

15 несподіваних гастрономічних сполучень

Вам доводилося пробувати класичний італійський салат: диня з прошуто? Дивно, так. Але смачно! Дійсно дуже смачно!

Оселедець, запечений зі сиром

Виглядає і звучить, м'яко скажемо, не дуже. Тим не менш, це традиційне блюдо прибалтійської кухні для якого треба взяти, звичайно, незвичний нам свіжий оселедець. Ця риба — просто криниця корисних речовин і мікроелементів, а в поєднанні зі сиром — просто бомба. І для тих, хто дотримується дієти, підійде. Тільки, напевно, не треба намагатися магазинний оселедець зі сиром схрестити.

Маринований огірок і морозиво

Сіль в маринованому огірку необхідна для взаємодії клітин, нормальної циркуляції крові та стабілізації тиску. А цукор і жир в морозиві — це чиста енергія, одержувана з вуглеводів. Не повірите, але саме в такому дикому поєднанні це все відмінно засвоюється і дає організму можливість нормально функціонувати.

Нутелла і картопля-фрі

Сіль підсилює будь-який смак, будь то солодкість або гіркота. Ви ніколи не замислювалися, чому картоплю-фрі в Макдоналдсі так смачно запивати шоколадним коктейлем? Тому що на тлі солоної картоплі шоколад звучить в кілька разів солодший і смачніший.

Чорний хліб зі сирною масою з родзинками

Головне — взяти шматок хліба з насиченим, впізнаваним смаком, наприклад, бородинський і густо намастити його зверху солодкою сирною масою з родзинками. Пропорція по товщині повинна бути приблизно 1:1. Любителі такого бутерброда кажуть, що весь кайф в незвичайному поєднанні різкого смаку хліба і м'якого і ніжнього — сиру. Чим би дитя не тішилося!

Яблука зі сіллю

Краще всього підійдуть зелені й кислі. Ідеальні в якості закуски під міцний алкоголь і зовсім незамінні, скажімо, якщо в хід пішла текіла. Новий рік не за горами, запасайся яблучком!

Червона ікра і білий шоколад

Відомі витівники — британські кухарі — дуже довго намагалися з'ясувати, чим можна збагатити невивагдливий смак білого шоколаду. І придумали-таки! На плитку вони пропонують класти зверху червону ікру. На їхню думку, солонотка пом'якшить солодкість і гарантує нові гастрономічні відчуття. Кажуть, що знайшли це поєднання шляхом проб і помилок. Ми навіть боїмося уточнити, яких.

Пиво з лимонадом

Німці цей коктейль просто обожнюють. Дивні люди, що з них взяти! Він називається «радлер» і навіть продається вже розлитим у пляшки. Адепти впевнені, що поєднання пивної гіркоти і фруктового аромату в пропорції 1:1 ідеально втамовує спрагу і піднімає настрій, при тому, що оборотів в ньому мінімальна кількість.

Темний шоколад і буряк

Рекомендується посипати темним тертим шоколадом буряковий салат — виходить цікаве поєднання солодощів і гіркоти. Здивуєтеся, але в буряках і шоколаді містяться одна і та ж речовина — пирозин, яка і надає їм особливий смак. Тільки посипайте спочатку маленьку порцію — якщо що, не так шкода буде викидати.

Диня з прошуто

Класичне італійське блюдо: солодка соковита медова диня і тонко нарізана сиров'ялена свиняча нога. Ключове слово — тонко. В ідеалі — диню нарізати на скибочки і кожен загорнути в слайс м'яса. Вийде солонуватий основний смак і запашний солодкий післясмак. Запивати виключно сухим вином, тут без варіантів.

РЕЦЕПТ ВІД ЄК: Диня з прошуто (на фото)



Солоний кавун

Мало хто знає, що кавун можна засолити або замаринувати на зиму нарівні з огірками, помідорами та іншими домашніми заготовками. Раніше це блюдо користувалося великою популярністю, але зараз, коли кавун сприймається виключно як десерт, зустрічається досить рідко. Адепти цього священнодійства запевняють, що кавун під маринадом припадає до смаку абсолютно всім.

Огірки з медом

Спочатку цей старослов'янський рецепт використовувався виключно в період свята — Медового Спасу, коли повсюдно починався збір меду. Гастрономічна забава елементарна в приготуванні і не вимагає ніяких підсилювачів смаку — виключно свіжі огірки, рослинна олія і мед. Крутіше за все, звичайно, з медом солоні огірки.

Полуниця з дор-блю

Теж чарівне поєднання. Солодкість полуниці врівноважується солоністю і пряним смаком сиру. Відбувається це тому, що кислота, що міститься в сири

вступає в реакцію з ягідними флавоноїди. В результаті — вишукана та дуже смачна закуска до вина або чогось міцнішого.

Варення з кабачків

Кабачок сам по собі — практично несмачна ватна субстанція, яку при бажанні можна рушити в будь-яку кулінарну сторону. Цим і користуються любителі варення, роблячи його з кабачка (дешево і сердито) і додаючи будь-які наповнювачі за бажанням — від лимонів до ананасів.

Карамелізована цибуля

Інакше кажучи, цибуля, солодка в топлому цукрі або меду. Багато люблять її в якості гарніру, а хтось додає як пікантну деталь до м'яса, риби, бургерів, піци і чого завгодно. Деякі навіть морозиво з нею їдять.

РЕЦЕПТ ВІД ЄК: Свинні відбивні з цибулею конфі (на фото)



Джерело: “Порадимо”