



УРАГТГАРЕВ

«Это растение приносили в дар богам» О РОЗМАРИНЕ

Корпоративный шеф-повар ресторанов «Ватель» и «Русский» Людмила Дзюба

— Любопытно было бы узнать, с какого времени используется розмарин?

— Есть сведения, что розмарин культивировался еще в Древнем Египте. Греки и римляне широко применяли его в лечебных, кулинарных и даже в религиозных целях: использовали для ритуальных окуриваний. В Средние века монахи завезли это растение из Средиземноморья в Западную и Северную Европу. Уже оттуда розмарин попал в Россию. Спектр его применения и сегодня весьма широк. Это растение используют и в парфюмерии, и в медицине, и в кулинарии. Розмарин богат витаминами, фосфором, цинком, железом, обладает тонизирующими свойствами. Его стебли и листья обладают ароматом, слегка напоминающим хвойный. Он входит в состав так называемых прованских трав — одной самых популярных растительных приправ. Розмарин придает пикантность супам, соусам, жареному картофелю, мясным и рыбным блюдам. Однако, используя его, нужно знать меру: его аромат может забить собой вкус всех остальных ингредиентов блюда. Есть другие ограничения. Например, одновременно с розмарином нельзя использовать лавровый лист. Их сочетание гарантированно испортит вкус любого блюда. А вот, например, розмарин, чеснок и грибы — просто идеальный союз.

СПЕКТР ПРИМЕНЕНИЯ РОЗМАРИНА ВЕСЬМА ШИРОК ЕГО ИСПОЛЬЗУЮТ И В ПАРФЮМЕРИИ, И В МЕДИЦИНЕ, И В КУЛИНАРИИ

— А в вашем меню много блюд, приготовленных с розмарином?

— Конечно. Я очень люблю розмарин. Например, мы используем его в процессе приготовления стейков. Во время обжарки мясо нужно поглаживать веничком из розмарина — этого достаточно, чтобы стейк приобрел тонкий пикантный аромат. А можно нашпиговать мясо этой пряностью, а затем обжарить. Очень вкусен у нас молодой картофель с чесноком, розмарином и тимьяном, запеченный до золотистой корочки. Готовим корень сельдерея с розмарином. Очень полезное блюдо — содержит огромное количество витаминов.

— Наверняка, и рыбу готовите с этой приправой.

— Конечно. Особенно средиземноморскую. Например дораду. Обычно мы шпигуем рыбу роз-

марином и запекаем. Или коптим ее с веточками розмарина. Потрясающий вкус получается! Есть в нашем меню и морепродукты с розмарином. Для этого из веточки растения делается шпажка, и на нее насаживаются креветки, после чего их готовят в белом сухом вине.

— Сочетается ли розмарин со сладкими блюдами и напитками?

— Безусловно. У нас подается горячий шоколад с веточкой розмарина. Также мы готовим шоколадный пирог с розмарином. Для него готовится шоколадная масса, которая запекается до корочки, затем ее разрезают и в шоколад, который вытекает из пирога, кладут веточку розмарина. Наши клиенты часто заказывают чай с розмарином. Получается ароматный, вкусный и полезный напиток.

Беседовала Марина Ильющенко