

Введение

Как ни странно, у некоторых людей чугунная посуда пользуется плохой репутацией. Ее называют немодной, тяжелой и сложной в обращении. Действительно, кто в наше время согласится запрячь мула в фургон и уехать подальше от цивилизации, тефлоновых сотейников и, прости Господи, от микроволновок?

А между тем у чугунной посуды долгая история: впервые она появилась чуть ли не во времена Средневековья. А что касается веса... Она действительно тяжелая. Никто не будет спорить, что даже небольшой котелок из чугуна весит больше любой другой посуды. Правда также и то, что большинство любителей отдыха на природе предпочитает брать с собой купальник, велосипед или горные лыжи, а не чугунные сковородки.

Но как бы там ни было, чугунная утварь все еще встречается на некоторых кухнях. При этом я не имею в виду, что она играет незавидную роль настенного украшения. Ей есть что предложить самому взыскательному современному повару. Ведь она проста в использовании и содержании, универсальна и долговечна. Как никакая другая посуда, она навеивает воспоминания о счастливом детстве. Наконец, вот вам самый весомый довод: в ней получается великолепная еда!

Об этой книге

Однако при всех своих достоинствах чугунная посуда все же пугает многих современных хозяек. Эта книга призвана раскрыть вам все тайны любого чугунка. В ее главах вы найдете подробную информацию о том:

- ✓ когда и как прокалывать чугунную посуду;
- ✓ как ее чистить (без мыла и посудомоечной машины);
- ✓ какие виды чугунной утвари существуют и где их можно найти;
- ✓ как заставить подниматься бисквит;
- ✓ как приготовить хрустящую кукурузную лепешку;

- ✓ на что обращать внимание при покупке продуктов;
- ✓ как определить качество чугунной посуды, новой и старой.

Помимо всего прочего, эта книга содержит множество интересных рецептов. Хотите научиться готовить традиционные блюда американской кухни, вроде ананасового пирога или жареного цыпленка? А может, вы предпочитаете нечто современное, например, свиные ребрышки с абрикосово-имбирной глазурью? Тогда эта книга как раз для вас.

Как пользоваться этой книгой

Простая и понятная информация этой книги подчинена нескольким правилам, о которых я сейчас расскажу. Например, в каждом рецепте указан тип и размер нужной чугунной посуды. В то же время благодаря ее универсальности вы можете использовать практически любой чугунок, который у вас имеется. Главное, помните следующее.

- ✓ Используемая посуда должна подходить для выполнения конкретной задачи. Например, если рецепт предусматривает жарку во фритюре, то надо брать казан, а не глубокую сковороду.
- ✓ Если используемая посуда меньше или больше той, что указана в рецепте, нужно откорректировать время приготовления. Особенно это касается различных пирогов или тортов. Например, в сковороде диаметром 24 см пирог печется дольше, чем в форме диаметром 30 см.

Как вы уже поняли, чугунная посуда универсальна. Однако я предлагаю варианты наиболее удачного ее использования.

Чтобы		Подойдет посуда
Запечь	мясо	фритюрница, казан, сотейник, глубокая сковорода
	овощи	казан, любая сковорода, кастрюля
Жарить во фритюре		фритюрница, казан, гуляшница
Жарить		казан, сотейник, сковорода
Выпекать	пироги, торты	сковорода, казан, специальные формы

	маффины, лепешки	форма для маффинов, формы для лепешек, сковорода
	хлеб	специальная форма, казан, сковорода
	булочки	казан, сковорода, противень
	печенье	сковорода, противень, специ- альные формы
Приготовить суп	или жаркое, рагу	казан, фритюрница, глубокая кастрюля, сковорода, вок, гуляшница
Подрумянить мясо		сковорода, противень

Интересно, что приготовление пищи в чугуне имеет не только свои правила, но и давнюю традицию. Многие рецепты “чугунной” кулинарии передаются из поколения в поколение и от повара к повару. Большинство из них попали в эту книгу именно так. Все они оригинальны и проверены временем.

Старые рецепты имеют еще и другую общую характеристику. В них часто отсутствуют указания точных объемов ингредиентов или времени приготовления. Вместо этого в рецептах пишется “Добавьте немножко соли” или “Варите соус, пока не загустеет”. Для удобства новичкам в “чугунной” кулинарии я постаралась сделать так, чтобы рецепты этой книги были максимально точны.

