется до тридцати процентов. Через полгода — половина. Через год — почти все, что осталось, можно выбрасывать.

Целые зерна — это запас прочности. Они хранятся годами, не теряя силы. И когда нужно — мелешь столько, сколько надо прямо сейчас. Кофемолка для специй стоит недорого, а разница в готовке — как между свежавыжатым соком и пакетным.

Есть простое правило для проверки. Возьмите щепотку молотой специи и разотрите между пальцами. Если запах слабый или не чувствуется — выбрасывайте. Жалеть тут нечего. Старая специя не просто не помогает — она еще и забирает свежесть у других продуктов.

Целые зерна выигрывают почти всегда. Кроме случаев, когда нужно равномерно распределить специю по тесту или мясному фаршу. Тогда мелют — но прямо перед использованием, не за неделю.

Обжарка специй

Обжарка на сухой сковороде — это базовый прием, который меняет вкус сразу. Берется чугунная или толстая стальная сковорода. Без масла. Огонь — средний, не сильный. Сковорода должна быть теплой, но не раскаленной.

Высыпают целые зерна тонким слоем. Перемешивают постоянно — деревянной лопаткой или просто потряхивая сковороду. Ждут момента, когда пойдет аромат. Это секунд тридцать-сорок для зиры, минута для кориандра, чуть дольше для крупных семян.

Главный признак готовности — запах меняется. Из приглушенного становится ярким и теплым. Цвет может слегка потемнеть, но никакой черноты быть не должно. Передержали — горечь обеспечена.

Обжаренные зерна сразу пересыпают на холодную тарелку. Если оставить на сковороде — продолжают жариться от остаточного тепла и сгорят. Дают остыть — и в ступку или мельницу. Аромат обжаренной и сразу молотой специи держится в готовой еде в разы дольше.

И повторю важное — обжарка нужна не всем специям. Листовые травы так не делают, иначе сгорят. Корица, гвоздика и другие восточные специи — тоже обычно идут сразу в жидкость или масло. Этот прием для семян в первую очередь.

Томление в масле

Томление в масле — это сердце готовки со специями. На востоке этот прием называют по-разному, но суть одна. В разогретое масло кидают целые или молотые специи и держат на небольшом огне, пока масло не пропитается ароматом.

Масло должно быть горячим, но не дымящимся. Оптимально — когда брошенное зернышко зиры начинает шипеть, но не подгорает мгновенно. Это где-то 100—120 градусов. Слишком холодное масло аромат не вытянет. Слишком горячее — сожжет специю за секунды.

Время томления — от тридцати секунд до двух минут, в зависимости от специи. Зира раскрывается быстро. Кардамон и гвоздика любят чуть подольше. Лавровый лист отдает аромат за минуту и дальше может горчить.

После томления в это ароматное масло идут лук, чеснок, овощи, мясо — что готовится. Масло уже работает на блюдо. Это и есть тот самый вкус, который не получается у тех, кто сыпет специи в конце.

Один важный лайфхак — для томления лучше нерафинированное масло с нейтральным вкусом или топленое. Подсолнечное рафинированное тоже подходит. А вот оливковое extra virgin для этого приема не годится — у него низкая точка дымления, и оно горит раньше, чем специя успеет рас-

крыться.

Сухой нагрев

Сухой нагрев — это разновидность обжарки, но более деликатная. Используется для смесей, которые нужно прогреть всего пару секунд. Прием хорош для готовых композиций — карри, гарам масала, прованские травы.

Сковорода — теплая, но не горячая. Огонь самый маленький. Специю высыпают, помешивают полминуты — и снимают. Этого хватает, чтобы пробудить аромат, но не сжечь нежные компоненты.

Сухой нагрев годится и для последних штрихов. Например, перед подачей супа можно щепотку молотой паприки буквально провести по теплой сковороде — и посыпать сверху. Запах ударит сразу.

Этот прием особенно полезен для специй, которые уже долго хранились. Иногда щепоть тепла возвращает к жизни даже потускневший аромат. Не до уровня свежей, конечно, но заметно лучше.

