

Тұздықтар



- **Соус** — соус тағам дәмін түрлендіреді, тағамдық құндылығын жоғарылатады. Бірдей өнімдерден даярланған, бірақ әр түрлі соустармен берілген тағамдардың да дәмі де, түрі де әр түрлі болады. Соустармен өнімнің табиғи дәмін күшейтуге немесе азайтуға болады. Соустарды үш белгісі бойынша келесі топтарға ажыратуға болады: ұн қосылуына байланысты — ұн қосылған және ұнсыз соустар; сұйық негізі бойынша — сорпада, сүтте, қаймақта, сары майда, өсімдік майында және сірке суында даярланған соустар; температурасы бойынша — ыстық және суық соустар. Ерекше тобы — тәтті тағамдарға берілетін тәтті соустар. Дайын соустарды ыстық күйінде 3 сағ-қа дейін жабық ыдыста 70°C температурада сақтайды. Оларды жеке соус сауытта немесе негізгі өнім үстіне құйып береді. Ұн қосылған соустарға сорпа (ет, балық, саңырауқұлақ және қоңыр сорпаларда), сүт және қаймақ негізінде даярланған ыстық соустар жатады. Бұл соустардың маңызды құрамдас бөлігі ұн болып табылады.

- Оны соусқа шала қуырғаннан кейін қосады, соның нәтижесінде ұнның жағымды қуырылған жаңғақ иісі болады және шала қуырылған ұн желімтек түзбейді. Түсінің ерекшеліктеріне байланысты ұнда шала қуыру (пассерлеу) — ақ және қызыл болып бөлінеді. Қызыл пассеровка — 150—160°С температурада майсыз қоңыр-қызыл түске дейін қуырылған ұн. Ақ пассеровка — түсін өзгертпей маймен шала қуырылған ұн. Сүт соустары 1 л сүтке қосылған ұнның мөлшеріне байланысты әр түрлі консистенциялы (қою, жартылай сұйық, сұйық) болады. Қою сүт соустары (1 л сүтке 120 г ұн) көкөніс котлет массаларына қосады. Қоюлығы орташа жартылай сұйық соустар (1 л сүтке 90 г ұн) тағамдарды көмбелеп пісіру үшін, ал сұйық соустарды (1 л сүтке 50 г ұн) ыстық көкөніс және жарма тағамдарына қосылып беріледі.

- Саңырауқұлақ соусын саңырауқұлақ сорпасын да шала қуырылған ұн пассеровкасын қосып даярлайды. Ұн пассеровкасына саңырауқұлақ сорпасын қосып араластырады, 40—60 мин қайнатады, тұздайды да сүзеді. Піскен саңырауқұлақтарды пиязбен бірге шала қуырып қосады да тағы да 10—15 мин қайнатады. Дайын соусқа сары май қатады. Картоптан және жармадан даярланған тағамдарға беріледі.

- Қызыл соусты қоңыр сорпада ақ және қызыл пассеровка (көбінесе қызыл) қосып дайындайды. Қызыл үн пассеровкасын алдын ала 60—70°С дейін суытады, екі-үш рет 1:4 қатынаста қоңыр сорпамен сұйылтады да мұқият араластырады. Томат және ЛИМОН ҚЫШҚЫЛЫН қосады. Пісірілген және өз сөлінде пісірілген балықпен береді. Кепкен нан соусы ПОЛЯК соусы сияқты дайындалады, бірақ туралған жұмыртқа орнына қуырылған, ұнтақталған кепкен бидай нанын, тұз және лимон қышқылын қосады. Пісірілген көкөністермен береді. Түбіртамыр соусын қаймақта және сірке суында даярлауға болады. Бірінші нұсқада қаймақты үгілген түбір-тамырмен езгілейді де, тұз және қант қосады. Екінші нұсқада үгілген түбіртамырға ыстық су құяды, қақпағын жауып суытады, содан кейін тұз, қант және сірке суын қосады. Соус дәмі мен түсін өзгерту үшін піскен, үгілген қызылшаны қосуға болады. Салқын ет және балық тағамдарымен береді.

Ыстық соустар

- ▣ **Ет** тағамдарына қосылатын соустар. «Ет сөлі» соусы (үйдегі **кулинарияда** ең көп тараған түрі) қуырған етке, құс пен жабайы аң-құстың етіне қосылады. **Мал** мен **құс** өтін табаға не қаңылтыр табаға салып қуырғанда, еттің сөлі бөлініп шығады. Бұл сөлде **экстрактивтік заттар** өте көп, хош иісті әрі дәмді болады. Оның осы қасиеттерін құр жібермеу үшін ет өнімдерін қуырған кезде ыдысқа аз ғана сұйық (**сорпа** не су) қосып тұру керек. Егер сөл күйе бастаса, аздап ыстық су құнды. Қуырылып болғаннан кейін шойын не қаңылтыр табаны қалған май мен сөлімен плитаға қойып, ылғалын кетіру керек. Бұдан кейін егер етті кесек турап қуырса, онда табадағы майды құйып алу керек те (етті жұқалап кесіп қуырғанда бұлай істемейді), табаға аздап ыстық су не ет сорпасын құйып, 2—3 минут қайнатқаннан кейін сүзіп алу керек.

