

Пиріг із ревенем

Пиріг із ревенем є надзвичайно популярним на Британських Островах та в Новій Англії, як теж у цілій Європі.

Приготувати його буде доречним саме зараз, в травні, коли є молоді паростки ревеню.

Батьківщина ревеню – Південно-Східна Азія, Монголія та Китай, там його вживали у їжу ще за 3 тисячі років до Різдва Христового.

У Європу ревінь потрапив тільки в 16 столітті. Більше за інших європейців, його полюбили англійці. В певний час їм набридло переплачувати китайцям за доставку екзотичної рослини і вони вирішили почати вирощувати його у себе.

Ревінь тепер вважають типовою англійською рослиною і чого тільки з нього не готують – соковиті стебла відмінно надаються для начинки виробів з тіста, приготування варення, желе, мусів, супів, ревеневого пива і навіть вина.

Якщо читали, то пам'ятаєте, як завжди радів доктор Ватсон, коли місіс Хадсон повідомляла, що приготувала на обід ревеневий суп? Хто-хто, а доктор напевно мав поняття у смачній та корисній їжі.

За вмістом вітамінів і корисних речовин ревінь – справжнє багатство. Він з'являється на городах вже тоді, коли плодові рослини ще тільки цвітуть.

Навесні, коли нашому організму так дуже потрібні вітаміни, страви з ревіню можуть замінити ягоди і фрукти й допомогти в боротьбі зі зимовим авітамінозом.

Ревінь на 90% складається з води, решта 10% – це кальцій, залізо, калій, цинк, фосфор, вітаміни А, Е, С, К, В9, а також пектини і клітковина.

Пригадуєте як у дитинстві перед тим, як почати жувати стебло ревіню, їх очищали, мов банани і їли просто так, вмочуючи у цукор?

Для тіста:

- 150 г борошна
- 1 щіпка порошку до печива
- 100 г цукру
- 3 краплі ванільної есенції
- 1 яйце
- 100 г вершкового масла чи маргарину

Для начинки:

- 1 кг ревеню
- 1 ложка цукру
- 1 ложка сухарів

Для крихти:

- 150 г борошна
- 100 г цукру
- 3 краплі ванільної есенції чи ванільного цукру
- 100 г вершкового масла або маргарину

Приготувати круглу форму діаметром 26 см – змастити й встелити дно пергаментним папером.

Якщо готувати домашнє тісто, потрібно у невелику миску просіяти борошно й порошок до печива, додати цукор і усе перемішати. Невеликими шматками додати масло кімнатної температури і все докладно розтерти руками, тоді додати яйце і ванільну есенцію. Замісити тісто, прикрити його харчовою плівкою й поставити на 20 – 30 хв у холодильник.

Нагріти духовку до 200 С.

Ревінь помити, почистити від волокон і порізати великими шматками.

Щоб зробити крихту, потрібно змішати усі інгредієнти разом і розтерти їх руками до сипучості.

Тісто розкачати круглим коржем товщиною 0,3-0,5 см і обережно викласти у

форму. Обрізати звисаючі краї, викласти на тісто ревінь, посипати його цукром, насипати поверх нього крихту.

Нижній шар тіста, на який викладається начинка з ревеню, можна присипати сухарями чи манними крупами. Ревінь дуже соковитий і сухарі чи манні крупи утримуватимуть цей сік.

Випікати 40 хв при температурі 200 С.

Готовий пиріг вийняти із духовки, трішки охолодити й викласти на таріль.

Подавати до кави чи чаю цілим або порційно. Смакуватиме також теплим із ванільним морозивом або збитими вершками.

