

«Бедный рыцарь», он же «Французский тост», он же «Бедный рыцарь Виндзора», он же «Потерянный хлеб»

Так в разных странах называют одно и то же блюдо. Лучшего завтрака на скорую руку трудно найти, но откуда взялись эти забавные и романтические названия?

После завоевания крестоносцами Иерусалима в Святую землю устремился поток паломников. Чтобы отвести угрозу, нависшую над паломниками в пути, знатные люди рыцарского происхождения, религиозные и богобоязненные, основали в 1119 году в Иерусалиме святое братство по оружию. Они стали называть себя «бедными рыцарями Иисуса Христа» или «храмовниками», а поскольку «Храм» на французском — «Temple» (тампль), то и «тамплиерами». Прошли годы, и название ордена «Бедные рыцари» сохранилось разве что в названии популярного в былые времена блюда.

Одни утверждают, что оно было известно уже во времена Римской империи.

Другие сообщают, что такой рецепт впервые упоминается в Германии около 1691 года, а само название блюда «Бедный рыцарь» («Armer Ritter») появилось там же, но в 1787 году. И лишь через столетие эта дешёвая еда стала популярной у студентов университетов Германии, Скандинавии, Польши и Прибалтийских стран. Простое в приготовлении блюдо приходило на выручку любому человеку, который не хотел долго возиться на кухне, и у которого не было ничего, кроме кружки молока, яйца, щепотки соли, кусочка масла и сухого хлеба.

Однако называют и готовят «рыцаря» в разных странах немного по-разному.

В Германии — стране, где и родилось забавное название, — блюдо «Бедный рыцарь» одно из самых скромных. Берут батон чёрствого хлеба, стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложку сливочного масла, 3 ст. ложки сахарного песка, щепотку муки и молотую корицу. Молоко смешивают с яйцами, добавляют немного муки и хорошо перемешивают. Батон нарезают ровными ломтиками, обмакивают в подготовленную смесь, обжаривают в сливочном масле с двух сторон до появления румяной корочки, сверху посыпают сахарным песком, корицей и подают в горячем виде.

В Россию рецепт блюда вместе с романтическим названием попал из студенческой среды Германии, в которых в XIX веке обучались многие русские студенты.

Современный рецепт для десерта с тем же названием может выглядеть так: берут батон чёрствого пшеничного хлеба, 3 яйца, 50 г сахарного песка, натёртую цедру 1 лимона, щепотку соли, 1 стакан молока, панировочные сухари для жарки, сливочное масло, молотую корицу.

Разбивают яйца и отделяют желтки от белков. Смешивают в миске желтки, сахар, цедру, соль, молоко и хорошо взбивают венчиком. Режут батон на ломтики толщиной 1 см, заливают приготовленной смесью и дают им хорошо пропитаться. Затем ломтики опускают в смесь белков с 2 ст. ложками воды, обваливают в панировочных сухарях и обжаривают в масле с двух сторон до золотисто-коричневого цвета. Сверху посыпают сахарным песком и корицей или кладут на обжаренные ломтики брусничное, клубничное, земляничное варенье и украшают взбитыми сливками.

В Англии жареному хлебу дали пышное название «Бедный Рыцарь Виндзора» в честь основанного королём Эдуардом III в XIV столетии военного ордена «Бедные Рыцари Виндзора». Существовало несколько рецептов приготовления блюда.

Нужно взять 4 ломтика чёрствого белого хлеба, 1 ст. ложку сахарного песка, 150 мл молока, 1 ст. ложку сливок, 4 яичных желтка, 75 г сливочного масла, 1 ч. ложку молотой корицы, малиновый или земляничный джем.

С чёрствого хлеба срезают корки и нарезают его ломтиками толщиной 1 см. Сахар растворяют в смеси сливок, молока, яичных желтков и опускают в неё хлеб. На большой сковороде распускают масло и обжаривают ломтики с двух сторон до золотистой корочки. Перед подачей на стол посыпают сахарной пудрой с корицей или намазывают джемом.

Во Франции блюдо, именуемое в Англии, Германии и России «Бедным рыцарем», называют «Потерянным хлебом». Название происходит, от одного из способов использования сухого хлеба. Известно, что ни один француз не станет есть сухой багет, считая его потерянным для еды.

Для приготовления блюда надо взять 12 толстых ломтей хлеба, 6 яиц, 1 чашку сливок, 1/4 ч. ложки соли, 1 ст. ложку молотой корицы, спиртовой экстракт ванили, 2 чашки дроблёного миндаля, 2 ст. ложки сливочного масла, сахарную пудру, нарезанные фрукты.

Смешивают яйца и сливки, добавляют соль, корицу и несколько капель ванильного экстракта. Ломтики сухого багета погружают в приготовленную смесь и выдерживают пять минут. Обваливают в дроблёном миндале и обжаривают в масле с двух сторон до коричневого цвета, сверху посыпают сахарной пудрой и кладут кусочки фруктов.

В США название блюда ещё более оригинально — «French Toast». Как известно, «toast» на Британских островах — «поджаренный хлеб». А название «Французский тост» обязано своим появлением плохому знанию грамматики английского языка Джо Френчем (Joe French) — хозяином придорожной таверны недалеко от города Олбани. В 1724 году ему пришло в голову назвать в свою честь поджаренный им хлеб, вымоченный предварительно в смеси молока с яйцом. Он и не подозревал, что его фамилия переводится как «французский».

Для того чтобы приготовить «Бедного рыцаря» по-американски, нужно взять 12 ломтиков белого хлеба с коркой, 6 яиц, 6 ст. ложек молока, 1/2 ч. ложки соли, молотый душистый перец, несколько капель спиртового экстракта ванили, топленое масло для обжаривания.

В миске смешивают яйца, молоко, соль, перец и ваниль, добавляют 3 ст. ложки воды и слегка взбивают венчиком. Погружают хлеб в приготовленную смесь, вынимают, дают излишку смеси стечь и кладут на сковороду с сильно разогретым маслом. Обжаривают с двух сторон и подают горячим с кленовым сиропом, мёдом, сахаром, джемом и даже с кетчупом и различными соусами.