



Крупнейший знаток варенья в истории человечества — Нострадамус. Тот самый великий прорицатель, врач, астролог и, как оказывается, опытный кулинар.

В 1552 году он выпускает сборник рецептов

*"Трактат премногополезный о прекраснейших рецептах варенья"* — первое в истории пособие по варенью.

Автор призывает присоединиться к нему дам, "вечно жадных до новинок и желающих пополнения своих кладовых".

Нострадамус варил варенье из лимонов, апельсинов, вишен, имбиря и любых фруктов Прованса.

А еще засахаривал в сиропе миндаль, орешки итальянской пинии и семена пряностей. Все это в Средние века подавалось к столу в конце обеда.

Для варенья берутся только отборные плоды, ведь когда-то это было лекарство!

Французское слово **"конфитюр"** (confiture) происходит от латинского confire — то есть сохранить, в сахаре или соли.

А то, что мы сейчас понимаем под вареньем, носило название **"электуарий"**, то есть лекарственная кашка из фруктовой мякоти на сладком сиропе.

КУ «ЦБС ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ Г. ДОНЕЦКА»  
БИБЛИОТЕКА - ФИЛИАЛ № 2

РЕЦЕПТЫ  
ОТ  
НОСТРАДАМУСА

Б И Б Л И О Т Е К А - Ф И Л И А Л № 2

Адрес Донецк, 17, ул. Краснодонская, 58а

Телефон-факс: 297-62-73  
Эл. почта: bibl2be@gmail.com

**ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ**

**К 510-летию Нострадамуса**

**2013**

**КАК ПРИГОТОВИТЬ  
ВКУСНЕЙШЕЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ  
СОРТА ВИШНИ, КОТОРЫЙ В  
ИТАЛИИ НАЗЫВАЕТСЯ  
«АМАРЕНА», ЛУЧШИМ И  
ПРЕВОСХОДНЕЙШИМ В МИРЕ  
ПУТЕМ, ТАК ЧТО ДАЖЕ ЕСЛИ  
ОНО СТОИТ УЖЕ ГОД,  
КАЖЕТСЯ, ЧТО ОНО СДЕЛАНО**

Возьмите лучших амарен, вкусных и зрелых (ибо если они созрели не до конца, после готовки от них останутся лишь кожица и сердцевина) и отрежьте черенки, если они вам кажутся чересчур длинными. Наберите их 3 фунта или около того. Затем возьмите полтора фунта сахара и растворите его в соке 3–4 фунтов других вишен. Позаботьтесь о том, чтобы сахар был без задержки растворен в соке, как только последний будет извлечен из вишни. Затем поставьте сок на огонь и убедитесь, что сахар растаял. Вскипятите его так быстро, как это возможно, и, когда он закипит, снимите всю пену, плавающую на поверхности.

Сняв пену и увидев, что ваш сахар стал красным, как и вначале, и полностью очистился, не дайте ему убежать, но немедленно, не снимая с огня, положите в него заготовленные амарены, помешивая их не слишком быстро и не слишком медленно и все время снимая пену с поверхности лопаткой.

Не снимайте их с огня, пока они не сварятся полностью без необходимости вновь ставить их на огонь. В ту же пору поместите одну каплю на оловянную подставку, и когда увидите, что она не стекает в каком-либо направлении, варенье готово. Как только вы увидите, что оно дошло до кондиции, вылейте его еще горячим в маленькие емкости по 3–4 унции каждая. Тогда вы получите превосходные красные амарены, обладающие чудесным вкусом, который сохранится надолго.

Если вы хотите сохранить их надлежащим образом, вам следует использовать в качестве жидкости только сок амарен, так как он увеличивает их ценные свойства, мякоть и вкус настолько, что, если больной человек съест хотя бы одну вишню, она подействует на него как бальзам или иное укрепляющее средство.

А через год они точно таковы, как в день, когда были приготовлены.

