

Швейцарский сезон черной смородины | La saison du cassis en Suisse

Автор: Ольга Юркина, [Женева](#), 18.07.2011.



Черносмородиновая бомба - бесприкрытый летний десерт (saison.ch)

Кладезь витаминов и антиоксидантов, ягоды черной смородины прекрасно подходят для приготовления освежающих летних напитков и десертов.

Un puits de vitamines et d'antioksydants, les baies de cassis sont un ingrédient incontournable pour des boissons rafraîchissants et les desserts d'été.

La saison du cassis en Suisse

Кто не знает о чудодейственных свойствах ароматной темно-фиолетовой ягоды? О пользе черной смородины ходят легенды, и самое удивительное, что большинство из них - чистейшая правда. Плоды кустарника оказывают омолаживающее воздействие на кожу и организм и способны предотвратить тяжелые заболевания. Черная смородина - естественный концентрат витаминов, органических кислот, антиоксидантов и полезных микроэлементов. Что касается витамина С, то здесь ягода остается рекордсменом среди фруктов. В черной смородине в два раза больше знаменитого витамина, чем в киви, и в четыре раза больше, чем в апельсине. Для обеспечения суточной потребности в витамине С, достаточно съесть 15-20 ягод черной смородины в день.

В медицине ягоды издавна используются не только как витаминный коктейль для

повышения иммунитета, но и как средство, тонизирующее сердечнососудистую систему. Черная смородина в свежем или переработанном виде – натуральное профилактическое средство от развития раковых заболеваний, диабета, болезни Альцгеймера. Настои из ягод помогают при язвах и гастритах, нарушениях обмена веществ, простуде и жаре. Одним словом, если существовало бы универсальное лекарство от всех болезней или эликсир молодости, в его состав точно бы вошли живительные соки черной смородины.

Не менее широкими являются и гастрономические границы применения кисловатой ягоды. Не говоря о вареньях, соках и пирогах, достаточно вспомнить, что черная смородина – ингредиент беспрюжного ароматного соуса к дичи и мясным блюдам. Но все оттенки цвета, вкуса и запаха ягоды проявляются в прохладительных коктейлях и освежающих десертах. В Швейцарии черная смородина популярна не меньше, чем в России. Предлагаем Вашему вниманию несколько рецептов, которые можно изготовить в любой точке света.

Жемчужный королевский Кир

Ингредиенты (для аперитива на 8 человек):

1,5 г цитрата натрия (например, Citras)

1 dl воды

2 г альгиновой кислоты

1 dl черносмородинового ликера

4 л воды

10 г хлористого кальция

1 л полусухого шампанского

Развести цитрат натрия в 1 dl воды, взбалтывая венчиком. Добавить альгиновую кислоту и взбить смесь до густой массы. Оставить в холодильнике на 12 часов, чтобы пузырьки воздуха вышли из смеси.

Развести ровно 50 г альгиновой смеси с черносмородиновым ликером, избегая пузырьков воздуха. Получится густая масса. Приготовить две больших миски с 2 литрами воды каждую. В одной из них развести с помощью миксера хлористый кальций.

Специальным кулинарным шприцом каплей за каплей переложить смесь с черносмородиновым ликером в жидкость с хлористым кальцием. Дать пузырькам образоваться, затем аккуратно собрать их ложкой и промыть водой. Стряхнуть капли воды и выложить 2 столовых ложки черносмородиновых жемчужин во флейты для шампанского. В каждый бокал налить 1,25 dl шампанского и подавать игристый напиток к столу.

Черносмородиновая бомба

Ингредиенты (на 8 порций):

1 миска объемом 1,5 литров

1 корж шоколадного бисквита 340 г

0,5 ч.л. подсолнечного масла

3 яичных желтка

75 г сахара

2 dl черносмородинового сока
4 dl сливок

Для украшения:

70 г черного шоколада
5 ст.л. сливок
1 ст.л. шоколадной стружки
2 грозди черной смородины

Поставить на бисквитный корж миску (широкой стороной книзу) и вырезать по периметру круг. Обмазать внутренние стенки миски маслом и покрыть пищевой пленкой.

Взбивать яичные желтки с сахаром в течение 5 минут, пока смесь не станет густой и белоснежной. Аккуратно ввести в нее сок черной смородины. Взбить сливки и также ввести в массу. Третью черносмородиновой смеси выложить в миску. Сверху накрыть бисквитным коржом и чередовать ингредиенты в том же порядке, закончив коржом. Прикрыть и поставить в холодильник на 5 часов минимум.

За 10 минут до подачи к столу поставить черносмородиновую бомбу в морозильную камеру. На водяной бане растопить шоколад со сливками. Выложить мороженое на блюдо, снять пищевую пленку, покрыть растопленным шоколадом. Украсить стружкой и ягодами.

Воздушный черносмородиновый мусс

Ингредиенты:

1 стакан ягод черной смородины
1 стакан сахарного песка
1 белок

Помыть в миске черную смородину, засыпать сахаром, выложить белки и взбивать до образования однородной смеси, пока мусс не поднимется. Подавать к столу охлажденным.

Вкусного ягодного лета!

Статьи по теме

[Абрикос: солнечный фрукт Вале](#)

[Поздняя швейцарская вишня](#)

[Фруктовый союз Швейцарии не хочет европейских плодов](#)

[Витаминный бум или фруктофилософия](#)

Source URL: <https://dev.nashgazeta.ch/news/12061>