Свежемолотые

Свежемолотая специя и магазинная молотая — это два разных продукта. По вкусу, по силе, по эффекту в блюде. Кто хоть раз молот зиру в ступке прямо над кастрюлей — тот в магазинную пачку больше не вернется.

Для помола подходят три инструмента. Каменная или керамическая ступка — лучший вариант для небольших порций. Электрическая кофемолка — быстро и удобно для больших объемов. Ручная мельница — компромисс, который всегда под рукой.

Ступка имеет одно преимущество, о котором редко говорят. При растирании специя не нагревается, и эфирные масла не улетают. В кофемолке от трения зерна греются, часть аромата теряется. Поэтому в идеале — ступка для нежных специй, мельница для жестких корней.

Молоть нужно ровно столько, сколько идет в блюдо прямо сейчас. Не про запас. Не на завтра. Прямо сейчас — и в кастрюлю. Это правило, которое отличает домашнюю еду от настоящей домашней еды.

И финальная мысль для главы. Все приемы со специями построены на одном принципе — тепло открывает аромат, время помогает ему перейти в блюдо, спешка все портит. Запомните это — и любая ваша готовка станет ярче. Повторю еще раз, потому что это важнее всего: тепло, время, без

спешки. Три кита, на которых стоит вся работа со специями.

Простой совет на сегодня — попробуйте на ужин обычную жареную картошку. Только сначала прогрейте в масле щепотку зиры и пару зубчиков чеснока полминуты. Потом туда картошку. Разница вас удивит. И никаких ресторанов больше не захочется.

Глава 2: Базовые специи

Соль и перец — это то, что стоит на каждом столе. И именно поэтому к ним относятся без уважения. А зря. Базовые специи — это фундамент. Если фундамент кривой — никакие восточные изыски не спасут. И наоборот — пять базовых специй, которыми владеешь по-настоящему, кормят семью лучше, чем шкаф из тридцати банок.

Черный перец

Черный перец — самая ходовая специя в мире. И самая недооцененная. Потому что почти все используют его молотым из пачки, которая стоит уже год. А там от перца только цвет.

Настоящий черный перец — это горошины, которые мельют прямо перед едой. Запах у свежемолотого перца — острый, теплый, с нотками цитруса и древесины. Запах магазинного молотого — пыль и легкая горечь. Это разные продукты.

Ручная мельница для перца стоит копейки и служит годами. Берется простая, с керамическим жерновом — пластиковые быстро тупятся. Заправил горошинами один раз — и забыл на пару месяцев. Каждое блюдо пахнет иначе.

Главная ошибка с перцем — кидать его в кипящее масло в самом начале жарки. Перец сгорает и становится горьким. Правильно — добавлять в середине готовки или прямо в готовое блюдо. Тогда работают все ароматы, а не только острота.

Есть еще один прием, о котором мало кто знает. Если несколько горошин перца раздавить плоской стороной ножа и кинуть в маринад — мясо пропитывается ароматом гораздо глубже, чем от молотого. Раздавленный перец отдает аромат медленно, всю ночь.

Черный перец дружит почти со всем. Мясо, рыба, овощи, супы, даже клубника со свежемолотым перцем — это десерт, который в Италии подают в дорогих ресторанах. Попробуйте — удивитесь.

Соль

Соль — это не специя в классическом понимании. Это усилитель всего остального. Без правильной соли любая специя работает в полсилы. С правильной — раскрывается в полную мощь.

Поваренная соль «экстра» — мелкая, белая, идеально чистая — это худший вариант для кухни. В ней почти нет минералов, она дает резкий пересоленный вкус и убивает тонкие оттенки. Хороша только для теста и заготовок, где важна точность дозирования.

Каменная соль крупного помола — это рабочая лошадка. Она дает мягкую соленость, в ней есть микроэлементы, и она лучше работает в горячих блюдах. Растворяется медленнее, поэтому соленость распределяется ровнее.

Морская соль — отдельная история. У нее свой вкус, легкая йодистая нотка, и она хороша для финального штриха. Посыпать ей готовый стейк или салат — и блюдо меняется. В супе ее использовать жалко — там она не раскроется.

