

Tarrine / Терин

Терин е термин в традиционната френска кухня с две обяснения.

1. ястия или сладкиши приготвени в специален съд за готвене.

Дълбок, правоъгълен съд с прави стени - обикновено керамичен, стъклен или чугунен - с плътно затварящ се капак.

Буквалният превод на terrine на френски е „голямо глинено гърне“

2. Второто значение на терин е действителната храна, която се готви или сервира в тези контейнери. Храната е съставена от слоеве с форма на питка от месо или риба и понякога всъщност може да съдържа зеленчуци, които се сервират студени или в терина, в който са били приготвени, или нарязани. Красотата на създаването на терини е способността им да бъдат всичко - от обикновена, селска афера със скромни меса до сложна висша кухня от дивеч, гъши дроб и трюфели. Ограничението е само във въображението на готвача.

Традиционният терин, от друга страна, е напълно различен метод на готвене, който създава здраво, буци, текстурирано ястие и може да се състои от един до няколко вида силно ароматизирани меса или риба и морски дарове. Съставките в терина често се наслаждат с кайма от мляно, подправено, подправено месо или риба, за да работят като лепило за поддържане на различните слоеве.

Терините обикновено имат желираща визия и се сервира студени като се режи на дебели филийки като се явява като „мозайка“ разрезът от пригответното встие или сладкиш.

