



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Статьи » Шарлотка, виды и история происхождения.

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Шарлотка, виды и история происхождения.

14 сентября 2014 10:01 · <https://open-cook.ru/posts/sharlotka-vidy-i-istoriya-proiskhozhdeniya>



Шарлотку любят во всем мире, но где-то это пудинг, где-то холодный десерт, а в России это простой пирог с яблоками. В этой статье я расскажу вам об истории происхождения данной многоликой сладости, о ее путешествиях по миру, видоизменениях и покажу **пошаговые рецепты шарлотки с фотографиями**.

Если вы ищете рецепты шарлотки с фото, то для экономии вашего времени, вы можете пройти по следующим ссылкам, где я готовила несколько видов шарлотки

1. Шарлотка с яблоками
2. Шарлот из яблок

3. Charlotte Russe (Русская шарлотка)

Шарлотка - это упрощенная, народная, можно сказать ласковая производная от "Шарлот". Существует две версии происхождения названия:

- 1) Большинство легенд, связанных с созданием шарлотки, указывают, что оно происходит от женского имени "Шарлотта".
- 2) Некоторые кулинары-ученые утверждают (основываясь на английских рецептурах XV века и более поздних, что вызывает доверие), что название десерта шарлот происходит от английского слова charlyt , что означает блюдо, приготовленное из взбитых яиц, сахара и молока. В XV веке, в Англии, кстати, было также популярно мясное блюдо с аналогичным названием.

По различным источникам я собрала почти все имеющиеся версии происхождения Шарлотки, некоторые из них довольно забавны:

1) Как бы то ни было, но все современные виды шарлотки происходят от английского пудинга. Эту самую реалистичную, на мой взгляд, версию я поместила в самое начало, чтобы не сбить вас с толку. Именно англичане придумали этот десерт, а то, что мы имеем теперь возникло сравнительно недавно. На туманном Альбионе, кажется, пудинги готовят изо всего на свете. Рецепт английской шарлотки очень простой, хотя вариантов тоже немало. Та, первая и простая шарлотка была холодным десертом, так называемым "сырым", когда смоченные ломтики хлеба укладывались слоями, перемежаясь с измельченными фруктами.



Основа же и холодной/сырой и запеченной шарлотки- это смоченные ломтики хлеба или бисквита, которыми выкладывают небольшую форму, заполняя середину припущенными

фруктами. Самый распространенный вариант и любимый - яблочная шарлотка. А вот ломтики хлеба в чем только не смачивают, и в распущенном сливочном масле, и в сиропе из под припущенных фруктов, и в вине, а в России очень любили смачивать хлеб в смеси яиц и молока (О, сколько веков прошло, а у нас до сих пор очень любят смачивать хлебные ломтики для гренок в этой яично-молочной смеси).

2) Эта версия тоже английская, но с королевским участием.



В XVIII веке Великобританией правил король Георг III, его жена королева Шарлотта Мекленбург-Стрелицкая была покровительницей производителей яблок. Считается, что именно она придумала яблочный десерт "Шарлот". Я, конечно, мало искала, но никаких подтверждений этой теории не нашла. Так как этот пудинг существовал еще до королевы Шарлотты, думаю, что она усовершенствовала рецепт, но никаких сведений об этом, опять же, нет. Но данная версия красива, не спорю.

3) Многие знают романтическую легенду о создании шарлотки неким поваром из Великобритании, который был безнадежно влюблен в девушку по имени Шарлотта, для которого он создал чудесный яблочный десерт и назвал его в честь возлюбленной. Имя, место жительства или работы, да хотя бы время жизни потеряно навсегда, кроме десерта с красивым названием. Сомнительная версия, но живет и здравствует уже давно.



4) Часто создателем шарлотки называют французского повара Мари Антуана Карема, жившего в конце XVIII начале XIX века, он был одним из основателей кулинарии нового времени, "высокой кухни", его называли «повар королей и король поваров». Но он модифицировал шарлотку, создав ее новый вид, который теперь называется Charlotte Russe.



