

«Классическое сочетание — с мясом птицы» О ГРУШЕ

Шеф-повар ресторана «Хурма» Борис Смирнов

— Когда в нашей полосе начинается сезон груш?

— В средней полосе выращиваются и летние, и осенние сорта груши, но не в промышленных масштабах, а только в частных садовых угодьях, «для себя», так сказать. А вот для груш, которые продают в магазинах и на базарах — тех, что импортируют к нам, почти весь год считается сезоном. Хотя лично я считаю, что правильно есть груши, начиная с сентября и до декабря-января.

— Какие самые распространенные сорта груш?

— Так называемые груши «Конференц» — вытянутые зеленые с коричневатым налетом, и «Вильямс» — желто-зеленые или красные с более сильным ароматом и такие же сочные и сладкие, как «Конференц». Часто можно встретить сорт «Аббат». Встречаются и другие сорта, но гораздо реже. Всего же насчитывается более 2500 сортов, растущих в обоих полушариях.

— Чем отличаются друг от друга разные сорта?

— Главное отличие в том, к какому виду относится сорт: к столовому или промышленному. Из промышленных сортов делают соки, джемы, компоты, сухофрукты. Столовые сорта более привлекательны внешне, отличаются ярким вкусом и ароматом и хорошо хранятся. Например, «Дюшес» очень ароматен, но плохо хранится, поэтому из него делают джемы, варенья и мармелад. А та же груша «Конференц» имеет более плотную мякоть, благодаря чему ее даже в салатах используют. Есть сорта настолько твердые, что их можно запекать или варить, и они при этом не потеряют форму, более того, исчезнет вязкость, присущая, к примеру, зеленому китайскому грушам.

Вообще, груша — такой же старый и известный фрукт, как яблоко. Считается, что родом груша с Кавказа или Анатолии, там она была представлена двумя дикими сортами. Большинство известных нам сегодня сортов появилось из случайных семян во Франции и Бельгии примерно в XVIII веке, это был пик селекции. Кстати, из этих стран к нам пришли и многие кулинарные традиции и правила потребления, связанные с грушами.

— А есть какие-то правила, как есть груши?

— К примеру, не рекомендуется есть сырые груши натощак, так как это довольно тяжелый продукт, а клетчатка, которой так богата груша, раздражает слизистую кишечника. Именно поэтому пожилым людям и маленьким детям грушу рекомендуют есть в запеченном виде. Еще не стоит запивать грушу водой и сочетать в блюдах с мясом.

— С чем лучше всего сочетается груша?

— Классическое сочетание — с мясом птицы, лучше всего суткой или сутиной печенью. Также



ГРУША — ТАКОЙ ЖЕ СТАРЫЙ И ИЗВЕСТНЫЙ ФРУКТ, КАК ЯБЛОКО. СЧИТАЕТСЯ, ЧТО РОДОМ ГРУША С КАВКАЗА ИЛИ АНАТОЛИИ

великолепно вкус груши играет с дичью: с олениной, косулей, медвежатиной. Вообще, в плане именно вкусовых сочетаний есть множество вариантов, можно даже во фритюре из темпурной муки приготовить и со сливочным сыром подать, хотя это точно не классический выбор.

— Получается, что в сыром виде грушу лучше совсем не есть?

— Что вы! Как я говорил, селекция дала нам много сортов, большая часть абсолютно пригодна для употребления в пищу в сыром виде. До XVI века действительно грушу только варили, а к XVIII веку появились те сорта, что мы сейчас видим.

— Можно ли говорить о пользе груши?

— Разумеется. Груша — полезный продукт, богатый калием, витаминами, фолиевой кислотой, каротином, кальцием, солями железа. На Востоке чуть ли не деревом долголетия грушу называют — даже листья сушат и используют как антибиотик.

— Легко ли выбрать грушу?

— Самое главное при выборе груши, впрочем, как и при выборе любого фрукта, — убедиться в ее свежести и в том, что она правильно пахнет. Запах у спелой хорошей груши должен быть интенсивным и приятным. К хранению груши стоит отнестись внимательно, так как этот плод довольно быстро созревает и даже

портится. Дома идеально хранить ее в специальной камере в холодильнике при температуре 2–3 градуса. Мой совет — не покупайте груши впрок, лучше берите столько, сколько нужно для еды или готовки.

— Что рекомендуете приготовить, пока сезон груш не закончился?

— На кухне ресторана я часто готовлю для гостей грушу в вине, хоть этого блюда и нет в меню. Рецепт такой: плотную грушу моем, очищаем и режем на четыре дольки. В сотейнике растворяем на огне столовую ложку сахара и около 75 г красного вина и сразу добавляем грушу, припускаем ее, постоянно переворачивая. Выпариваем вино до загустения, пока оно не станет соусобразным. Винный соус с ароматом груши понадобится при подаче — им сверху поливаем готовые груши, сбоку кладем шарик мороженого. Блюдо эффектное, хоть в целом и не сложное. Могу посоветовать другой, менее распространенный вариант. Для этого очищенную грушу режем кубиком, добавляем немного сахара, веточку розмарина и сливки и провариваем вместе до выпаривания сливок. Подавать можно в креманке, предварительно остудив и украсив взбитыми сливками. Также очень рекомендую сделать сушеные груши: зимой из них получаются очень вкусные компоты и взвары.

Беседовала Мария Савоськина