**Апельсиновый соус**

Освоить досконально кулинарное искусство дано не всем, научные принципы и технологические приемы приготовления пищи знают только мастера своего дела – кулинары. Это их специализация, которой они обучались не один год. Однако не стоит отчаиваться, потому как каждая хозяйка, которая стремится удивить и порадовать вкусной едой своих домочадцев в своем роде кулинар. А те, которые желают совершенствовать свои знания и умения, превосходно справляются с этой задачей. Они в постоянном поиске лучших **рецептов** приготовления блюд. Приготовить мясо, овощи и другие продукты под силу каждому, а вот придать им особый, неповторимый вкус, это задача. Но она решаема, для этого необходимо приложить немного терпения, мастерства и приготовить **соус**, он придаст совершенно иные, пикантные, вкусовые качества блюду, которое станет шедевром кулинарного искусства.

**Соус – уникальность блюда**

В переводе с французского, sauce означает подливка. Что же представляет собой такое блюдо, как **соус**? Думается, что каждому из нас интересным будет ответ на этот вопрос.

Прежде всего, это приправа жидкой консистенции с фантастическим ароматом, которая усиливает вкусовые качества, делает их более потрясающими. Sauce подают к блюдам из мяса, рыбы, овощей, макаронным изделиям, крупам и десертам.

Они бывают разных видов.

Так, например *горячие* **соусы**, которые употребляются с горячими (основными) блюдами.

*Холодные*, они подаются к холодным и горячим закускам.

В процессе приготовления пищи добавляют *жидкие* sauce.

Подливку средней густоты используют с салатами, блюдами, приготовленными из овощей.

Помимо выше указанных, существуют еще и сладкие подливы. В них обязательно присутствуют ягоды, фрукты и сахар, соки, ликеры, мед и другие ингредиенты. Они, как правило, подаются к десертам или к пудингам, изделиям из муки (оладьи, блины).

Существуют еще и такие виды **соусов**, как заправки для салатов, а также пасты, сиропы и смеси.

Главным в приготовлении любого **соуса** является его основа. Она может быть:

* на мясном бульоне;
* на овощном отваре;
* на молоке;
* на сливках.

Большую роль играют и загустители природного происхождения, это:

* мука;
* крахмал;
* куриные яйца;
* сливочное или подсолнечное масло.

И самое важное в **соусах** это вкусовые добавки, которые придают ему изысканный, особый аромат, это различные приправы, пряности, специи, а также пюре из овощей, фруктов, цитрусов, грибов и других продуктов. Неотъемлемыми ингредиентами являются и чеснок, гвоздика, перец, зелень, кориандр и другие добавки. Однако их употребление должно соответствовать нормам, в противном случае можно испортить блюдо. А от того, в какой последовательности будут закладываться компоненты при приготовлении подливы, будет зависеть вкус основного блюда.

Прежде чем приобрести **соус** в магазине, задумайтесь, стоит ли это делать. Приготовленный в домашних условиях sauce будет гораздо вкуснее, так как для него вы выберите только свежие продукты.

Сегодня более детально остановимся на подливке, приготовленной из цитруса.

**Апельсиновый соус – главные принципы в приготовлении**

Из самого названия блюда каждому становится понятным, что основным ингредиентом будет ярко-оранжевый цитрус – апельсин. От того, какое блюдо будет готовить хозяйка, зависит, как использовать продукт, его сок, мякоть или же цедру. **Апельсиновый соус** может быть разной консистенции (жидкий или густой), а от того, какие пищевые добавки и специи в процессе приготовления добавляются, зависит его вкус.

Приготовление **апельсинового соуса**, как в принципе и любого другого блюда начинается с подготовки продуктов. В каждом отдельном **рецепте** указано, что следует использовать, сок свежего апельсина или же уваренный плод. Ясно одно, что цитрусовая кожура имеет горечь, чтобы избавиться от нее, апельсин следует придать термической обработке (обдать его кипятком).

