

Итальянская роза в вашей тарелке | La rose italienne dans votre assiette

Auteur: Надежда Сикорская, [Лозанна](#), 10.05.2024.



С наступлением теплой погоды, когда хочется чего-то полегче, а традиционные салаты надоели, давайте разнообразим наше зеленое меню.

|

Avec l'arrivée du beau temps, quand tout le monde a envie de manger léger et on a un peu marre des salades traditionnelles, essayons de diversifier notre menu vert.

La rose italienne dans votre assiette

Некоторые наши читатели наверняка еще застали времена, когда наши бабушки-дедушки или мамы-папы пили цикорий, выдавая его за кофе. Но кто помнит, что это такое?

Цикорий – это корень растения *Cichorium Intybus*, который сушат, обжаривают и измельчают для приготовления «кофе». Во время обжарки содержащееся в цикории органическое вещество инулин карамелизуется, а напиток приобретает тёмно-коричневый цвет с ореховым и сладковатым вкусом, напоминающим кофе.

Корень не содержит кофеина, поэтому его предпочитают те, кто по каким-либо причинам отказывается от настоящего кофе. Известно, например, что потребление более четырёх чашек кофе в день может влиять на артериальное давление, поэтому люди с артериальной гипертензией часто предпочитают ему «заменители», а кто-то смешивает цикорий с кофе, чтобы сохранить вкус традиционного напитка и получить хоть малую, но дозу кофеина.

Однако сегодня мы хотим рассказать вам о другом виде цикория – цикории Кастельфранко, именуемом также итальянской розой: он напоминает ее разноцветными красками, а в названии «заложен» дворец. Да и смотрится он в тарелке подобающе величественно как в качестве гарнира, так и в сочетании с сырами.

Но если оставить в стороне королевские замашки, то, по сути, итальянская или зимняя «роза» – это салат, просто необычной расцветки, и доступен он в Швейцарии не весь год, а с февраля по май, так что сейчас самое время обратить на него внимание.

Цикорий Кастельфранко родом из Венето, региона, известного производством горьких салатов: радики в Италии и цикория во франкоязычных странах. «Несколько городов вывели свои собственные сорта и дали им свои названия, в том числе Кьоджиа, Верона, Тревизо и знаменитый Кастельфранко. Они бывают разных цветов: зеленые, красные и пестрые», – объясняет Матье Куэнде, который выращивает несколько сортов в своем семейном поместье в Бремблансе, в кантоне Во.

Кастельфранко, как и большинство других салатов, можно готовить: в супе, на сковороде, на гриле, на открытом огне, а также в качестве начинки для пиццы или ризотто. Чтобы полюбоваться его первозданной красотой на тарелке, можно попробовать сделать гарнир, не снимая листьев, положив его вертикально на блюдо.

Хрустящий и горьковатый, цикорий Кастельфранко сочетается с жирными, сильными на вкус сырами, такими как бри, рокфор или козий сыр буррата, а также с беконом, бальзамическим уксусом или медом? Фелипе Раупп, шеф-повар ресторана Jajaffe в Лозанне, вместе с Манфредом-Гордоном Бо с удовольствием работает с этим видом цикория, который придает свежесть блюдам, в которых ранней весной еще преобладают земляные ароматы корнеплодов. Один из вариантов – это разрезать Кастельфранко пополам и обжарить на сковороде, а затем подавать с салатом, беконом *Colonnata* и эмульсией планктона с ее йодистым вкусом: кто не в курсе, планктон, которым когда-то спасались потерпевшие кораблекрушение, не так давно стал ингредиентом высокой кухни. Если от перечисления состава этого блюда у вас уже потекли слюнки, то попробуйте приготовить его сами, пока «зимняя роза» не

исчезла из магазинов.

Делимся рецептом лозаннский гастрономов, который в результате должен выглядеть вот так.

Ингредиенты на 4 персоны

4 маленьких или 2 больших цикория Капельфранко
4 тонких ломтика бекон Colonnata
1 ст. л. меда или яблочного уксуса
1 пучок смешанных цветов Marché Cuendet
2 г морского планктона Veta la Palma (его можно купить онлайн)
500 мл фильтрованной воды
200 г яичных белков
и желатина
+ немного сливочного масла
+ немного масла для жарки

1. Начните с эмульсии из планктона. Поместите листы желатина в воду, чтобы они размягчились. Добавьте планктон в 400 мл воды, перемешайте и оставьте на 5 минут. Нагрейте оставшиеся 100 мл воды, чтобы растопить желатин, который предварительно хорошо выжмите. Важно не перегреть воду, чтобы сохранить как можно больше зеленого планктона. Добавьте яичные белки и быстро перемешайте.

Поместите в сифон и добавьте две капсулы газа. Энергично встряхните. Оставьте настаиваться в холодильнике не менее чем на 6 часов. Обязательно достаньте за час до подачи для достижения комнатной температуры.

2. Вернувшись с рынка, замочите цикорий Капельфранко в очень холодной воде, вывернув на изнанку, чтобы удалить песок, затем выньте из воды, все еще вверх дном, и хорошо процедите.

3. Разогрейте сковороду с маслом. Разрежьте салаты пополам и начните готовить, чтобы в течение нескольких секунд они приобретали цвет сначала со стороны сердца, затем с другой стороны. Через минуту добавьте масло и сбрызните уксусом.

4. Когда салат будет готов к подаче, выложите его на плоскую тарелку лицевой стороной вверх. Сверху положите бекон, пока он еще теплый, чтобы ломтики стали полупрозрачными. Налейте рядом с салатом эмульсию из планктона и посыпьте цветами по желанию.

Собственно, вот и все. Если получится вкусно, сообщите, пожалуйста, в редакцию. Приятного аппетита!



[Надежда Сикорская](#)

Nadia Sikorsky

Rédactrice, NashaGazeta.ch

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/italyanskaya-roza-v-vashey-tarelke>