Главный лайфхак с солью — солить в три приема. Чуть-чуть в начале готовки, чтобы продукты отдали сок. Чуть-чуть в середине, для глубины вкуса. И финальное досаливание в конце, по вкусу. Так соль работает на разных уровнях, и блюдо получается сложным, а не плоским.

И повторю важную мысль — соль не должна быть един-

ственным вкусом. Если блюдо просит еще соли — часто это значит, что не хватает кислоты или жира. Лимонный сок, уксус, сливочное масло иногда работают лучше, чем добавка соли. Это секрет, который меняет понимание готовки.

Чеснок сухой

Сухой чеснок — это не замена свежему. Это другой продукт со своими сильными сторонами. Свежий чеснок дает остроту и резкий аромат. Сухой — мягкий, сладковатый, теплый запах, который хорошо переносит долгое нагревание.

В сухой панировке для мяса свежий чеснок не работает — он сгорит. Сухой гранулированный — раскроется в корке и пропитает мясо. В маринадах для шашлыка тоже сухой чеснок часто работает лучше — он не дает горечи при обжарке на углях.

Покупать сухой чеснок надо в виде гранул, а не порошка. Порошок быстро превращается в комок, теряет аромат и часто содержит добавки. Гранулы хранятся дольше и пахнут сильнее.

Хороший прием — смешать сухой чеснок с солью один к одному и хранить в отдельной баночке. Чесночная соль домашнего приготовления получается гораздо ароматнее покупной. Ей хорошо посыпать картошку перед запеканием, мясо, овощи на гриле.

Сухой чеснок особенно полезен зимой, когда свежий магазинный — это пустота без вкуса и запаха. Тогда домашний сушеный чеснок из летних запасов спасает любое блюдо. Если есть возможность сушить свой — попробуйте. Разница с

магазинным колоссальная.

Лук

Сухой лук — недооцененный помощник. Все привыкли к свежему, но сушеный лук в хлопьях или гранулах работает там, где свежий не справляется. В сухих смесях для мяса, в панировке, в маринадах быстрого действия.

Хлопья сушеного лука перед использованием стоит ненадолго замочить в теплой воде — буквально на пять минут. Тогда они оживают, отдают аромат полностью и не остаются жесткими в готовом блюде. Сухими их кидать в горячую сковороду нельзя — сгорят.

Жареный сухой лук — это вообще отдельная радость. В индийской кухне его кладут поверх плова, в супы, в овощные блюда. Делается просто — тонко нарезанный лук жарится на масле до золотисто-коричневого, потом сушится на бумажном полотенце. Хранится в банке неделями.

Сладкий лук, красный лук, белый лук — это все разные продукты. Сладкий хорош для салатов и быстрых маринадов. Красный — для подачи к мясу и для соусов. Белый — для супов и тушения. Если использовать их по назначению — блюдо получается на другом уровне.

И один редкий совет. Если в рецепте написано «обжарить лук до прозрачности» — это не до прозрачности, это до легкой золотистости. На прозрачном луке вкус сырой и водянистый. Золотистый лук — это уже сахар Майяра, глубокий

вкус, основа любого хорошего соуса или плова.

Лавровый лист

Лавровый лист есть на каждой кухне. И почти везде используется неправильно. Кидают пару листиков в суп, варят сорок минут, забывают вытащить — и удивляются, почему появилась горечь.

Лавровый лист отдает аромат за десять-пятнадцать минут. Дальше он начинает отдавать дубильные вещества и горечь. Поэтому правило простое — добавлять за пятнадцать минут до конца готовки и обязательно вынимать. Не оставлять плавать в кастрюле «для красоты».

Хороший лавровый лист — целый, темно-зеленый, с плотной структурой. Если лист желтый, ломкий и пахнет сеном — это просто украшение, в нем уже нет эфирных масел. Такой можно выбрасывать сразу.

Перед использованием лавровый лист лучше слегка размять в руке. Не ломать, а просто покрутить, чтобы клетки выпустили масло. Тогда аромат пойдет в блюдо в разы быстрее. Этот прием известен поварам и почти неизвестен дома.

