

Каштани на зиму

Каштанне дерево – символ міцності

Каштанне дерево є символом міцності. А що ж ще може краще зміцнити нас у довгі та холодні зимові місяці, як не плід з такою силою?

Солодкий каштан, який не слід путати з звичайним чи кінським каштаном (гіркокаштан), походить від латинського терміну «*Castanea Sativa*». Очевидно, назва пішла від міста Кастанія у Фесалії (зараз Туреччина) під час правління Тиберія. Є свідчення, що римляни завезли каштан у Британію вже в період падіння їхньої імперії. На жаль, рослина не прижилась через невідповідний клімат.

Краще каштани ростуть на половині шляху до Середземноморського вулкану; дерево колосального віку (приблизно 2500 років) було замічено минулого століття на східному схилі вулкану Етна. Його обхват становив 204 фути (близько 62 метра). Сицилійські збирачі користались рослиною, зриваючи гілки, аби дістати горіхи. У Британії каштан знову набрав популярності у сімнадцятому столітті; щоправда, рослина була більше прикрасою, ніж становила кулінарну цінність.

Протягом багатьох століть каштани були основними складовими дієт жителів гірських регіонів Європи, наприклад Севенни у Франції. Згодом вирощування каштанів стало опорою економіки сільського господарства, і для його підтримки потребувалась велика кількість робочої сили. На початку цього століття у гірські райони прийшла нова ринкова економіка, а з нею нові джерела прибутку та зміни у дієтичних звичках людей. Потім каштанове дерево втратило своє значення і велику кількість каштанових лісів було покинуто.

У шістдесятих роках дев'ятнадцятого століття каштан було відроджено; багато нових жителів у пошуках альтернативного способу життя поселилось у Севеннах. Вони були непрактичними людьми, не зацікавленими у сільському господарстві, а використовували його лише для того, аби не вимерти. Каштанове дерево об'єднувало старших жителів з новими поселенцями. Перші старались зберігати традиції їх предків, а останні – започатковувати свої власні.

Дерево є символом цілісності, сім'ї та суспільних якостей; борець за чисте довкілля, що старається протистояти суспільству.

Плоди каштану можна купити в овочевих магазинах у період з вересня аж по тому старайтесь готувати страви з ними у час до Різдва. Якщо Ви бажаєте смажити каштани на вогні, зробіть декілька надрізів на плоскій стороні оболонки і легенько підсмажте їх перед

запіканням; тоді можна буде зняти лушпиння і скоринку. Каштани можна придбати у різних формах: каштани в цукровій глазурі, що зберігаються в сиропі, і які використовують для приготування десертів; з каштанового борошна печуть хліб та тістечка; а пюре з каштанів використовують для начинки, пудингів та соусів.

Горщик з сочевицею та каштанами

Подається у чотирьох порціях

225г/8 унцій коричневої сочевиці, замочити на годину, потім висушити

225г/8 унцій каштанів, почистити (збільшіть вагу приблизно удвоє лушпинням)

1 велика цибулина, почистити та порізати

1 зелений перець, вибрати зернята та порізати

2 столові ложки оливкової олії

1 пастернак середнього розміру, почистити та порізати

250г/9 унцій Савойської капусти, порізати

1 столова ложка морської солі

3 помідори, поцистити та порізати

3 великі головки часнику, роздавити

1 столова ложка соусу сію чи тамарі

Засипте сочевицю у сковорідку та полийте її холодною водою. Загрійте, повільно кип'ятіть протягом години – півтори, час від часу помішуючи. Щоб приготувати каштани попроколюйте їх ножем. Полийте водою, загрійте і кип'ятіть протягом десяти хвилин. Після того, як почистите каштани, змішайте їх з сочевицею. Впевніться, що вони занурені у воду. Занурте цибулю і перець у оливковій олії у горщику, і печіть на маленькому вогні. Приблизно через десять хвилин додайте пастернак, капусту та трошки солі. Ще через 10 хвилин додайте помідори та часник. Продовжуйте запікати протягом п'яти-десяти хвилин, добре помішуючи інгредієнти. Коли каштани та сочевиця вберуть у себе майже усю воду, додайте їх в горщик з овочами. Кладіть їх зверху над овочами, не перемішуйте. Через пів години заправте страву, додайте соус сію чи тамарі.

Каштани паве

Подається у шести порціях

225г/ 8унцій каштанів (у лушпайках)

1 столова ложка горіхового масла
110г/ 4унцій чорного шоколаду
6 столових ложок води
75г/ 3 унції ванільного цукру
75г/ 3 унції масла кімнатної температури
1 столова ложка бренді
1 столова ложка потертого апельсину

Попередньо загрійте піч до 180 градусів за Цельсієм. Гострим ножом попроколюйте кожен каштан. Загрійте олію в сковорідці, додайте каштани та помішуйте їх поки не почнуть шуміти. Запхайте все в піч і запікайте протягом двадцяти хвилин. Зачекайте, поки остигне і почистіть їх.

Перемеліть каштани. Розтопіть шоколад у маленькій каструльці і дайте йому остигнути. Збийте шоколад з цукром та маслом. Змішайте усі інгредієнти та залийте суміш у двадцятисантиметрову подовгасту бляшанку. Заморожуйте хоча б 24 години. Коли будете подавати, полийте збитим кремом, посипте бурым порошком та поріжте на шматки.