Медовые соусы

В настоящее время во многих современных национальных кухнях особой популярностью пользуются различные соусы с медом. В старину роль соусов для блюд из рыбы, птицы и мяса исполняли взвары с медом.

Соус (взвар) клюквенно-медовый

Отжать сок из 500 г клюквы, добавить в него 1/2 стакана меда и выпаривать до загустения. Заправить молотым перцем.

Подают к дичи и жареной птице, рыбе.

Выжимки от клюквы можно использовать для приготовления киселя.

Желе из брусники

На 2 стакана сока из ягод — 2 стакана меда.

Ягоды растереть, процедить, не выжимая, или очищенные ягоды всыпать в тазик и, не прибавляя воды, вскипятить в собственном соку.

Когда ягоды полопаются, не выжимая их, сцедить сквозь сито, а потом процедить через холстину и проварить с медом.

Такое желе можно подавать к жаркому.

Соус из шиповника с медом

Удалить семена и волоски из 500 г ягод шиповника, залить 1,5 стакана воды, варить до размягчения ягод, протереть вместе с отваром, добавить 1/4 стакана меда, молотый перец, 3%-ный уксус и соль по вкусу, хорошо смешать.

Подавать к блюдам из жареной птицы.

Соус медовый с лимоном

1/2 стакана лимонного сока, 1/2 стакана меда, 1/3 стакана теплой воды перемешать (лучше миксером) и варить на слабом огне 5 мин.

Добавить 1 чайную ложку сливочного масла и подавать к жаркому.

Соус медовый с лимоном и мятой

1 стакан меда смешать с 1 стаканом лимонного сока, добавить 3 ст. ложки теплой воды, все тщательно смешать и поставить на 5 мин на огонь, добавить 1 ст. ложку измельченной сухой мяты.

Подавать теплым к мясным блюдам, добавив 1 ч. ложку сливочного масла.

Соус яблочно-медовый

Очистить 500 г яблок и разрезать их на дольки. В кастрюлю положить 1/4 стакана меда, добавить 1/2 стакана воды, сок 1 лимона, 2-3 бутона гвоздики, довести до кипения. Затем добавить яблоки, варить до готовности и протереть сквозь сито.

Подавать к жаркому из свинины или курицы.

Соус медовый с томатами

Томаты в собственном соку (500 г), измельченную дольку чеснока, 2 измельченные луковицы, нарубленный болгарский перец тщательно перемешать (лучше миксером) и варить под крышкой 5-7 мин.

Подавать к жаркому.

Соус сметанный с медом

К 500 г сметаны добавить 1/4 стакана меда, сок 1 лимона, 1/2 ч. ложки молотого красного перца и соль по вкусу. Довести до кипения и остудить.

Подавать к жареной свинине, баранине.

Горчица с медом

К обыкновенной столовой горчице добавить мед по вкусу, немного подсолнечного масла, уксус и черный молотый перец. Размешать.

Медовая горчица имеет приятный вкус и хорошо хранится.

Литература: Гребенников Е.А. Все о меде. - Мн.: Книжный дом, 2005. http://www.interpres.ru/ Интерпрессервис

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, http://www.medoviy.ru