

## ГИ (ГХИ, ТОПЛЕННОЕ МАСЛО) И СПОСОБЫ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



На протяжении многих веков топленое масло, ги (или гхи) считается в Индии признаком достатка. В ведические времена его называли "жидким золотом", и о богатстве домохозяина судили по тому, какой у него был запас ги. Ведические писания называют ги "пищей для мозга". В Индии готовят как на топленном масле, так и на самых разных растительных маслах: в Бенгалии используют горчичное масло, его кладут в особые пикули, а также готовят на нем блюда из шпината; повара из Гуджарата и Махараштры предпочитают готовить на кокосовом масле; кроме того, во многих ведических блюдах используется арахисовое или кунжутное масло. Но тем, кто хочет строго придерживаться ведической традиции, следует остановить свой выбор именно на топленном масле, ги.

Если только вам не предписана какая-то особая диета, лучше готовить пищу на топленном масле. По качеству оно несколько не уступает различным растительным маслам, более того, некоторые исследователи утверждают, что оно во многом превосходит их. К тому же оно обладает ни с чем не сравнимым вкусом, который иногда называют "сладким ореховым". Стоящее на огне топленое масло источает некий чудный, карамельный аромат.

Обычно сливочное масло подают к столу отдельно, хотя его также используют в приготовлениях выпечки. Однако тушить и жарить на нем не рекомендуется: оно состоит на 80 % из молочного жира, на 18 % из воды и на 2 % из белков, которые начинают гореть уже при температуре 120° С. В топленном масле эти твердые белковые частицы отсутствуют. Французское очищенное масло (которое в отличие от простого сливочного масла более приемлемо для тушения и жаренья) получают перетапливанием несоленого сливочного масла, в результате чего молочного цвета белковые вещества отделяются от прозрачного желтого молочного жира. Чтобы получить ги, необходимо перетапливать масло до тех пор, пока твердые белковые вещества слегка не потемнеют и, став тяжелее, не осядут на дно.

В процессе получения ги испаряется вся жидкость и остается только чистый, янтарного цвета молочный жир. Перетопленное таким образом масло обладает более концентрированным вкусом и, кроме того, его можно нагревать почти до 190°C, а это — идеальная температура для жаренья и тушения. Ароматизированные сливочные масла придают всему столу особый характер, тогда как ароматизированные топленые масла, приготовленные с листьями карри, свежим имбирем, куркумой, горошком черного перца или стручками зеленого перца, позволяют получить требуемый в каждом конкретном случае оттенок вкуса. Стоит только добавить ароматизированное топленое масло в сваренные на пару овощи, как они "оживают", приобретая приятный вкус, и остается лишь сбрызнуть их лимонным соком.

Покупайте свежее несоленое сливочное масло, сделанное по ГОСТ 37-91. Не покупайте масло с маркировкой ТУ - в нем много посторонних добавок, и оно при перетопке превратится в отвратительную жижу. Сегодня люди все больше внимания обращают на то, чтобы не потреблять избыточное количество соли, и потому на прилавках гастрономов нет недостатка в несоленом масле в свежем или замороженном виде. Впрочем, вы можете сделать несоленое масло и дома. Для этого вам потребуются густые сливки и кухонный процессор.

Сделать ги (гхи) совсем не сложно, и это не требует особых усилий, но чем больше масла вы будете перетапливать, тем больше времени уйдет на его обработку. Если вы спешите, можно ускорить процесс перетопки, добавив в масло щепотку лимонной кислоты или пару чайных ложек лимонного сока, но лучше не делать этого, а готовить по традиционной методике. Метод всегда один и тот же: масло медленно кипит на слабом огне, и в процессе кипения из него выпаривается вся вода, а сахар-лактоза, который придает очищенному маслу сладковатый привкус, растапливается и приобретает золотистый цвет.

Ги можно делать как на открытом огне, так и в духовке. Если вы готовите пищу и у вас есть одна свободная конфорка, на ней вполне можно перетопить до 2,5 кг масла. Если же вы желаете запастись ги на полгода вперед, вы можете приготовить его в большой духовке за ночь. В приведенной таблице указано, сколько времени требуется на перетапливание различного количества масла и при первом, и при втором методе приготовления. Вас, возможно, удивит то, что при одном и том же количестве исходного продукта выход ги может иногда различаться в большинстве случаев он зависит от различного содержания воды в разных сортах сливочного масла.

<b>Количество сливочного масла высшего сорта</b>	<b>Время приготовления топленого масла на плите</b>	<b>Время приготовления топленого масла в духовке</b>	<b>Выход топленого масла (приблизительно)</b>
<b>500 г</b>	<b>1,5 часа</b>	<b>1 час</b>	<b>400 мл / 340 г</b>
<b>1 кг</b>	<b>2 часа</b>	<b>1,5 часа</b>	<b>750 мл / 680 г</b>
<b>3 кг</b>	<b>4 часа</b>	<b>3,5 часа</b>	<b>2,5 л / 1,8 кг</b>
<b>5 кг</b>	<b>7 часов</b>	<b>5,5 часов</b>	<b>4,25 л / 3,5 кг</b>
<b>10 кг</b>	<b>10 часов</b>	<b>7,5 часов</b>	<b>8 л</b>

### **Топленое масло, приготовленное на плите (сада гхи)**

Поскольку любое количество ги (гхи), будь то полкилограмма или пять килограммов, получают одним и тем же способом, и в том и в другом случае нужно пользоваться одинаковой утварью. Различными будут лишь размеры кастрюль, сила огня и вместимость емкости для хранения свежеперетопленного ги. Независимо от того,

сколько масла вы перетапливаете, на всякий случай оставьте около 8 см свободного пространства над поверхностью масла.

