

*Традиционные
острые соусы
народов мира*

Со́ус (от фр. sauce — подливка) — жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Многие соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.

Подливы могут быть и к сладким блюдам, к примеру сметана, или полужидкий кисель к сырникам, оладьям.

Сырники с подливкой из полужидкого фруктово-ягодного сладкого киселя

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты жарят в соусе или запекают под соусом. Специализированный сосуд для хранения соусов называется соусник.

Широко распространённые соусы: кетчуп, майонез, соевый соус, бешамель, ткемали, сацебели, сальса, рыбный соус, чесночный соус, грибной соус, тартар, Тысяча островов, катык — традиционный татарский кисломолочный соус.

Собственно слово соус восходит к лат. salsus — «посоленный» (ср. «сальса»)[1]. К эпохе античного Рима относится и один из первых общеизвестных соусов — гарум.

- В 1920 году американский фармацевт Уилбур Сковилл решил оценить степень остроты перца и дать ему количественную оценку. Для сравнительной оценки он измерял уровень капсаицина — того самого элемента, который отвечает за жгучий вкус перца. Исходя из полученных данных исследователь присваивал перцу место в таблице жгучести. Точкой отсчета в ней стал болгарский перец, не имеющий в своем составе капсаицина. Замыкает шкалу перец с просто адской остротой — хабанеро Red Savina.
- Основу любого острого соуса составляет один из перцев этой таблицы. Комбинируя разные виды перца, специи и меняя консистенцию, производители создают бесчисленное количество вариаций острого соуса. В разных странах непременно найдется своя версия соуса, и именно ее местные жители считают лучшей..

- Харисса, Южная Африка



Пастообразный соус готовится из перца чили, к которому добавляется чеснок, кориандр, кумин, зира, соль и оливковое масло. Для изготовления соуса используются такие сорта чили, как тунисский баклаути, оцениваемый от 1000 до 5500 единиц Сковилла, и серрано. Соус популярен в тунисской кухне и кухнях других магрибских стран. Тунисская версия соуса самая острая, так как содержит много перца чили.

- Шатта, Египет



- Соус имеет пастообразную консистенцию. В дополнение к красному чили в состав приправы входит также оливковое масло, помидоры и петрушка. Подается с национальным блюдом кошари, а также уличной едой на основе чечевицы, риса и макарон.

- Авазе, Эфиопия



- Рецепт соуса может варьироваться, но, как правило, за основу берется приправа бербере (пажитник, молотый имбирь, кардамон, красный чили и другие специи) и медовое вино Теј. Иногда их дополняют чесноком, черным перцем и другими добавками. Для более мягкой консистенции в соус могут добавлять масло, виски, белое вино или херес. Соус используется как в качестве приправы, так и маринада.

- Шито, Гана



- Цвет соуса шито может варьироваться, а окраска приправы зависит от используемого перца. Наиболее распространенным вариантом является черный перец, смешанный с высушенным кайенским перцем. Среди прочих компонентов присутствует также масло, имбирь и молотая сушеная рыба или креветки. Соус является неотъемлемым ингредиентом блюда кенке и различных видов рагу.

- Мухаммара, Сирия



Этот соус родом из Сирии делается из свежих или сушеных перцев чили из Алеппо, которым присвоено около 10 000 единиц Сковиллов. К перцу добавляют грецкие орехи, оливковое масло и панировочные сухари. Соус также может включать кумин, гранатовую патоку и лимонный сок. Используется соус в качестве приправ к блюдам, но чаще всего его просто намазывают на хлеб.

- Схуг, Йемен —



- Соус изготавливается из красного или зеленого чили, чеснока, оливкового масла, кумина, кинзы и других дополнительных приправ. Схуг подается с традиционными местными блюдами. Используется в качестве приправы или как «намазка» на хлеб.

