

ДОРОГА ЛОЖКА К ОБЕДУ

Многие считают супы едой скучной — но это совсем не справедливо. Ведь иногда они бывают ярче, веселее и ароматнее самого аппетитного десерта. Возьмём, например, популярный во всём мире суп-пюре из тыквы. Да не просто возьмём, а добавим в него кое-что интересное...

ТЫКВЕННЫЙ СУП-ПЮРЕ С МАНДАРИНОВЫМ СОКОМ (для 4 человек)

- 500 г мякоти тыквы (свежей или замороженной)
- 2 картофелины
- 50 мл сока мандарина
- 2 зубчика чеснока
- 1 головка репчатого лука
- 50 г сливочного масла
- 2 ч. л. тёртого корня имбиря
- 2 ст. л. тыквенного или оливкового масла
- 1 ст. л. сахара
- щепотка соли
- 300 мл воды
- небольшой пучок укропа
- горстка тыквенных семечек

Нарежь очищенную картошку и тыкву кубиками, положи в кастрюлю. Залей овощи водой, доведи до кипения на среднем огне и вари 20 минут. Выключив плиту, влей в кастрюлю сок мандаринов, добавь сахар и соль. Мелко нарежь лук и чеснок, натри на мелкой тёрке корень имбиря и обжарь все компоненты на сковороде в смеси сливочного и тыквенного (или оливкового) масел до мягкости (4–5 минут на среднем огне). Помести все ингредиенты в блендер и преврати в пюре. Перед подачей на стол посыпь суп свежим укропом и очищенными тыквенными семечками.

КСТАТИ!

Ещё в конце XVII века появились первые супы быстрого приготовления. Люди научились высушивать и превращать в растворимые плитки обычные супы — такие заготовки очень разнообразили скудное меню моряков и солдат.