Лавровый лист идеально работает в трех ситуациях. Тушеное мясо — где он смягчает жирность. Бульоны — где он добавляет глубину. Маринады для солений — где он работает консервантом и ароматизатором одновременно. В жареных блюдах лавр почти не нужен.

И финальная мысль главы. Базовые специи кажутся скуч-

ными только потому, что мы их не уважаем. А стоит начать относиться к ним как к настоящим ингредиентам — и обычный борщ становится событием. Свежемолотый перец, правильная соль, домашний сушеный чеснок, ароматный лук, целый лавровый лист — этого набора хватит, чтобы кормить семью вкусно всю жизнь. Повторю — этого хватит. Все остальное — украшения на крепком фундаменте.

Простой совет на сегодня. Возьмите старую банку с молотым перцем и выбросите. Купите горошины и мельницу. Через неделю вы поймете, что готовили без перца все эти годы.

Глава 3: Острые специи

Острота — штука обманчивая. Многие думают, что острая еда — это когда жжет до слез. На самом деле настоящая острота — это аромат, который разворачивается во рту слоями. Жжение — только один из этих слоев. И часто не самый главный. В Мексике, Индии, Грузии острые специи используют не для боли, а для глубины. И именно этому стоит научиться.

Чили — виды

Слово «чили» объединяет десятки разных перцев. И каждый — со своим характером. Не все чили жгут одинаково, и не все используются одинаково. Разобраться в видах — значит открыть для себя огромный мир вкуса, а не просто «острого».

Хабанеро — один из самых жгучих в мире. Но за жжением у него фруктовый, почти абрикосовый аромат. Используется по чуть-чуть в соусах и маринадах. Целиком кидать не стоит — задохнетесь от паров.

Халапеньо — средняя острота, ярко-зеленый вкус, отлично работает в свежем виде в салатах и сальсе. Маринованный халапеньо — это вообще другой продукт, мягче и с уксусной ноткой.

Чипотле — это копченый и подсушенный халапеньо. Дымный, теплый, с легкой остротой. Идеален для мяса, фа-соли, тушеных блюд. В Россию приходит в виде сухих стручков или порошка.

Анчо — сушеный поблано, мягко-сладкий, почти не острый, с шоколадными нотками. Основа мексиканских соусов моле. Кто пробовал — тот знает, что чили бывает ароматным и почти не жгучим.

Кашмирский чили — индийский красный перец, который дает яркий цвет и теплый аромат, но острота у него умерен-

ная. Его кладут в карри ради цвета и вкуса, а не ради огня.

Главный лайфхак — острота чили в основном в семенах и в белой мембране внутри. Если убрать семена и мембрану — останется аромат без жжения. Этот прием спасает блюда, когда хочется вкуса, но не хочется боли.

Кайенский перец

Кайенский перец — это сильно молотый красный острый перец. Острота у него высокая, но прямолинейная — без сложных оттенков. Это рабочий инструмент, когда нужно просто добавить огня в блюдо.

Кайенский перец отлично работает в сухих смесях для мяса и птицы. Щепотка в панировке для крылышек — и обычное блюдо становится ярче. В супах его лучше класть в самом конце, чтобы острота не успела выветриться.

Главное правило с кайенским — он сильнее, чем кажется. Половина чайной ложки на кастрюлю супа — это уже ощутимо. Чайная ложка — это уже остро для большинства. Лучше недосыпать и добавить, чем испортить блюдо.

Один мало известный прием — кайенский перец, прогретый в масле минут пять на маленьком огне, отдает не только остроту, но и красивый красный цвет. Это масло потом используют как заправку — поверх супа, плова, овощей. Острый и красивый одновременно.

Хранить кайенский нужно особенно тщательно — он быстро теряет остроту от света и тепла. Темная банка, плотная крышка, прохладное место. Старый кайенский окрашивает блюдо, но не жжет — это знак, что пора покупать новый.

Паприка

Паприка — это царица среди молотых перцев. Сладкая, копченая, острая — у нее много лиц. И каждое работает по-своему. Венгрия, Испания, Балканы — везде паприка занимает почетное место на кухне.