- Масло чили, Китай —



- В китайской кухне масло чили является обязательным ингредиентом многих блюд. За основу берется растительное масло и приправы, такие как сычуаньский перец, сушеный чеснок или паприка. Особенно популярно масло чили в провинции Сычуань, где его могут подавать отдельно от блюд.

- Кочхуджан, Корея —



- Эту острую пасту здесь делают с конца 18 века, когда в Корею впервые был завезен перец чили. Помимо красного перца, клейкого риса и забродивших соевых бобов для приготовления используется соль, а иногда тыква, сладкий картофель, ячмень, зерна пшеницы, мед, сахар. На основе этого соуса делают другие приправы или же добавляют его в традиционные блюда.

- Самбал, Индонезия —



- Самбал — это разновидность острого соуса, который может быть приготовлен из разных сортов чили. Соусы самбал популярны во всей Юго-Восточной Азии. Самая известная разновидность соуса — паста из самых острых сортов свежего перца чили, соли и уксуса под названием самбал олек.

- Шрирача, Таиланд —



- Родиной этого соуса является небольшой город на побережье Таиланда. Соус был придуман в 1930 году. Классический рецепт включает свежий красный чили, сахар, соль, чеснок и уксус. Соус достаточно универсальный и может использоваться в качестве приправы или маринада.

- Пири-пири, Португалия —



- Пири-пири является африканским подви́дом острого перца чили. Примерно в 1400 году во время своих плаваний путешественники завезли его в Новый Свет. Один из наиболее известных производителей соуса пири-пири, Нандо, кроме самого перца, добавляет в соус уксус, лимон, лук и чили серрано. Соус является обязательной приправой для приготовления португальского блюда курица пири-пири.

- Луизианские соусы, США —



- Возможно, вы никогда не слышали о луизинских соусах, но уж точно встречались с табаско. Он как раз и является наиболее известным представителем семейства этих острых соусов. Подвидов острых луизианских соусов не перечесть, зато есть из чего выбрать и найти свою степень остроты.

- Острая сальса, Мексика —



- Тапатио, чолула и другие мексиканские соусы по вкусу и консистенции напоминают те же луизианские. Но местная сальса вроде pico de gallo — совсем другая история. Она имеет не такой острый характер и чаще всего подается в качестве дипа или как дополнение к различным блюдам: от тако до яичниц.

- Скотч боннет, Ямайка —



- Ямайские соусы считаются одними из самых жгучих в мире, а все потому, что делаются они из перца скотч боннет, который оценивается от 100 000 до 350 000 единиц Сковилла. Магази́нная версия может быть менее острой, но для своих блюд ямайцы готовят термоядерный соус сами, не скупясь повысить его градус жгучести.

- Ти-малис, Гаити —



- Основой густого соуса красного цвета выступает шотландский боннет или острый хабанеро. Соус обладает сильным луковым ароматом, а в состав его обычно также входит лук-шалот, помидоры или томатная паста, чеснок и ломтики зеленого или красного перца. Гаитийцы любят добавлять этот соус к жареной свинине и рыбе.

- Ахи, Перу, Эквадор, Колумбия, Боливия, Чили —



- Главной составляющей соуса является паста из перца аджи амарилло. К ней добавляется свежий халапеньо и кинза, за счет чего соус приобретает зеленый цвет, а также сок лайма или укус и другие добавки. Для придания сливочной консистенции в соус может добавляться сметана или майонез. В таком виде соус подают как дип к различным местным блюдам.

- Пebre, Чили



- Этот острый соус можно поставить между пико де гало и ахи криолло. Состоит из смеси кинзы, помидоров, лука, чили ахи, уксуса и чеснока. Подают соус с хлебом перед основной едой.

- Молхо де пименто, Бразилия —



- Этот красный острый соус делается из перца малагета, который является наиболее широко используемым в Бразилии. По шкале Сквилла вкус перца оценивается от 60 000 до 100 000 единиц. В дополнение к нему соус содержит зеленые болгарские перцы, лук, уксус и оливковое масло. Соус обычно подают к местному блюду фейжоада.