Иллюстрация из книги Карема, он - справа.

Как это было: говорят, что Антуан Карем модифицировал шарлотку в 1802 году, выложив форму не хлебом, а печеньем Савоярди ("Дамские пальчики"), заполнив середину баварским кремом с желатином. Такая шарлотка была холодным десертом и называлась "Paris charlotte". Но в 1814 году в Париж на правах победителя вошел Русский царь Александр I, для которого Карем приготовил свой десерт. С тех пор этот пирог известен во всем мире как "Charlotte Russe".

5) Самое прекрасное и забавное я оставила для вас напоследок.



В конце XIX — начале XX века в России было много немецких пекарен, в которых готовили этот десерт из остатков хлеба и булочных изделий. Русские посмеивались и говорили, что жёны немцев экономят и даже пироги делают из сухарей, а самих жён, обобщая, за глаза называли Шарлотками. Имя Шарлотта было очень популярным в то время и стало нарицательным для любой немки, проживающей в России (Википедия).

6) В Америке считают, что их национальную шарлотку придумал некий повар из города Charlotte, что несколько сомнительно, учитывая схожесть с английским рецептом. Скорее всего шарлотку завезли эмигранты. В XIX веке в Америке появилась поговорка, которую

произносятся, говоря о типично американском явлении или предмете: "As American as apple pie" ("Такой же американский, как и яблочный пирог").

Эволюция шарлотки.

Не смотря на то, что **шарлотка** готовится со многими фруктами, всему миру полюбился именно яблочный ее вариант.

Итак, изначально **шарлотка** - это хлебный пудинг, причем ее холодный вариант, "сырой". Т.е. в форму слоями складывались ломтики хлеба, смоченные сиропом из под сваренных фруктов, между хлебом же эти фрукты и выкладывались, закрывалось все хлебными ломтиками.

Потом **шарлотку** стали запекать, хлеб уже вымачивали в растопленном сливочном масле или в вине, и даже в смеси яиц и молока. Но уже выкладывали хлебные ломтики не слоями, а по дну и вдоль стенок формы, заполняя середину припущенными фруктами. Антуан Карем сделал **шарлотку** изящным и очень нежным десертом, заменив хлеб на печенье Савоярди и бисквитные ломтики, а яблочную начинку - баварским кремом. В России же в XVIII и XIX веках с потоком иностранных поваров хлынули и **рецепты шарлотки**, которые адаптировались под наши российские реалии, в следствие чего родилась шарлотка из ржаного хлеба. А вот Charlotte Russe не прижилась. В начале XX века в нашей стране **шарлотка** превратилась в очень простой бисквитный пирог с яблоками, который знает каждая хозяйка. Столько поколений выросло на **простом рецепте яблочной шарлотки**. И хотя наши женщины так талантливы, что вариаций простейшего пирога на данный момент великое множество, все же все нежно любят классический рецепт шарлотки, это даже не рецепт, а пропорции, которые каждый дополняет по своему вкусу: 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 4 яйца, 0,5 чайной ложки соды, гашеной уксусом. В наше время соду заменяют разрыхлителем и добавляют ванильный сахар.

Не смотря на то, что в России Charlotte Russe не прижилась, в Европе и Америке она очень популярна. Кстати, про Америку!

Шарлотка попала на этот континент вместе с эмигрантами, но очень быстро родилась легенда, что шарлотку придумал один американский повар из города с названием Charlotte. К чести американцев, они несколько видоизменили шарлотку, но в лучшую сторону, породив новый и прекрасный пирог, сделав его поистине национальным и своей гордостью.

Сейчас в мире прочно устоялись три основных вида шарлотки, от которых уже и пляшут все кулинары.

1. Английская **шарлотка**-пудинг, готовится из хлебных ломтиков и яблок, может быть как "сырой", так и запеченной.

Рецептов, конечно же, за столько веков накопилось великое множество, но для себя и для

вас, и любопытства ради, я взяла рецепт столетней давности из книги "Практические основы кулинарного искусства" Пелагеи Александровны-Игнатьевой.