Чтобы сделать ги из 2 кг сливочного масла, потребуется 5 литровая кастрюля из тяжелого металла или скороварка шумовка с частой проволочной сеткой или большая металлическая ложка, пол литровая банка, половник, большое сито, проложенное льняным полотенцем или четырьмя слоями марли и установленное над кастрюлей, и, наконец, чистый кувшин, бидон или глиняный горшок с плотно прилегающей крышкой.

- Нарежьте масло на кусочки по 100 г и положите в кастрюлю. Топите его некоторое время на среднем огне, переворачивая, чтобы таяло медленно, не шипело и не становилось коричневым



- Когда масло растает, прибавьте огня и доведите до кипения



- Когда поверхность покроется пузырьками пены, осторожно помешайте и отрегулируйте огонь до очень слабого



- Пусть кипит не закрытым и без помешивания, пока желатиновые белковые массы не осядут на дно кастрюли и не поменяют свой белый цвет на золотисто-коричневый и пока тонкая корочка на поверхности почти неподвижного масла не станет прозрачной



- Снимите шумовкой тонкую сухую корочку с поверхности масла, положите в банку и отставьте в сторону. В этот момент обратите внимание на цвет и аромат прозрачного масла. Если осадок на дне кастрюли не золотисто-коричневый, а темнее, если запах масла слишком сильный или если цвет его темный — это значит, что масло готовилось слишком долго или на слишком сильном огне. В этом случае я предлагаю выбросить осадки, масло же можно использовать. Однако в следующий раз надо постараться регулировать огонь во время приготовления



## Некоторые рекомендации по пользованию ги

- Есть два вида ги: настоящее и искусственное (овощное). Во всех рецептах этой книги имеется в виду настоящее ги (узли гхи), то есть топленое масло, которое можно приготовить в домашних условиях. Овощное ги — это смесь разных растительных масел, которая продается в больших банках. Оно дешевле, но по вкусу не идет ни в какое сравнение с настоящим.
- Ги — это чистый сливочный жир. Оно не прогоркает, его можно хранить месяцами, даже не в холодильнике.
- Все продукты, которые вы собираетесь обжаривать в масле, нужно сформовать, нарезать или скатать заранее. Если вы собираетесь делать масалу, подготовьте все пряности заранее, чтобы масло не сгорело, пока вы ищете нужный компонент.
- Если вы хотите что-то обжаривать в ги, то прежде, чем положить масло на сковороду, убедитесь, что она абсолютно сухая. Остерегайтесь попадания воды в раскаленное ги, иначе оно начнет разбрызгиваться.
- Если вы жарите в ги влажные овощи, то ги может пениться, так что не следует накладывать овощи до краев, чтобы масло не перелилось через край. Достаточно ли нагрелось масло для жарения во фритюре, можно определить, бросив в него кусочек того, что вы собираетесь жарить, — он должен сразу подняться на поверхность и зашипеть. Когда ги нагреется до нужной температуры, уменьшите огонь до такой степени, чтобы оно не горело.
- Если ги перегрето, то продукты не прожарятся как следует, если же оно недостаточно нагрето, то они слишком пропитаются маслом. Кладите в посуду с нагретым ги только один слой того, что вы жарите. Если сразу положить слишком много продукта, то температура ги снизится.
- Чтобы не расходовать зря ги, которое преданные иногда называют "жидким золотом", дайте ему стечь с поджаренных продуктов в дуршлаг или сите. Дуршлаг или сито поместите над сковородой, куда соберется стекающее масло. Профильтруйте масло через марлю или мелкое сито, прежде чем вторично пользоваться им, иначе остатки того, что вы жарили в нем раньше, будут гореть, обесцвечивая ги и портя его вкус.
- Обжаривать продукты в одном и том же масле можно несколько недель, пока оно не начнет пригорать. Если ги даже после фильтрования остается темным или издает едкий запах, его нужно выбросить.

## Приготовление прополисного масла

Для назального применения:

Ингредиенты: Масло гхи (топлёное сливочное масло);  
мелко измельченный прополис (1-3 мм);  
камфара или камфорное масло

Применение: по  $\frac{1}{2}$  пипетки в каждую ноздрю 1-3 раза в день.

Для приготовления 100г 2,5%-го прополисного масла берётся 2,5г прополиса, 1,5г аптечной кристаллической камфары (или камфорное масло, исходя из содержания в нём камфары) и 96г масла гхи. Топлёное сливочное масло (масло гхи) помещается в эмалированную посуду, ставится на водяную баню и нагревается до 70° градусов. Измельченный и очищенный от видимых примесей (кусочки древесины) прополис всыпается в нагретое масло, и при температуре 70° градусов и частом помешивании деревянной или стеклянной палочкой (не железной), выдерживается на водяной бане 15-30 минут. По окончании смесь сразу же профильтровать через 1-2 слоя марли в чистую сухую стеклянную ёмкость, остудить до температуры загустевания, добавить камфару, тщательно перемешать и закрыть крышкой.

Хранить в тёмном прохладном месте.

Для перорального применения:

Приготавливается 10%-е прополисное масло: 10 г прополиса и 90 г масла гхи.  
Готовый продукт медленно рассасывать во рту 1-3 раза в день по  $\frac{1}{4}$  ч.л.