Мастера своего дела – кулинары советуют при приготовлении блюда придерживаться определенных требований:

* при уваривании плодов необходимо помнить, что при длительной процедуре, продукт теряет свои вкусовые качества, аромат и витамины, поэтому следует соблюдать время, отведенное на термообработку, которая указана в **рецептах апельсинового соуса**;
* в том если в **рецепте** прописано, что уваривать плод необходимо с добавлением таких специй, как имбирь, перец, гвоздика, кардамон и других, то их следует класть за три минуты до окончания процесса уваривания. Именно в течение этого срока пряности отдают свой аромат и вкусовые качества, при более длительном уваривании их можно потерять, в результате **соус** потеряет свою изюминку;
* для уваривания цитрусов лучше всего подходит эмалированная посуда, так как апельсиновая кислота при взаимодействии с металлом (алюминий) портит вкус блюда и более того, становится вредной для здоровья.

Остановимся детальнее на **рецептах апельсинового соуса** для разных продуктов. Идеальной эта подливка считается при приготовлении мясных блюд. Поэтому, неимоверно вкусной и сочной будет **утка в апельсиновом соусе**. От этого блюда будут все в восторге и непременно попросят добавки. Ваши кулинарные способности оценят по достоинству.

**Утка в апельсиновом соусе**

Не будет секретом, если скажем, что такое блюдо, как утка подается на праздничные столы, а поэтому к ее приготовлению надо отнестись ответственно, чтобы удивить гостей и близких. Более того, **рецепт апельсинового соуса** к утке экономичен.

Для его приготовления потребуются следующие продукты в таком количестве:

апельсины 2 больших, можно заменить 150 мл апельсинового сока

цедра апельсина 4 столовые ложки

вода

красное вино (сухое)

коньяк 2 столовые ложки

Приготовив все необходимые продукты для подливки, переходим к ее приготовлению.

Натертую на терке цедру апельсина обдаем кипятком и просушиваем, чтобы удалить горечь, выкладываем ее в эмалированную емкость, в которой будет готовиться **соус**. Далее выжимаем сок цитрусов и обязательно процеживаем его.

К цедре апельсина добавляем вино и на медленном огне доводим до кипения, затем вливаем коньяк и воду. И следим за тем, чтобы половина жидкости от первоначального объема испарилась.

Далее, добавляем свежевыжатый сок апельсина (консервант не использовать) и варим 10´. Снимаем с огня, блюдо готово, его можно подавать.

**Утиные грудки с апельсиновым соусом**

Ужин при свечах в кругу семьи с таким блюдом, как **утиные грудки** под апельсиновой подливкой станет незабываемым. На приготовление блюда не потребуется много времени, всего лишь двадцать минут, зато в итоге оно будет эксклюзивным в своем роде.

Для приготовления соуса потребуются следующие ингредиенты, в расчете на две порции:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п |  Наименование продукта | Количество шт | Пропорции кг/мл |
|  1. | **Утиные грудки** |  4 шт. |  0,5 кг |
|  2. | Апельсин (сок и цедра) |  1 шт. |  |
|  3. | Мускатный орех |  ¼ ч.л. |  |
|  4. | Горький перец (черный молотый) |  ¼ ч.л. |  |
|  5. | Красное вино |   |  100 мл |
|  6. | Соль |  по вкусу |  |
|  7. | Сахар |  1 ч.л. |  |
|  8. | Сливочное масло |  |  40 грамм |

Перед приготовлением подготовьте продукты, **утиные грудки** промыть под проточной водой и убрать с них влагу бумажным полотенцем. Далее надрезать кожу в виде ромбиков (доходя до мяса, не далее) с интервалом в 1 см, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом и отставить. Переходим к приготовлению соуса.

В эмалированной посуде соединить цедру апельсина (предварительно обдать кипятком) с соком и сахаром и на среднем огне уваривать, чтобы в итоге жидкости стало в два раза меньше.

Именно на этом моменте можно приступать к обжариванию **утиных грудок**. Для того чтобы стекал жир, их следует разложить на сковороде кожей вниз. Жарить грудки на среднем огне до золотистого цвета и румяной корочки (около 10´), затем вытопившийся жир слить, а грудки перевернуть и еще обжаривать в течение двух минут. Далее снять грудки и обернуть их фольгой на пять минут.