Сладкая паприка — это мягкий, теплый аромат и ярко-красный цвет. Жжения почти нет. Ее кладут в гуляш, в куриные блюда, в плов, в овощные рагу. Она дает глубину и красоту, не делая блюдо острым.

Копченая паприка — испанское изобретение, которое перевернуло мировую кухню. Перцы коптят на дубовых дровах, потом сушат и мелют. Получается специя с мощным дымным ароматом, который превращает обычную картошку в произведение искусства.

Острая паприка — компромисс между паприкой и кайенским. Дает и цвет, и аромат, и ощутимую остроту. В венгерском гуляше используется именно она — поэтому настоящий гуляш красный, ароматный и с легким жжением.

Главная ошибка с паприкой — кидать ее в раскаленное масло. Паприка горит за секунды и становится горькой и черной. Правильно — снять сковороду с огня, добавить паприку в горячее, но не дымящееся масло, перемешать, и только потом возвращать на огонь. Тогда раскрывается полный аромат.

И повторю важное — паприка не должна быть оранжевой или коричневой. Хорошая паприка — глубокого красного цвета, ароматная даже через пакет. Если в банке оранжевый порошок без запаха — это пыль, которая ничего не даст блюду.

Хлопья перца

Хлопья красного перца — это сушеный и крупно перемолотый острый перец вместе с семенами. По силе они между кайенским и свежим перцем. Преимущество хлопьев — они отдают остроту постепенно, не сразу.

В пицце, пасте, на пирогах хлопья перца — классика. Их посыпают сверху уже готового блюда, и они работают как украшение и приправа одновременно. Семена в хлопьях дают то самое жжение, мякоть — аромат.

Прогретые в масле хлопья перца — это база для острых паст и соусов. Минута в горячем масле — и масло становится острым, ароматным, готовым работать на блюдо. Этот прием пришел из Италии и Сычуани одновременно — там обе кухни любят чили в масле.

Хлопья хранятся дольше, чем молотый перец, потому что мякоть и семена закрыты с двух сторон и эфирные масла улетают медленнее. Год хранения для хлопьев — это нормально, в отличие от кайенского, который теряет силу за полгода.

Один редкий совет — если в банке хлопья перца стали темно-коричневыми и пахнут пылью, не выбрасывайте сразу. Прогрейте их на сухой сковороде полминуты — часть аромата вернется. Не до уровня свежих, но для маринада или тушеного блюда сгодятся.

Острые смеси

Острые смеси — это готовые композиции, где острые специи работают вместе с ароматными. Самые известные — корейский кочукару, мексиканское тахин, тунисская харисса, грузинская аджика.

Корейский кочукару — это особый красный перец крупного помола, без семян, ярко-красный, ароматный, с умеренной остротой. Основа кимчи и многих корейских блюд. У нас его сейчас можно купить в любом крупном магазине — стоит попробовать.

Харисса — паста из острых перцев с чесноком, кориандром, тмином и оливковым маслом. Работает как маринад, как соус, как приправа к супам. Ложка хариссы превращает обычное мясо в магрибское блюдо.

Аджика — наша, кавказская смесь. Острый перец, чеснок, соль, грецкий орех, специи. Сухая или сырая, она хороша везде — от шашлыка до хлеба с сыром. Настоящая аджика — гордость грузинской и абхазской кухни, проверенная веками.

Заатар — ближневосточная смесь, которая включает сушах, тимьян, кунжут. Острой ее назвать сложно, но в ней есть пикантность, которая работает с лепешками, овощами, мясом.

Главное в острых смесях — пробовать понемногу и до-

бавлять по вкусу. Каждая смесь имеет свой характер, и одна ложка одной может равняться двум ложкам другой. Не доверяйте рецептам с точными граммами — острота слишком субъективная вещь.

И финальная мысль для главы. Острые специи — это не про боль. Это про слои вкуса, про яркость, про настроение блюда. Кто понял это — тот никогда не вернется к скучной еде. Повторю — острота должна работать на блюдо, а не подавлять его. Если после первого куса во рту только огонь и больше ничего — что-то сделано неправильно.

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.