- ✓ **Объемы.** Как правило, они указаны очень точно (например, половина чайной ложки того или полторы столовых ложки этого). Если они и оставляют простор для фантазии, то небольшой (например, от половины чайной ложки до полной).
- ✓ **Время.** В рецептах этой книги также указано примерное время подготовки и приготовления каждого блюда (часто отдельными этапами).

Однако, количество некоторых ингредиентов вам все же придется определять самим. Не волнуйтесь, я имею в виду только соль и перец. Благодаря этому вы сможете откорректировать на свой вкус практически любой рецепт. Продолжая давнюю традицию, вы также можете изменять способ приготовления различных блюд.

Еще несколько слов об ингредиентах. Если не даны отдельные указания, в рецептах этой книги действуют следующие правила:

- ✓ **Масло** должно быть несоленым.
- ✓ **Молоко** — цельным.
- ✓ **Яйца** — крупными.
- ✓ **Соль** — поваренной, а **перец** — черным и свежесмолотым.
- ✓ **Фрукты и овощи** перед использованием должны быть вымыты под проточной холодной водой.

Чего можно не читать

В этой книге содержится множество информации крайне важной для успешного использования чугунной посуды. Пропускать при чтении эту информацию крайне нежелательно. Однако, в тексте встречаются просто интересные сведения, без которых вполне можно обойтись. Поскольку мне кажется, что вы довольно занятой человек (см. следующий раздел), я постаралась такую информацию выделить особо. Например, вы можете не читать следующую информацию.

- ✓ **Текст во врезках.** Врезки — это подразделы в рамочках, которые разбросаны по всей книге там и сям. Они содержат исторические справки, разные подробные объяснения и прочую, не особо важную информацию.
- ✓ **Текст, который сопровождается пиктограммой “Технические подробности”.** Эта информация хоть и интересна, но не слишком важна для понимания сути приготовления блюд в чугуне.

Кто вы, мой читатель

Вам интересно, что я думаю о вас?

- ✓ Вы — гордый обладатель чугунной посудой, однако слабо представляете себе, что с ней делать.
- ✓ Чугунная утварь досталась вам неожиданно, и вы хотите расширить свой арсенал рецептов.

- ✓ Вы не смогли поладить с этой посудой в прошлом, но хотите попробовать еще раз.
- ✓ У вас нет даже завалящего чугунка, но вы непременно хотите проверить все, что слышали о нем.
- ✓ У вас нет времени читать длинные описания о прелестях чугуна, и вы просто хотите получить конкретные кулинарные советы.

Если хоть одно из этих представлений верно, эта книга — как раз то, что вам нужно.

Как построена эта книга

При написании книги я старалась, чтобы вы легко могли найти в ней нужную информацию (как рецепты, так и кулинарные советы).

Часть I. Основы приготовления пищи в чугунной посуде

Чугунная утварь довольно проста в обращении, особенно, если знать правила прокаливания и ухода за ней. Всю необходимую информацию об этом вы как раз и найдете в первой части книги. В то же время, если вы действительно хотите насладиться преимуществами “чугунной” кулинарии, одних этих знаний недостаточно. Поэтому здесь же собраны кулинарные секреты, благополучно прошедшие испытание временем.

Часть II. Приготовление основных блюд в чугуне

В этой части вы сможете найти описание приготовления в чугуне самых разнообразных основных блюд. В частности, здесь представлены рецепты рагу, блюд из мяса, дичи, рыбы, морепродуктов и многие другие. Ассортимент блюд варьируется от простого жареного цыпленка до изысканного цыпленка Пиката. Я также включила в эту часть оригинальный рецепт кукурузного хот-дога. Помимо рецептов, в нее вошли советы по выбору идеальных кусков мяса, размягчению жестких кусков, нарезке мяса и птицы и многому другому.

Часть III. Приготовление в чугуне закусок, гарниров и десертов

Третья часть книги посвящена блюдам, которые просто идеально подходят для приготовления в чугуне. В ней я собрала для вас наиболее интересные рецепты овощных блюд, жареной картошки, кукурузных лепешек и печеня. Десерты здесь отлично представлены перевернутым ананасовым пирогом. Также вы найдете в этой части информацию о том, как приготовить эти блюда с наилучшим результатом.

