

Английский пудинг

Загадочное это словцо. Если не поленишься и посмотреть в Википедии, то найдете такое:

«Пудинг (англ. pudding) — английское блюдо из теста. Английские пудинги содержат в себе обыкновенно тонко изрубленный говяжий жир, отварную морковь и овечий сыр. Они заворачиваются в обмазанный маслом холст и варятся в солёной воде; употребляются с вином или соусом. Существуют сладкие пудинги, пудинги с мясом, печёнкой, рыбой, раками, устрицами и овощами.»



А вот мой краткий перевод с английского :

Англичане не могут смириться с тем, что ирландцы уже заняли название «Ирландское рагу», куда можно бросить всё, включая дохлую крысу (читай «Трое в лодке не считая собаки») и чтобы сразу «забить» названия для всех английских блюд, придумали слово «Пудинг». Собственно это всё, что может приготовить английская кухарка. Из остатков печени и говяжьего жира будет мясной пудинг, и рыбных потрохов и овощных обрезков будет устричный, а из всего остального - сладкий.



Вот, полюбуйте на фото - это всё пудинги. Собственно, знаменитый шотландский Хаггис это тоже пудинг. Так что, если у вас любое блюдо не удалось, смело называйте его английским пудингом. Вам поверят и вас похвалят. Вот такая она - английская кухня.

Но из каждого правила есть и исключения. На мой вкус это грушевый пудинг.



Вот он в синей утятнице между вилкой и ложкой. Он реально вкусный, про другие известные мне пудинги я такого сказать не могу. Этим пудингом нас угощает Дженни, адмиральская жена. Хозяйка, она же повар, с удовольствием распечатывает для меня рецепт.

Секрет успеха в Золотистом сиропе - вот он на фото. Уверена, что его без особого ущерба можно заменить хоть канадским кленовым сиропом, хоть просто коричневым сахаром.



Теперь сам рецепт:

1. Нарезать очищенные груши, отправить в подходящей посуде в плиту на слабый огонь
2. Смешать всего понемногу - муку, пекарский порошок, сахарную пудру, молоко, масло и яйцо.
3. Взбивать смесь до однородности и вылить на груши
4. Для карамельного соуса подогреть на сковороде коричневый сахар и сироп, добавить стакан холодной воды, мешать, пока сахар не растворится и отвар не пойдет пузырьками
5. Залить соусом груши и держать в духовке минут 30, пока верх не станет золотистым
6. Духовку выключить, а пудинг еще подержать минут 5.
7. На стол подавать с йогуртом или сливками.



Грушевый пудинг, особенно, если полить его сливками, примиряет меня с Британской кухней. Оказывается, кроме фиш-энд-чипс у них еще кое что есть. Хочу поделиться впечатлением с Мишаней - но не могу. Не поверите - он не нашел пудинга на столе. Так и не попробовал. С него и рагу из кальмаров оказалось довольно.

Придется теперь дома самой приготовить, а то он не поверит, что еда бывает вкусной.