

«История возникновения чизкейка»



Гайдукова Т.С.

ЦЕЛЬ :

- Изучить историю возникновения чизкейка.



- Вкусный десерт чизкейк (англ. Cheesecake - буквально – творожный (сырный) пирог) намного старше, чем может показаться. Распространившийся по всему миру благодаря безграничной любви американских кулинаров чизкейк принято считать американским блюдом, имеющим какие-то дальние английские корни. Действительно, пирог на основе мягких сливочных сыров или творога пришёл в американскую кухню вместе с европейскими переселенцами и заслужил там популярность, а заодно и «американское гражданство».



- Первое упоминание о чизкейке или, вернее сказать, о прародителе всех современных видов этого десерта было сделано древнегреческим врачом Аеджимиусом, который подробно описал способы приготовления сырных пирогов.



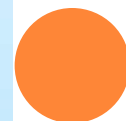
- По мнению Джона Сегрето, написавшего книгу «Cheesecake Madness», первые чизкейки появились на острове Самос в VIII-VII вв. до н.э. Этим лакомством в Греции угощали олимпийских атлетов и гостей на свадьбе. Добравшись до Древнего Рима, десерт полюбился Юлию Цезарю, что автоматически делало его приготовление обязательным в домах знати.



- Римское увлечение по наследству перешло в европейские колонии, в первую очередь, в Англию, где и получило длительную прописку, тем более что в Англии имелись все условия и необходимые ингредиенты для приготовления этого несложного и вкусного блюда.



- Другая точка зрения на происхождение чизкейка принадлежит Джоану Натану, который считает, что этот десерт родом из Ближнего Востока. Там пра-чизкейк готовили так: молоко створаживали, добавляли мёд, цедру лимона и яичные желтки, перемешивали и выпекали. Именно такой рецепт, по мнению Натана, и попал в Европу вместе с возвращающимися из походов крестоносцами.



- Интересно, что чизкейк, вернее - каравай с сыром – был известен в Древней Руси с XIII века. Во всяком случае, с этого времени о подобном блюде существуют письменные упоминания. Но если учесть, что сохранившихся письменных древнерусских источников старше XII века не существует, а более древние летописи известны лишь по поздним спискам, то можно предположить, что чизкейк на Руси кушали задолго до крестоносцев, а разнообразные сырники, ватрушки, караваи с сыром и творогом, сохранившиеся до наших дней, лишь дополнительное этому подтверждение. Творожная запеканка, знакомая всем, рождённым в СССР – тоже чизкейк, хотя и немного brutальный.



- Богатая история, традиции разных народов и сложные переплетения «родословных» схожих блюд делают чизкейк универсальным «примиряющим» пирогом, который одинаково уместен в Нью-Йорке, Москве, на Пасху или День рождения. Этот вкусный пирог - настоящий интернационалист и прекрасно дружит как с китайским или индийским чаем, так и с кавказским кефиром или колумбийским кофе.



- Отдадим должное американцам — введение в пирог сливочного сыра и сливок действительно сильно изменило вкус и внешний вид десерта. Чизкейк обрёл совершеннотепловторимый лоск, нежную, напоминающую суфле структуру, разнообразил себя дополнительными компонентами.



- Достаточно истории, поговорим о самом десерте. Чизкейки условно делятся две категории – запеченные и сырые. Первые стали популярны благодаря американскому стилю приготовления, второй, более древний вариант до сих пор используется в некоторых странах.



- Можно так же разделить чизкейки на те, которые готовятся из сливочных сыров (Нью-Йорк) и из творога или домашних творожных сыров. Напомним, что в английском языке слово cheese кроме сыра обозначает творог. Так что «неправильного» чизкейка не бывает, есть лишь разнообразие стилей приготовления и рецептов.



- Знаменитый чизкейк «Нью-Йорк», синоним современного чизкейка, и, во многом, его эталон появился благодаря нескольким случайностям. В 1912 году Джеймс Крафт разработал новый метод пастеризации недорогого сливочного сыра, а в 1929 году Арнольд Рубен объявил о том, что чизкейк обрёл новый рецепт.