Возвращаемся к **соусу**. Сливочное масло нарезать кубиками и постепенно, по мере таяния добавлять в уваренную подливку, при этом взбивать его лопаткой, вилкой или венчиком. Это обеспечит густоту **соуса**, он готов. Ни в коем случае на последнем этапе приготовления не доводить до кипения.

Полить грудки соусом, подавать к столу.

**Курица с соусом из апельсина**

Приготовить **курицу** и подать ее к столу, это обыденно, а вот если подать ее с **апельсиновым соусом**, это будет идеальное блюдо, ароматное и вкусное. В качестве гарнира можно отварить рис.

Изысканности блюду придадут пряности, остроты – горчица и перец, а сладкие тонкие нотки – мед или сахар.

Рецепт **апельсинового соуса** к **курице**:

апельсины 2 шт

сахар 2 чайные ложки

соль

по вкусу:

мед

уксус

лимонный сок

перец

горчица

вода

Убираем горечь с цедры апельсина, обдаем кипятком, затем разрезаем его пополам и выжимаем сок в заранее приготовленную посуду. В эмалированную посуду складываем мелко нарезанную цедру апельсина и покрываем ее водой. Ставим емкость с цедрой на медленный огонь и в течение 15 минут увариваем. Далее, снимаем с огня, процеживаем.

Добавляем в отвар свежевыжатый сок апельсина, мед и сахар по вкусу и увариваем еще десять – пятнадцать минут, чтобы масса загустела.

За 4´ до снятия с огня, по желанию можно добавить горчицу, уксус, сок лимона и мед, молотый черный перец. Эти ингредиенты придадут **курице** пикантный вкус.

Часть **соуса** оставляем для маринада, а часть выливаем в соусник для подачи на стол.

**Курицу** разделываем на кусочки, маринуем в оставшейся подливке. Замаринованную птицу можно обжарить или протушить. В любом случае ее вкус будет великолепным.

**Салат из апельсинов**

Для приготовления блюда понадобятся следующие продукты:

апельсин 2 шт

масло (оливковое) 4 столовые ложки

соль по вкусу (в десерт не добавлять)

черный молотый перец

лук (любой, но предпочтительнее шалот) 1 шт

фенхель 1 шт

розмарин (свежий) 1 чайная ложка если сушенный, то ½ чайной ложки

уксус винный 1 столовая ложка

мята

маслины 100 грамм

Лук нарезать тонкими слайсами и замочить в холодной воде, для удаления горечи. Апельсин очистить от белой пленки и мелко нарезать, фенхель тоже нарезать. Все нарезанные продукты вместе с маслинами и мятой уложить в салатник и приправить.

Когда **салат** подают в качестве десерта, соль и перец заменить сахарным песком.

Попробуйте приготовить неповторимое сицилийское национальное блюдо «Insalata di arance» – салат из апельсинов, который можно использовать в качестве закуски, гарнира к рыбным и мясным блюдам, и даже десерта, он универсален.

**Гранатовый соус**

Только ленивая домохозяйка не захочет проявить свою фантазию, чтобы порадовать своих близких таким блюдом, как соус, приготовленный в домашних условиях. Его вкус, не сравнится ни с каким консервированным продуктом, которые предлагают покупателям в магазинах. Более того, продукты, промышленного производства, которые используются для приготовления приправ, оставляют желать лучшего, их качество и свежесть всегда вызывает сомнение. А если еще и учесть различные консерванты, пищевые добавки и ароматизаторы, которые применяют в приготовлении, то самым правильным принятым решением будет – приготовить соус в домашних условиях.

Соусы собственного производства, например **гранатовый соус** это свежее, вкусное, ароматное и качественное блюдо. Помимо всего, на его приготовление не потребуется много времени, зато есть возможность сэкономить денежные средства.

**Что такое соус и их разнообразие**

Само слово пришло из Франции «sauce» - подливка.

В кулинарном искусстве без этого блюда просто не обойтись, оно универсально в своем роде. Любое кушанье приправляют всевозможными подливками, которые вносят в основное яство свою изюминку, незабываемый вкус и превосходный аромат.