- **Ет** өнімдеріне тамыр жемістері (сәбіз, петрушка, сельдерей) мен пияз салып қуырса, соус дәмді болады. Қызыл соус **ет** котлеттеріне, бұқтырылған не қуырылған етке, сосискаға, сарделькаға, азуға, піскен тілге, **рагуға** т. б. қосып беріледі. Ұсақтап туралған петрушканы, сәбіз бен пиязды майға аздап қуырыл алады. Бұдан кейін түбі қалың ыдысқа сары майды (1 ас қасық) бөлек қыздырып алып ұн себеді де, араластырып тұрып қызыл-күрең түстенгенше қуырады. **Томат-пюре** қосады, ыстық сорпа не су құяды да, ірімтіктенбеу үшін мұқият араластырып тұрады, қуырып алынған тамыр жемістері мен пияз, **лавр жапырағын**, бұрыш салып, баяу жанған отқа ыдыстың қақпағын жауып қояды. 25—30 минут қайнатады. Тұзын салып, қанық жүзім шарабын (портвейн не мадера) қосады. Соусқа үгітіп тамыр жемістерін салып, сары май қосып араластырады

Балық тағамдарына қосылатын соустар.

- Суға және буға піскен ыстық **балыққа** қосылатын ақ соус. Ұнға май салып аздап қуырыл алады да, ыстық **балық** сорпасын құйыл мұқият араластырып, 15—20 минут қайнатады; оттан алғаннан кейін, тұзын салып, **лимон** шырынын не ерітілген лимон қышқылын құнды; сүзіп алып, май қосып араластырады. **Лимон** шырынының не лимон қышқылының орнына сүзіп алып қайнатылған тұздаған қияр дың суын пайдалануға болады. 2 стакан балық сорпасына: 1.5 ас қасық **сары май**, 1 ас қасық бидай ұйы; **лимон** шырыны немесе **лимон** қышқылы, тұзды әркім қал ау ы н т а салады. Буға піскен балыққа қосылатын «ақ шарап» соусы. **Петрушка** мен **пиязды** ұсақтал турап, қыздырылған май (1 ас қасық) құйылған ыдысқа салып, аздап қуырыл алады; ұн сеуіп араластырып тұрып, тағы 2—3 минут қуырады; ыстық балық сорпасын құйыл, баяу отта 15—20 минут қайнатады; оттан түсіріп, сүзеді, майға (1 ас қасық) үгіткен **жұмыртқаның** ары уызын араластырын қосады. Бұдан соң тұзын салып, ақ шарап құяды. 2 стакан балық сорпасына: 1 сары уыз, 1 ас қасық бидай ұйы, 2 ас қасық сары май, 1—2 ас қасық жеңіл ақ шарап, 1 бас **петрушка** мен 1 бас **пияз**; тұзды татымына қарай салады. Суға не буға піскен ыстық балыққа қосатын **томат** соусы.

- Табаға май салып (1 ас қасық) қыздырады, ұсақтал туралған тамыр жемістерін салып аздап қуырып алады, ұн, томат-пюре қосып, тағы 2—3 минут қуырады; бұдан соң ыстық сорпа құйын, тұзын салады, араластырып тұрып отын басып, 10—15 минут қайнатады. Оттан алып, сүзгеннен кейін май қосып (1 ас қасық) араластырады. 1 стакан балық сорпасына: 2 ас қасық сары май, 1 ас қасық бидай ұйы, 3 ас қасық томат-пюре, жарты сәбіз, петрушка, 1/2 пияз, тұзын дәміне енгенше салады. Піскен балыққа қосылатын поляк соусы (жұмыртқа мен майдан жасалған). Қатты піскен жұмыртқаны ұсақтан турап, ерітілген ыстық майға салады, лимон шырынын, ұсақтал туралған петрушка не аскөк қосады, тұзын салып араластырады. 100 г сары майға: қатты піскен 2 жұмыртқа, лимон шырыны, көкөніс пен тұз әркімнің қалауына қарай.

- Піскен балыққа қосылатын голланд соусы (жұмыртқа мен майдан жасалған). Шикі жұмыртқаның сары уызын суық суға езеді, шағын май кесектерін қосып, баяу жанған отқа қояды да, үнемі араластырыл тұрып, қойылғанша қайнат пай пісіреді. Оттан алып, тұзға салады, лимон шырынын не ерітілген лимон қышқылын қосады. Голланд соусын қайнатуға болмайды, өйткені қатты қайнаса жұмыртқа пісіп кетеді де, май бөлініп, бетіне көлкіп шығады. Сондықтан соус дайындалғаннан соң бірден пайдаланылмайтын болса, оны сол ыдысымен көлемі одан үлкен ыдысқа құйылған ыстық суға қояды. Сөйтіп оны 1 1 /2—2 сағаттап артық сақтауға болмайды. 150 г сары майға: 2 сары уыз, 2 ас қасық су, жарты лимонның шырыны (не суға ерітілген 1 шай қасық лимон қышқылы) қажет, тұзы татуына қарай салынады.