■ Чизкейк «Нью-Йорк»

■ Ингредиенты (8-10 порций):

Для начинки:

700 г мягкого сливочного сыра (Филадельфия),
100 г сливок с жирностью 33%,
45 г. жирной сметаны,
100 г сахара,
8 г. ванильного эк
3 яйца.

Для основы:

500 г печенья,
150 г сливочного масла,
1 ч. л. молотой корицы,
1 ч. л. молотого мускатного ореха.



▣ *Приготовление:*

Раскрошить печенье, смешать его с растопленным маслом, сахаром, корицей и мускатным орехом. Смазать форму и распределить полученную массу по дну. Разогреть духовку до 150°C, поставить форму на 15 минут на верхнюю полку (на нижнюю поставить миску с водой диаметром больше формы). Достать форму и, не разбирая, остудить.

- ▣ Смешать ингредиенты начинки, кроме яиц. Взбить венчиком отдельно желтки и белки. Аккуратно ввести яйца в начинку. Поместить начинку на основу. Выпекать при 150°C 1 час. Оставить чизкейк в выключенной духовке ещё на 15 минут, после чего откройте дверцу духовки и выдержать ещё 10 минут. После этого дать окончательно остыть, снять опрау и поставить охлаждаться на 6 часов.



Шоколадный чизкейк Капучино

□ Основа

- 100 г шоколадного печенья
- 50 г сливочного масла
- 2 ст.л. сахара
- 1/4 ч.л. молотой корицы

□ Шоколадно-сливочный слой

- 675 г сливочного сыра (типа Филадельфия)
- 200 г сахара
- 3 яйца
- 225 г горького шоколада
- 2 ст.л. жирных сливок
- 250 мл сметаны
- 1/4 ч.л. соли
- 2 ч.л. растворимого кофе в гранулах, растворить в 50 мл кипятка
- 4 ст.л. кофейного ликера
- 2 ч.л. ванили

Ароматизированные сливки

- 250 мл сливок для взбивания
- 2 ст.л. сахарной пудры
- 2 ст.л. кофейного или шоколадного ликера

Для украшения

- 25 г горького шоколада



□ **Способ приготовления**

Подготовка:1ч > Приготовление:1ч > +12ч на охлаждение > Общее время: 14ч

- Разогреть духовку до 180 С. Смазать сливочным маслом разъемную форму для выпечки диаметром 23-25 см.
- Растолочь шоколадное печенье в крошку, добавить размягченное сливочное масло, 2 ст.л сахара и корицу. Тщательно перемешать и прижать рукой или дном стакана на дно смазанной формы.
- В средних размеров миске взбить размягченный до комнатной температуры сливочный сыр до получения однородной массы. Взбивать лопаточкой или мискером на низкой скорости. Добавить сахар по частям. Затем яйца по одному. Взбивать на низкой скорости только до получения однородной массы.
- Растопить 225 г шоколада с 2 ст.л. жирных сливок в кастрюле, установленной над кипящей водой. Перемешивать, пока шоколад не расплавится, до однородности.
- Добавить шоколад в смесь из сливочного сыра и перемешайте. Добавить сметану, соль, кофе, 4 ст.л. кофейного ликера и ваниль. Взбить до получения однородной массы. Выложить в форму на основу из печенья.
- Выпекать в центре разогретой духовки 45 минут. Выключить духовку и оставить в ней торт, приоткрыв дверцу, на 45 минут. Затем достать из духовки и поставить в холодильник на 12 часов. Перед подачей украсить торт сверху взбитыми сливками и листиками из шоколада.
- Сливки: взбейте холодные сливки в мягкую пену, затем добавьте сахарную пудру и 2 ст.л. кофейного ликера.
- Для листиков из шоколада: Растопите 25 г горького шоколада в кастрюле или миске, над кипящей водой, размешайте до получения однородной массы. Смажьте любые съедобные листья (например, лавровый лист или от любых кустов) с одной стороны растопленным шоколадом. Положите листья в морозильник, пока они не затвердеют, а затем отделите листья от шоколада. Храните шоколадные листики в морозильнике, пока они вам не понадобятся.



- В ходе своего проекта я изучила ассортимент чизкейков, историю их возникновения и способы приготовления.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