Соусы настолько разнообразны, что всех **рецептов** просто так не запомнишь. С уверенностью можно сказать одно, что подливка, приготовленная, в домашних условиях будет особой, поскольку хозяйке предоставлена возможность экспериментировать и добавлять по своему вкусу пряности, специи, приправы.

По способу приготовления соусы бывают горячими и холодными, тут все предельно просто, горячие, те которые подаются к столу в горячем виде, а холодные, соответственно в холодном, то есть остывшими.

К соусам относятся, маринады, сиропы, пасты, заправки, смеси, которые используют как для основных блюд, и салатов, так и для десертов.

В сладких подливках обязательно должны быть фрукты, ягоды, сахар, соки, ликеры, мед и другие ингредиенты.

Детальнее остановимся на **гранатовом соусе**. Взвесим все «за» и «против» этого блюда. Выясним, с какими блюдами он идеально сочетается и вносит изысканный вкус.

**Гранатовый соус**

Если решились приготовить подливку из граната, то знайте, что это идеальный вариант соуса к мясным, рыбным блюдам и заправки к различным салатам. Как видим, главное **применение** соус нашел в кулинарном искусстве. Не следует забывать и о полезных свойствах граната, который в приготовлении блюда является основным.

1. В гранатовом соке большое содержание калия, который необходим для улучшения работы сердечнососудистой системы.
2. Тем, кто страдает таким заболеванием, как анемия, употребление гранатового сока, в котором достаточное количество железа, и продуктов, приготовленных на его основе также полезно.
3. И еще, **гранатовый соус** помогает пищеварительному тракту усваивать пищу.

В чем же заключается хитрость этого блюда, по своей сути он представляет сок граната сильной концентрации с добавлением специй. Темно-бордовый цвет дает соусу гранат, а вязкость достигается в процессе термической обработки. Чтобы довести соус до нужной консистенции, его следует выпаривать на медленном огне отведенное количество времени.

**Гранатовый соус** имеет сладковатый, терпкий вкус, который можно сделать более ароматным, если добавить в него пряности. **Рецепты**, приведенные ниже, помогут хозяйкам приготовить соус отменного вкуса.

Для приготовления блюда необходимо приготовить специальную посуду. Это сито или дуршлаг, в котором перетираются зерна граната, для отделения мякоти от косточек. А во избежание процесса окисления, понадобится эмалированная емкость, и ложка из дерева.

Остановимся на **рецепте** соуса азербайджанской кухни. Он считается одним из универсальных. **Мясо**, приготовленное в этом соусе, будет поистине божественным, мягким и в тоже время хрустящим.

**Гранатовый соус наршараб**

Для того чтобы в итоге получить 1 кг готового соуса, понадобятся следующие продукты:

зерна граната 3 кг

чеснок, базилик (сушенный)

кориандр

Зерна граната высыпать в эмалированную емкость и варить до консистенции варенья (готовность определяется по белым зернам граната), затем деревянной толкушкой превратить массу в пюре, которое следует процедить через сито (дуршлаг). Полученный сок продолжает вариться до консистенции густой сметаны (20´ - 30´). В полученную массу добавить специи, указанные, в **рецепте** и уваривать еще на протяжении 5 – 10 минут. **Гранатовый соус наршараб** готов к употреблению. Оставшийся соус перелить в стеклянную посуду и хранить в холодильнике.

**Гранатовый соус из Турции**

В Турции **гранатовый соус** особо популярен, его подают к **мясу**, морепродуктам, **курице**, а также в качестве заправок к салатам из свежих овощей. А **шашлык**, замаринованный в этом соусе просто великолепен.

Отличительной особенностью **гранатового соуса из Турции** является то, что в его приготовлении присутствует исключительно гранат.

Для того чтобы получился рубиновый цвет соуса, выбирать следует плоды только с темными зернами, кисло-сладкими на вкус. 150 – 200 грамм соуса выйдет из 2,5 килограмм гранат.

Вымытые и просушенные плоды очистить от кожуры и выдавить на соковыжималке сок. Сок можно выдавить и вручную, через сито (это займет время).