Көкөніс пен жармадан жасалған тағамдарға қосылатын соустар.

- Көкөніс котлеттері мен запеканкаға қосылатын соустар. Ұнға май салып аздап қуырып алады да, көкөністерден пісірілген сорпаны араластырып тұрып құнды, қаймақ қосып араластырып, баяу отқа қойып, 5—10 минут пісіреді; оттан алып, тұзын салған соң сүзеді. 1/2 г стакан көкөніс сорпасына: 1 стакан қаймақ, 1 ас қасық бидай ұйы, 1 ас қасық сары май керек, тұзы — татымына қарай.

Салқын соустар мен тұздықтар

- Салқын тағамдар мен басытқыларға қосылатын соустарды дайындағанда сірке суы қосылған өсімдік майына жұмыртқаның сары уызын, қыша, құмшекер, корнишон, ақжелкен, тұзықтар дәмдік қоспалар, сондай-ақ қаймақ қосып дайындайды. Салқын соустарды қыш немесе эмальды ыдыста жасайды, алюминий ыдыс бұған жарамайды. Еттен не балық етінен жасалған әр түрлі салқын тағамдар мен басытқыларға, көкөніс салаттарына қосылатын соус майонез. Әдетте сатуға түсетін дайын соус майонезді пайдаланады, алайда оны үй жағдайында да жасап алуға болады. Жұмыртқаның шикі сары уызын фарфор не фаянс ыдысқа салады, ерітілген дайын қыша қосып, тұз салып, бәрін араластырады да, үзбей бұлғап тұрып, аз-аздап өсімдік майын құяды.

- Алдында құйылған май сары уызбен әбден біріккеннен кейін барып қана жаңадан май қосып отырады. Сары май уызбен әбден араласып біртектес болып қоюланған кезде оны қоюлығы сұйық қаймақтай болғанша сірке суына (не лимон шырынына) ерітеді. Әбден дайын болар алдында қаймақ (1/4 стакан) не ұсақтан туралған корнишон (5—6), немесе пісіріп алып, елеуіштен үгіп өткізген қымыздық жапырақтарынан жасалған пюре (2 ас қасық) не томат-пюре қосады. 100 г өсімдік майына: 1 сары уыз, 1/4 шай қасық дайын қыша, тұз бен сірке суы — татымына қарай. Пісірілген салқын балыққа, таза балық консервлеріне, майшабаққа, винегретке қосатын қыша соусы. Жұмыртқаны қатқыл етіп пісіріп, ағын турайды, сары уызын қыша, құмшекер, тұз салып мұқият үгітеді, оған аздап өсімдік майын қосады, сірке суына ерітіп, жұмыртқаның туралған ақ уызын қосып араластырады. 1 ас қасық туралған каперс қосуға болады. 2 жұмыртқаға: 2 ас қасық өсімдік майы, 1 шай қасық дайын қыша, 3—4 ас қасық сірке суы, тұз бен құмшекер — әркімнің қалауынша. Ет және балық дірілдектеріне, піскен салқын балыққа еттен және балықтан жасалған құймасына, пісірілген ысталған және тұздалған ірі қара етіне қосылатын «сірке суын қосқан ақжелкен» соусы.

- Көк салат пен көкөніс винегретіне қосылатын тұздық. Шөлмекке сірке суын құйып алып, тұз, құмшекер, үгітілген бұрыш пен май қосады; шөлмекті тығындал, ішіндегісін әбден шайқап араластырады. Сірке суының орнына лимон шырынын немесе суға еріткен лимон қышқылын пайдалануға болады. 1/4 стакан өсімдік майына: 4 ас қасық сірке суы, 1/2 шай қасық құмшекер; тұз бен үгітілген бұрышты дәмі татығанша салады. Ет, балық тағамдарына қосылатын сарымсақ салып, қызанақтан жасалатын тұздық. Қатқыл қызанақты қайнап тұрған суға шайып алып, қабығын аршиды. Бұдан соң қызанақты ет тартқыштан өткізіп ұсақтал турап алған сарымсақ қосып, тұз салады. Мұндай тұздықты қысқа дайындап алуға болады. Шыны ыдысқа құйып, тоңазытқышта сақтайды. 1 келі қызанаққа: 100 г сарымсақ, тұзы — татымына қарай.

Дайын соустар

- ▣ Әуесқойлық күшті соустың құрамында алма, алма пюресі, анар шырыны, томат-паста, құмшекер, тұз, бұрыш, қалампыр, даршын, зімбір, мускат жаңғағы болады. Қуырылған салқын және ыстық етке, балыққа және ыстық соустарға қосады. Оңтүстік соусының құрамында соя соусы, алма пюресі, томат-паста, қант, бауыр, өсімдік майы, сарымсақ, пияз, мейіз, бұрыш, зімбір, қалампыр, даршын, шарап (мадера), мускат жаңғағы, кардамон болады. Қуырылған салқын және ыстық етке, балыққа қосып жейді, ыстық соустарға, салат тұздықта-рына қосады,