

Кіш зі шпинатом і сиром брі

Французький кіш - це відкритий пиріг із пісочного або листкового тіста.

Основу для його начинки складають вершки, яйця і сир. Все інше - результат Вашої фантазії.

Кіш - одна з небагатьох страв, яку можна їсти і в холодному вигляді, і в гарячому, подавати на сніданок, обід і вечерю. Ним можна ласувати вдома, а можна захопити цей пиріг із собою на пікнік.

Історія кіша бере свій початок у XVI столітті, його придумали жителі французької провінції Лотарингія. Межі Лотарингії за її багаторічну історію часто змінювалися. Лотарингія — єдиний французький регіон, що межує з трьома іноземними державами, — Бельгією, Люксембургом і Німеччиною.

Сир брі - один з найдавніших французьких сирів. Початки виробництва брі сягають, можливо, VIII століття - він був відомий вже у часи Карла Великого.

Бланш Наварська, графиня Шампанська, мала звичай посилати брі як дар королю Філіпу Августу, який захоплювався ним. З настанням Різдва придворні дами завжди з нетерпінням чекали подарунків від Шарля Орлеанського, і подарунком цим був свіжий брі. Великими поціновувачами брі славилися королева Марго і Генріх IV. Навіть ненажера Гаргантюа, герой знаменитого роману Франсуа Рабле, дарував брі своїм батькам.

Після Великої французької революції брі був проголошений народним сиром. Один революціонер писав:

Улюблений багатіями сир брі, тепер люблять і бідняки. Він став символом рівності між багатими і бідними.

Брі називають «сиром королів». Цей титул він здобув у 1815 році на Віденському конгресі. Під час переговорів про майбутній політичний устрій Європи тогочасний міністр закордонних справ Франції Талейран запропонував для відпочинку провести «сирний конкурс», під час якого всі 30 делегатів презентували сири своїх регіонів. Brie de Meaux було визнано «королем усіх сирів та першокласним десертом».

Брі належить до найвідоміших французьких сирів, нерозривно пов'язаних з історією країни. Одна з легенд розповідає, що пристрасть до сиру короля Людовіка XVI, великого гурмана, зіграла в його долі фатальну роль. Рятуючись втечею від революційної натовпу в 1789 році, Людовик не встояв перед спокусою заглянути на ферму в містечку Варен, зовсім поруч з містечком Мо, де робили найкращий брі. Під час дегустації сиру Людовик був упізнаний, схоплений і пізніше перепроваджений на гільйотину.

- 1 упаковка готового листкового тіста для пирога
- 1 (300 г) упаковка замороженого шпинату
- 200 г сиру брі
- 3-4 яйця
- 250-300 мл вершків
- сіль, перець

Нагріти духовку до 200 С.

Форму для пирога діаметром 23 см. встелити пергаментом. Тісто, якщо дуже товсте, розкачати до товщини 0,5 см., викласти на форму. Залишити боки високими, оскільки при випіканні тісто зменшуватися в розмірі. Поколоти тісто виделкою у кількох місцях, щоб не підносилося при випіканні. Форму із тістом поставити у духовку та випікати 5-7 хв. Вийняти.

Тим часом шпинат покласти на сковорідку і протушкувати, щоб розмерзся та трішки википіла зайва рідина – 10-15 хв. Приправити шпинат сіллю та перцем, викласти його на припечений уже корж, розрівняти.

Сир нарізати не товстими скибками та викласти поверх шпинату.

У середню миску покласти вершки та яйця, розмішати вінчиком, додати дрібку солі, але не більше, оскільки сир доволі солоний.

Утвореною сумішшю рівномірно залити кіш та поставити у духовку. Випікати 30-40 хв.

Готовий кіш можна подавати до столу через 15-20 хв. Кіш можна охолоджувати, зберігати і потім розігрівати – але тільки один раз.