Получившийся сок вылить в эмалированную посуду и на среднем огне довести кипения, после появления пузырьков, уменьшить огонь продолжать уваривать до густоты.

Подливка готова, а **как использовать** ее, решайте сами, бесспорным будет одно, она подойдет практически ко всем блюдам.

**Курица с гранатовым соусом**

Идеальным вариантом для приготовления **курицы** будет **гранатовый соус**, он легко справится со своей задачей и блюдо будет отменным, зажаренным до золотистой корочки, сладковатым на вкус, мягким и пикантным.

Для приготовления блюда потребуются следующие продукты:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п  |  Наименование продукта |  Количество шт |  Пропорции кг/мл |
|  1. | **Курица** |  |  до 2 ˣ кг  |
| 2. | Лук |  2 шт. |  |
|  3. | Чеснок |  1 зубок |  |
| 4. | Масло (растительное) |  3 ст. л. |  |
|  5. | **Гранатовый сок** |  |  0,250 кг |
| 6. | Базилик |  по вкусу |  |
|  7. | Кориандр |  по вкусу |  |
| 8. | Орегано (сухой) |  1 ч.л. |  |
| 9. | Соль | по вкусу |  |

Приступаем к приготовлению блюда. Подготавливаем все продукты, очищаем чеснок и лук, **курицу** моим и обсушиваем бумажным полотенцем.

Выдавливаем сок с чеснока (растолочь в ступке или раздавить нажатием ножа) к нему добавляем специи, орегано, перец, соль. Далее из **гранатового сока**, кориандра и базилика следует приготовить соус.

Сок граната поместить в эмалированную посуду и выпаривать его на медленном огне, за три – четыре минуты до завершения приготовления добавить специи, базилик и кориандр. Соус должен быть густой.

Добавляем приготовленный соус и растительное масло к специям и чесноку. Все ингредиенты перемешиваем до однородной массы. Полученным маринадом заливаем разделанную на порции **курицу**, добавив в нее нарезанный слайсами лук. Дать настояться в прохладном месте 30 минут.

Выждав определенное время, курицу можно жарить или запекать в духовке при температуре 200 градусов в течение 30 минут. Не забудьте подать к блюду **гранатовый соус наршараб**.

**Шашлык в гранатовом соусе**

Приготовить великолепный **шашлык** просто, для этого его следует замариновать в соусе, приготовленном из граната.

Ингредиенты, необходимые для приготовления блюда:

**мясо** (свинина) 2 кг

масло (растительное) 3 столовые ложки

лук 4 шт

сок граната (натуральный) 500 мл

перец черный (молотый)

кориандр

хмели-сунели

соль по вкусу

Для того чтобы **шашлык** был сочным и вкусным, следует правильно выбрать **мясо**. Самые подходящие части мясной туши для этого блюда – ребра, ошеек, бедро.

В обязательном порядке, какое бы **мясо** вы не выбрали, оно должно быть свежим.

Перед тем, как замариновать **шашлык**, необходимо вымыть мясо под проточной водой и высушить его бумажным полотенцем, далее нарезать его кусочками 5 см х 5 см.

Лук нарезать слайсами и добавить к **мясу**, перемешать. В сок из граната добавлять специи (перец, хмели-сунели, молотый кориандр), постоянно помешивая. Получившейся смесью заливаем **мясо**. Внимание, оно не должно плавать в маринаде. Дать постоять ему десять минут, затем добавить растительное масло и вновь все перемешать. После этого накрыть **шашлык** тарелкой, на которую поместить груз, для того чтобы он весь был в соусе, и поставить на холод (до 10 часов, а идеальное время 48 часов).

После того, как **мясо** прошло процесс маринования, его нанизывают на шампура (плотно прижимая куски друг к другу), и жарят на костре, в процессе приготовления оставшимся соусом поливают. Чтобы он был сочным необходимо за все время жарки перевернуть шампура два раза.

О готовности блюда можно судить по его румяной корочке и аромату. Готовое блюдо подают на стол с подливкой из гранатового сока.