Часть IV. Приготовление пищи в чугуне на природе и многое другое

Сегодня Америку невозможно представить без чугунной посуды. А ведь когда-то ее привезли с собой первые колонисты, мечтающие покорить Новый Свет. Вероятно, из-за тяжести багажа их путешествие через океан было особенно опасным. Со временем их последователи распространили эту посуду по всей стране, не говоря уже о Диком Западе.

Завоевав в свое время любовь путешественников, пилигримов и туристов, чугунная посуда и ныне отлично подходит для пикников. Оценить ее преимущества способен даже самый большой поклонник современной техники. Приглушенный свет заката, чугунная сковородка и рецепт из этой части — вот и все, что нужно для удачного пикника. Кстати говоря, знаете ли вы блюдо вкуснее приготовленной в чугуне свежей дичи? Здесь вы найдете множество отличных рецептов и советов, где достать дичь, даже не будучи охотником.

В то же время, не стоит думать, что в чугунной посуде готовят только в Америке. Ее активно используют в самых разных уголках земного шара. Поэтому я просто не могла не включить в эту часть рецепты народов разных стран.

Часть V. Великолепные десятки

Хотите знать, как сделать так, чтобы ваша чугунная утварь служила едва ли не вечно? Может быть, вас интересуют блюда, вкус которых значительно улучшается от приготовления в чугуне? Считаете, что вам нужна помощь для получения в чугуне оптимального результата? Эта часть предлагает целый ряд идей, которые могут оказаться весьма полезными для вас.

Пиктограммы, с которыми вы встретитесь в этой книге

Эти значки помогут вам найти полезную информацию.



Практический совет для решения той или иной задачи, часто помогает сэкономить время приготовления или правильно выбрать утварь.



Поможет запомнить важные сведения о приготовлении продуктов в чугунной посуде или уходе за ней.



Сведения о том, как можно нечаянно испортить посуду, повредить чугун или навредить здоровью.



Пояснения специального характера (например, из чего сделан чугун или как действуют дрожжи). Читать их хоть и интересно, но необязательно.



Много лет назад чугунная посуда была любимой утварью пилигримов, колонистов и пастухов, которые готовили под открытым небом. Сегодня ее с удовольствием используют на конкурсах поваров и различных пикниках, как за городом, так и просто в саду. Если захотите к этому приобщиться, вам пригодится информация, обозначенная этой пиктограммой.

Куда двигаться дальше

Эта книга построена так, чтобы вы могли легко найти все, что захотите. У вас есть немного картошки, но вы не знаете, как ее лучше приготовить? Читайте главу 10. Отправляетесь за город и ищите рецепты для пикника? Тогда вам нужна глава 14. Нужную категорию информации вы сможете найти в содержании, а отдельные понятия в предметном указателе. Подходящий же рецепт вы найдете в указателе рецептов.

Особенно хороша эта книга тем, что вы сами решаете, откуда начинать и что именно читать. Вы можете открыть или закрыть ее, когда захотите.

Если у вас пока нет чугунной посуды или вы не представляете, как в ней готовить, обязательно прочтите часть I. В ней вы найдете все, что нужно знать для начала. Освоив же все премудрости, изложенные в этой части, можете открывать любой раздел, который вам по душе или по вкусу.

Ждем ваших отзывов!

Вы, читатель этой книги, и есть главный ее критик и комментатор. Мы ценим ваше мнение и хотим знать, что было сделано нами правильно, что можно было сделать лучше и что еще вы хотели бы увидеть изданным нами. Нам интересно услышать и любые другие замечания, которые вам хотелось бы высказать в наш адрес.

Мы ждем ваших комментариев и надеемся на них. Вы можете прислать нам бумажное или электронное письмо, либо просто посетить наш Web-сервер и оставить свои замечания там. Одним словом, любым удобным для вас способом дайте нам знать, нравится или нет вам эта книга, а также выскажите свое мнение о том, как сделать наши книги более интересными для вас.

Посылая письмо или сообщение, не забудьте указать название книги и ее авторов, а также ваш обратный адрес. Мы внимательно ознакомимся с вашим мнением и обязательно учтем его при отборе и подготовке к изданию последующих книг. Наши координаты:

E-mail: info@dialektika.com
WWW: <http://www.dialektika.com>

Информация для писем из:

России: 115419, Москва, а/я 783
Украины: 03150, Киев, а/я 152