Книга "О чем Эйнштейн рассказал своему повару" (6 октября 2014)

Ура, ура! Мне пришла книга Роберта Вольке "О чем Эйнштейн рассказал своему повару" издательства "Манн, Иванов и Фербер".



Тем, кто интересуется не только технологией приготовления, а разными вопросами с точки зрения науки, поведения молекул, эта книга будет очень

полезна.
Лично я люблю книги с красочными фотографиями. Эта книга не содержит иллюстраций, но она такая интересная, что, пока я ее не прочитала всю, не смогла оторваться. Читать можно с любой главы. Эта книга своего рода справочник: вопрос - ответ. Но ответы все проверены ученым, а ученые, чтобы что-то написать и обосновать, будут проверять множество раз, сопоставлять, обдумывать (это я вам, как бывший ученый пишу).
Рассматриваются такие вопросы, как:
-чем отличается морская соль и обычная;
-почему лазанья растворяет металлы;
-почему фарш становится коричневым;
-разные виды сахара и их применение;
-различие соды и пекарского порошка
и много других интересных вопросов.

Как и все книги этого издательства, книга высокого качества: плотные страницы, хорошая печать и переплет.

Ну, и меня порадовало то, что есть очень интересные рецепты.
Меня очень привлек имбирный кекс. Погода у нас пасмурная, холодно, так что такой согревающий кекс очень хорошо пришелся в такую погоду.



Ингредиенты:

2.5 ст. муки

1.5 ч.л. соды

1 ч.л. молотой корицы

1 ч.л. молотого имбиря

0.5 ч.л. гвоздики

0.5 ч.л. соли

100 г растопленного сливочного масла

0.5 ст. сахара

1 яйца

1 ст. темной патоки

1 ст. горячей (не кипятка) воды

Приготовление:

Сухие ингредиенты смешать.

Патоку смешать с горячей водой, размешать до полного растворения.

Яйцо взбить с сахаром. Добавить растопленное сливочное масло.

Всыпать 1/3 сухих ингредиентов, перемешать.

Влить 1/2 смеси патоки и воды. ДОбавить 1/3 сухих ингредиентов, все перемешать.

Влить оставшуюся смесь из патоки и воды и добавить оставшиеся сухие ингредиенты. Все перемешать.

Выложить в форму, смазанную сливочным маслом.

Выпекать при 160С 1 час. Проверить зубочисткой, она должна выходить сухой.

Сам кекс получится влажноватым.

Приятного аппетита!

Комментарии (14)

> **irsenas** 6 октября 2014 10:51
>
> классный кекс!А меня в книге первым делом шоколадные кексы привлекли)

> **eastflower** 6 октября 2014 10:52
>
> Спасибо! Да, шоколадные у меня на очереди :)), мне патоку надо использовать, как раз и рецепт нашелся. Я вообще люблю все такое пряное.

> **psinix** 6 октября 2014 12:39
>
> обожаю такие книги. наверное, подарю себе.

> **eastflower** 6 октября 2014 13:10
>
> Она потрясающая, написана таким живым языком, что хочется читать и читать.

> **tania_bondarets** 6 октября 2014 23:47
>
> всех тянет именно на выпечку из книги) как-раз читаю)

eastflower 7 октября 2014 00:04

Ага, точно-точно. Там еще и блюда есть, обязательно их приготовлю.

eastflower 7 октября 2014 00:04

Как тебе? Правда ведь интересная :))

tania_bondarets 7 октября 2014 09:56

интересная) скоро напишу)

para_gn0m0v 7 октября 2014 07:03

Лена, какая интересная книга! А я все думала, что ерунда какая-то. Спасибо за рецензию.

eastflower 7 октября 2014 09:04

Оксаночка, книга очень интересная, причем автор рассказывает такие вещи, о которых мы вроде слышали, но почему это именно так не знаем. Мне она очень понравилась, а в перерыве можно что-то из нее и приготовить - не только выпечку :))

vsetajnoejavnoe 7 октября 2014 09:17

и я эту книжку жду) вопрос "почему лазанья растворяет металлы" меня потряс)))

eastflower 7 октября 2014 10:04

Я вообще раньше не задумывалась, оказывается, от химии на кухне не спрячешься :)). Думаю, тебе понравится.

sovenok_ksu 14 октября 2014 21:56

Леночка, так интересно! :) И кекс отличный - и текстура, и цвет! :)

eastflower 14 октября 2014 21:59

Ксюшенька, эту книгу очень рекомендую, так легко читается, но столько интересных вопросов и ответов в ней можно найти с точки зрения химии.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