Посмотреть рецепт "Шарлот из яблок" с пошаговыми фото.



ореп-соокли Открытая кухня Анны Нечаевой

2. Charlotte Russe, рожденная великим Антуаном Каремом. Данная **шарлотка** готовится путем выкладывания формы печеньем савоярди, внутрь формы заливается баварский крем с желатином. В наше время баварский крем смешивают с различными ягодными и фруктовыми пюре или шоколадом, а сверху пирог заливается желе, чаще всего ягодным. Я готовила шарлотку Карема по сборному рецепту с русским уклоном: выложила форму печеньем Савоярди, смоченном в смеси сахарного сиропа и рома (чаще всего в качестве алкоголя используют ликер Grand Marnier), залила баварским кремом с ванилью, а потом добавила сверху слой клюквенного желе.

Посмотреть рецепт Charlotte Russe с пошаговыми фотографиями.



орел-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

3. Современная российская **шарлотка с яблоками**, являющаяся классическим бисквитом с добавлением яблок в тесто.

Посмотреть рецепт Шарлотки с пошаговыми фотографиями.



До середины прошлого века даже существовала специальная разъемная форма для шарлотки и называлась она - шарлотница! Но, к сожалению, я не смогла найти ни одной фотографии или иллюстрации данной уникальной формы, хотя в некоторых книгах о ней говорится, что она небольшая, узкая и высокая со съемным дном. Сейчас, кстати, это не трагично, так как в магазинах полно разъемных форм различного размера. Но если у вас есть фото или иллюстрация шарлотницы и вы можете ее прислать, буду вам крайне благодарна.

Надеюсь, что вы приятно провели время за чтением моей статьи. Если у вас есть что обсудить по этой теме, свои мысли и исследования шарлотки, дополнения материала, пояснения или опровержение, напишите мне, пожалуйста. Поделитесь вашими знаниями :)

P.S.: все картинки взяты из Гугла.

Комментарии: 13



варвара # 12:29 11.05.2015

очень вкусная шарлотка получилась!!! спасибо!!! :-)



варвара # 13:22 11.05.2015

просто класс!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



Гость # 18:28 19.11.2015

согласна



оленька # 15:41 12.05.2015

вы создали лутшие рецепты и истории



екатерина # 18:28 19.11.2015

очень интересно и вкусно читать



Ангелина # 13:57 14.12.2015

Спасибо большое! Мне нужно было приготовить историю к уроку технологии и я её сделала! Только вот мне ещё нужно приготовить про её состав(ингредиенты),но про это тут есть, ещё про приготовление и что нужно для приготовления(оборудование). Сделайте пожалуйста!



Анна Нечаева # 14:04 14.12.2015

В статье указано три рецепта шарлоток, в каждом из них вы найдете состав и приготовление каждой шарлотки. Там же указано и оборудование. Стандартный набор: венчик или миксер, духовой шкаф и форма для выпечки.



Аня # 22:21 13.05.2016

Очень помогла ваша статья, спасибо огромное!



Ирина # 04:25 26.08.2016

Спасибо за инфо. Очень интересно. Теперь буду пробовать приготовить все рецепты.



полина # 14:12 5.10.2016

спасибо вам огромное за эти рецепты. теперь моя семья каждый вечер готовит различные пироги по данным рецептам. спасибо огромное.



Сергей спб 32 # 14:30 16.09.2017

И правда спасибо, много нового узнал про своцветы любимый десерт (;



Ирина # 18:27 22.11.2018

Хочу выразить Вам огромную благодарность, использовали информацию для приготовления проекта в школе. Шарлотку пекли по-своему рецепту, а вот Charlotte Russe сделали по вашему рецепту - вкуснота!!!! Спасибо!



Ирина # 10:30 23.10.2020

Такие разъёмные формы продаются на Украине и всегда продавались. Высокий бортик, с замочком-петлёй и круглым донышком. Очень удобно.