

Kulinarinis paveldas

Parašė

Šeštadienis, 21 Vasaris 2009 08:23 - Paskutinį kartą atnaujinta Ketvirtadienis, 16 Liepa 2009 02:19

Žemaitijos kulinarinis paveldas

KARALIŠKAS KIŠKIS LIEVRE A LA ROYALE



Parašė

Šeštadienis, 21 Vasaris 2009 08:23 - Paskutinį kartą atnaujinta Ketvirtadienis, 16 Liepa 2009 02:19

Šis nuostabus receptas pasaulį išvydo 1898 metais lapkričio 29 dieną, kada Prancūzijos senatorius Couteaux (Kuto) laikraštyje „Le Temps“ vietoje įprastinės politinės apžvalgos paskelbė išsamią ataskaitą apie tai, kaip jis ieškojo idealaus kiškienos patiekalo gamybos recepto. Paieškai buvo sugaišta savaitė, o gaminimui 7 valandos: nuo 12 iki 19 val. Toliau ištrauka iš laikraščio:

„Kiškis patinas, pageidautina, kad būtų prancūziškos kilmės, apie ką byloja galvos ir kojų nervinga elegancija, turėtų būti 5-6 funtų (2-2,5kg) svorio, nušautas kalnuotoje vietovėje taikliu vienu švairiu šūviu, kad kuo mažiau ištekėtų kraujo. Be jokių abejonių nušautas kiškis turi būti brandintas. Kas tai per dalykas žvėrienos kulinarijoje, - žino visi padorūs medžiotojai...

Riebalai kepimui: 3 šaukštai (60g) žąsinių taukų, 0,25 funtai (100g) kiaulinių taukų, 0,25 funto (100g) bekono gabalas.

Skysčiai gamybai: 6 uncijos (170g) raudonojo vyno acto, 2 buteliai Macon arba Medoc vyno, bet ne jaunesnio nei 2 metų.

Indai ir įrankiai gamybai: Kiškiui kepti britvonas (keraminis arba ketinis troškintuvas) 8 colių (20 cm) aukščio, 15 colių ilgio (38 cm) ir 8 colių (20 cm) pločio su dangčiu. Nedidelis indas kraujui surinkti. Mėsos kapojimo kirvis, peilis kiškio lupimui, peilis daržovėms pjaustyti, sietas, mėsmaalė, graibštas. Paausuotas sidabrinis arba bent sidabrinis platus serviravimo dubuo, puošnios porcelianinės lėkštės, sidabrinis samtis, sidabriniai šaukštai

Vynas prie kiškienos: Pageidautinas St Julien arba Moulin a Vent raudonasis sausas vynas.

Kulinarinis paveldas

Parašė

Šeštadienis, 21 Vasaris 2009 08:23 - Paskutinį kartą atnaujinta Ketvirtadienis, 16 Liepa 2009 02:19

PARUOŠIAMOJI STADIJA (12.00 - 12.30val.)

Nulupti ir išdaryti kiškį. Išsaugoti širdį, kepenis ir plaučius. Surinkti visą kraują (tradiciniai, kad kraujas nesukrešėtų, jį išmaišyti su trupučio konjako).

Nuvalyti vidutinio dydžio morką ir išilgai supjaustyti į 4 dalis. Nuvalyti 4 svogūnus ir kiekvieną prikaišyti gvazdikėliais. Nuvalyti 20 česnako skiltelių, 20 šalotų (mažų svogūnėlių), paruošti garni buketą iš kelių laurų lapų, kelių šakelių čiobrelių ir petražolių šakelių.

Smarkiai įkaitinti žarijas.



Kiškiui troškinti britvonas (troškintuvas)

PIRMOJI OPERACIJA (12.30 - 16.00 val.) 12,30 val. ištepti kiškiui kepti britvoną žąsiniais taukais ir jo dugną iškloti bekono juostomis.

Mėsos kapojimo kirviu nukirsti kiškio galvą ir kaklą, paliekant tik kūną. Kiškį dėti nugara ant britvone esančio bekono ir dar apdengti bekono juostomis, po to sudėti daržoves, gražiai atrodančius svogūnus ir garni buketą. Supilti actą, 1,5 butelio vyno, pagardinti druska ir maltais juodaisiais pipirais.

13,00 val. uždengti dangtį ir dėti ant viryklės silpnos ugnies, ant dangčio sudėti žarijas. Troškinti 3 valandas. (Dabar kiškį galima troškinti orkaitėje 180 laipsnių temperatūroje).

Kulinarinis paveldas

Parašė

Šeštadienis, 21 Vasaris 2009 08:23 - Paskutinį kartą atnaujinta Ketvirtadienis, 16 Liepa 2009 02:19



Apie šią patiekalą Lietuvoje yra būdinga paplėskinti, tačiau būtų buvęs gaminamas ir Lietuvoje - grafo