



Мария Свешникова

СОУСЫ
Манюшес



Нектарин
кофе
и наваанда

Бавапелкуй

Мария Свешникова



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва

2019

Содержание

часть 1

Введение

Почему соусы – от Манюшес	10	Пектин и агар-агар	18
Когда мы были молодыми.....	11	Что варить	18
Почему соусы?	12	Время помнить.....	21
Почему соусы – Манюшес?	12	Состояние	21
Как появляются рецепты.....	15	Одежда и музыка	22
Желе	15	Секреты и секретки.....	23
Специи	15	Немного о посуде.....	25
Сахар.....	17	Кухня.....	25
		Банки.....	26

часть 2

Рецепты

Варенье из помидоров с перцем.....	30
Соус баварский из вишни.....	32
Соус из брусники с черешней и специями.....	34
Грушевый соус с розовым перцем и лавандой	36
Абрикосовый соус с флердоранжем и пажитником.....	37



Соус из клубники в желе с мускатным цветом и портвейном	38	Варенье из халапеньо с джином.....	66
Соус из красной смородины.....	40	Двойной десерт из земляники с желе из бузины.....	68
Соус из белой смородины.....	41	Ананасы с перцем	70
Соус из крыжовника с мускатом.....	42	Соус из дыни с вермутом и копченой паприкой	71
Соус из плоских персиков с мадерой	43	Сироп из бузины.....	72
Соус «Наршараб».....	44	Соус «Морошка в желе из манго с джином»	74
Варенье «Волосы ангела»	46	Варенье из брусники с рябиной на коньяке	76
Соус из клюквы с шафраном и апельсином	48	Десерт для Левушки	77
Соус из черной смородины и черешни – к мясу и мягким сырам	49	Вишневый соус с чесноком и пажитником.....	78
Соус из манго	50	Соус «Фейхоа с рижским бальзамом в желе из айвы с грейпфрутом».....	80
Перечное желе.....	52	Грушевое варенье с иранской розой	81
Сироп из базилика	54	Мармелад из персиков с красным вином и перцем.....	82
Персиковый соус с розовым перцем и лавандой	55	Мармелад из сливы «Парадный»	84
Карамелизованный красный лук с финиками	56	Чатни из кабачков	85
Десерт из черники с кокосом и маком.....	58	Соус из инжира с коньяком в желе из айвы	86
Яблоки с грецкими орехами	59	Ромовое масло.....	88
Острый соус из малины.....	60	Желе из зеленых яблок.....	89
Горчица от Нины.....	62	Английское мятное желе	90
Горчица из инжира.....	64	Указатель.....	94
Китайский кисло-сладкий соус.....	65		







A decorative white floral wreath border with intricate patterns of roses and leaves, set against a light green background.

часть 1

Введение



Почему соусы – от Манюшес

На самом деле меня зовут Мария. А прозвище Манюшес мне дал в детстве мой папа. Обладая феноменальной памятью, он помнил и до сих пор помнит множество песен, стихов, историй. И зачем-то знал наизусть должности и имена политических деятелей разных стран. Например, что председателем Совета министров Литовской ССР был Юозас Манюшис. Звучало солидно – но только в партийных кругах, а у нас дома – фамилия политического деятеля с заменой одной буквы превратилась в ласковое имя для старшей дочери. Однажды мне показалось, что я стала взрослой, и я забыла детское имя. Вспомнила совсем недавно и решила возродить его как псевдоним.