

«Уместны в любое время суток»

О СЫРНИКАХ

шеф-повар бара Fabrika Дмитрий Степанов

— Откуда на наш стол пришли сырники?

— Сырники — классическое блюдо славянской кухни. На территории современной карты это Украина и Белоруссия. Готовили сырники еще в XVI веке, а возможно, и раньше, просто называли иначе. Делали из молодого сыра, отсюда и название. На Руси не было разделения на понятия сыр и творог, а стустки молочного белка творогом и сейчас называют только в России, в остальном же мире этот продукт считается молодым сыром.

— Что можно добавить в тесто для сырников?

— Самые популярные комбинации — с изюмом, курагой, грушей, орехами, яблоком, морковью, добавляют также укроп, другую зелень. Как говорится, у кого на что хватит фантазии и смелости.

— Сырники — это десерт, основное блюдо или к чему их лучше отнести?

— Лично я считаю, что сырники уместны в любое время суток. Это прекрасный вариант для завтрака, их часто, особенно в европейских странах, любят готовить и подавать в качестве десерта к обеду, несладкие варианты могут быть основным блюдом. И любят их люди любого возраста — и маленькие дети, и взрослые, видимо, во многом из ностальгических соображений. И готовят сырники на кухнях любого уровня, включая кухни мишленовских ресторанов.

— Какой творог лучше выбрать для сырников?

— Старайтесь выбирать наиболее свежий и не особо жирный, при этом плотный. Можно попробовать и самостоятельно творог приготовить, это несложно. К примеру, для сырников из нашего меню я покупаю творог у фермерского хозяйства, они гарантируют свежесть и нужное мне качество. Если найдете хорошего поставщика, считайте, половина дела сделана.

— Остальным продуктам такое же внимание надо уделить?

— Естественно, чем качественнее будут исходные продукты, тем лучше будет результат. Свежие яйца от здоровых кур, свежая сметана, молоко, качественная мука уместны в любом случае.

— Как вы готовите сырники у себя на кухне, есть секреты?

— Секреты есть, наверное, как и у любого повара. Все рецепты приготовления примерно одинаковы, отличаются какими-то нюансами. Я протираю творог перед использованием. На порцию из трех хороших сырников беру 150 г творога, к которому добавляю чайную ложку муки, вы можете взять столько же манки — это зависит исключительно от кулинарных пристрастий. В получившуюся массу кладу столовую ложку сахара, щепотку соли, немного ванильного сахара и одно яйцо. Яйцо



РОМАН ЯВОНЦОВ

ХОРОШИЕ СЫРНИКИ ХОРОШИ С ЧЕМ УГОДНО

должно быть комнатной температуры. Тесту можно дать постоять минут пятнадцать и приступать к готовке. Оптимальная толщина для сырника — полтора сантиметра. Сформированные сырники чуть обваливаю в муке и быстро обжариваю с растительным маслом с обеих сторон на сильном огне, после чего довожу до готовности в духовке.

— С чем любите подавать сырники?

— Хорошие сырники хороши с чем угодно. Подойдет мед, сгущенка, сметана, варенье. Если готовите несладкие сырники, можно поэкспериментировать и сочетать их, к примеру, с соленой рыбой, с различными соусами или добавить прямо в сырники сыр, который при готовке немного растает и будет тянуться при еде, как в пицце.

— Как быть тем, кто захочет приготовить сырники во время поста?

— Можно приготовить их, заменив обычный творог соевым. А вместо яйца использовать

окару — это то, что остается после отжима соевого молока и используется для изготовления хлебобулочных изделий, соусов и тех же сырников. В постные сырники окару добавляю в пропорции один к одному с мукой. Понадобится 250 г окары, столько же соевого творога, 100 мл соевого молока, четыре столовые ложки муки, сахар, соль по вкусу и щепотка соды.

— Готовятся они так же, как и традиционные сырники?

— В целом да. Окара перемешивается с творогом, соевым молоком, сахаром, солью и содой до образования однородной массы. Затем постепенно добавляем до желаемой консистенции муку, формируем сырники и, обваляв в муке, обжариваем в растительном масле. Постарайтесь не переворачивать сырники, пока точно не будете уверены, что корочка уже появилась, иначе они могут развалиться.

Беседовала Мария Савоськина