

Кулинарные ошибки.

Какие блюда были придуманы случайно



24 августа 1853 года повар индейского происхождения Джон Крам придумал чипсы. Сделал он это, чтобы позлить вредного клиента.

Таких историй немало. Многие знаменитые сегодня блюда были изобретены по ошибке, со злости, от отчаяния, или чтобы выпутаться из непростой ситуации. И были настолько удачными, что слава их намного пережила славу повара.



Чипсы

24 августа 1853 года на курорте Саратога-Спрингс в Америке, в ресторане одной дорогой гостиницы некто Вандербильт заказал картофель фри – фирменное блюдо ресторана. Шеф-повар Джордж Крам блюдо приготовил, но не угодил клиенту. Тому показалось, что картофель слишком толстый. Спорить с железнодорожным магнатом повар не захотел и блюдо переделал. Но чтобы позлить вредного клиента нарезал картошку очень тонко, почти как бумажный лист. И обжарил. Вопреки ожиданиям магнат остался доволен, а блюдо стало популярным. Его назвали «Чипсы Саратога».



Киевский торт

Существует легенда, что в 1956 году на фабрике им. Карла Маркса (сегодня — Киевская кондитерская фабрика Roshen) произошла неприятность. В цехе бисквитов работники забыли убрать в холодильник партию яичного белка, приготовленного для выпечки. Следующая смена, в которую входили Константин Петренко и 17-ти летняя Надежда Черногор, решила «прикрыть» товарищей. Кондитеры соорудили из пропавшего белка коржи, которые прослоили масляным кремом. Так появился «Киевский торт».

Официальные лица фабрики эту легенду отрицают, по их версии кондитеры целенаправленно трудились над рецептом. Запатентовали рецепт в 1973 году, но идея возникла в 1956.

Булочки с изюмом

Всеми любимые булочки с изюмом лежат у нас на столе благодаря... таракану. Дело было так: в 50-х годах XIX века в Москве правил генерал-губернатор Закревский. К его столу поставлялась самая лучшая в городе выпечка – от Ивана Филлипова.

Однажды губернатор нашел в булочке таракана! Закревский вызвал к себе пекаря и начал ругать его за разгильдяйство. Но Филлипов не растерялся, он бодро съел булку с тараканом и уверил губернатора, что это был изюм. А булочки – новинка в его пекарне, специально для его сиятельства! От такой наглости Закревский растерялся и Филлипова отпустил. А тот, вернувшись в пекарню, высыпал в тесто для булочек изюм. Ко времени прогулки генерал-губернатора на улицах Москвы уже продавались булочки с изюмом.



Оливье

Повар, чье имя прочно связывают с ресторанной кухней XIX века и празднованием Нового года в веке XX, изобрел свой салат от обиды на посетителей.

Во второй половине XIX века были популярны разнообразные майонезы. Своеобразные мясные, да и не только, тарелки, где кусочки мяса множества сортов были красиво уложены, часто политы соусом.

Люсьен Оливье задумал нечто подобное для гостей ресторана «Эрмитаж»: филе куропаток и рябчиков, кусочки ланспика (застывшего крепкого бульона, приготовленного как для заливного), телячьего языка и раковые шейки под соусом «Провансаль». Ассорти было оформлено как настоящее произведение искусства. Вот только визуальной части посетители не оценили: они предпочитали всё перемешать и есть как сытный салат. Повар разозлился и на следующий день подал блюдо в виде салата. Гости остались очень довольны.



Цезарь

Во времена действия сухого закона самый главный день для своей страны находчивые американские бизнесмены и голливудские звезды отмечали в Мексике. Много гостей было и в небольшом заведении Caesar's Place Цезаря Кардини. И если спиртного было предостаточно, то с продуктами дела обстояли гораздо хуже – их практически не было. Но Кардини выкрутился, проявив кулинарную смекалку: натер чесноком тарелку, положил на нее листья салата романо, сбрызнул оливковым маслом, выжал лимонный сок, добавил яйца, свеженатертый пармезан, пряные травы, гренки из белого хлеба и немного

вустерского соуса. Так и возникла первая версия салата «Цезарь».

Кукурузные хлопья



Хлопья изобрели жившие в штате Мичиган в XIX веке братья Келлог. Они были так упорны в приготовлении ужина из кукурузной муки, что приготовили новое, невиданное еще блюдо.

Братья готовили себе лешешки из кукурузной муки. Начали делать тесто, но пришлось отлучиться от костра. Они вернулись лишь когда мука уже испортилась. Есть все же хотелось, поэтому пришлось замешивать тесто из того, что было. На первый взгляд идея была неудачной: все тесто свернулось в комки. Тогда братья решили все же его поджарить. К их удивлению некоторые неаппетитные комки стали легкими и воздушными. Так появился самый популярный завтрак - кукурузные хлопья.

Пожарские котлеты

Есть несколько версий происхождения этих котлет. Все они связаны с отчаянием от отсутствия телятины. Приведем одну из них.

В городке Осташкове стоял трактир Пожарского. Однажды в него заглянул сам царь – Александр I. Хозяин заведения пришел в ужас, царю были обещаны телячьи котлеты, а нужного мяса нет! Тогда Пожарский, по совету своей жены Дарьи Евдокимовой, приготовил котлеты из птицы и запанировал их.

Изобретение очень понравилось императору, а когда повар во всем признался, то Александр приказал ввести котлеты в свое повседневное меню, а трактир стал таким знаменитым, что про него даже Пушкин написал.

