



ЭЛИСОН УОЛШ

Праздничные рецепты

из Средиземья, Страны чудес
и других литературных
миров

[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)

МИФ

Оглавление

Предисловие	7
Введение	9
Советы, хитрости, замены	13
РОЖДЕСТВО	16
Рождество по Диккенсу: «Рождественская песнь в прозе»	19
Яблочный соус	21
Запеченный гусь с луком и шалфеем	23
Шоколадные профитроли в виде рождественских пудингов	25
Картофель «Герцогиня»	29
Еда для долгой зимы: «Хроники Нарнии»	31
Яблочные дольки Дигори	33
Индейка со стола Аслана	35
Рахат-лукум	37
Картошка мистера Бобра	41
Рождество с семейством Марч: «Маленькие женщины»	43
Цельнозерновой хлеб в деревенском стиле	45
Рулет из индейки	47
Печенье яблоки	51
Пряничное печенье для Джо	52
Пир феи Драже: «Щелкунчик и Мышиный Король»	55
Жареный миндаль с розмарином и чесноком	57
Елка из слоеного теста с песто и беконом	59
Сырная закуска «Мышиный Король»	63
Сахарное драже	65

Сытная еда в дикой природе: «Белый Клык»	67
Кофейные маффины «Снежная тропа»	69
Жареная рыба с лимонно-укропным маслом	71
Тушеная белая фасоль с виски и беконом	73
Торт «Аляска-смор»	75
ДЕНЬ БЛАГОДАРЕНИЯ	78
Долгожданный День благодарения:	
«Хоббит, или Туда и обратно»	81
Банановый хлеб с медом и орехами от Беорна	83
Мелтон-Моубрей: мини-пироги со свиной	85
Гигантское печенье с шоколадом «Дверь хоббичьей норы»	87
Салат с фруктами из Бэг-Энда	91
Праздник в городке поселенцев:	
«Домик в прерии» (серия книг)	93
Кукурузная лепешка с домашним сливочным маслом	95
Батат, запеченный по-простому	97
Тушеная оленина с овощами	99
Леденцы из кленового сиропа	101
Осенний пир в аббатстве: «Рэдволл»	103
Ореховый хлеб из Глинобитной Обители	105
Порейно-картофельный суп с пастернаком и чесноком	107
Самый толстый турнепсово-картофельно-свекольный пирог	109
Грушево-сливовый крамбл с луговыми сливками и мятой	111
Ужин в усадьбе ван Тасселей:	
«Легенда о Сонной Лощине»	115
Заварные пончики на яблочном сидре	116
Индейка в сахарной глазури	119
Суп из разбитой тыквы	121
Яблочный пирог с грецкими орехами и кленовым сиропом	123
Стоакровый праздник: «Винни-Пух»	127
Желуди	129
Котлстонский пирог	130
Салат для Кролика «Осенний урожай»	132
Медово-лимонное печенье для Пуха	134

ХЕЛЛОУИН	136
На пару укусов: «Дракула»	139
Чипсы «Пауки Рэнфилда» с сальсой	140
Разбойничье жаркое	143
Булочки для Дракулы	145
Чудовищные пирожные	147
Полуночная вечеринка: Эдгар Аллан По, сочинения	151
Фаршированные яйца Ворона	153
Закрытая пицца «Гробики»	155
Печеный картофель «Фазы Луны»	157
Печенья-скелеты «Маска Красной Смерти»	158
Перекус для сыщиков: «Истории о Шерлоке Холмсе»	161
Сконы «Красный апельсин»	163
Фаршированные яйца по-шотландски с запеченными томатами	165
Сэндвичи с говядиной для Шерлока	169
Загадочное печенье «Лондонский туман»	171
Яркий банкет: «Удивительный волшебник из страны Оз»	175
Попкорн «Изумрудный город»	177
Пиццы-рулетики «Ураган»	179
Чипсы «Растаявшая ведьма» с гуакамоле	181
Летучий обезьяний хлеб с тыквой	182
НОВЫЙ ГОД	184
Безумная новогодняя вечеринка:	
«Приключения Алисы в Стране чудес»	187
Сырная закуска «Карточные масти»	189
Томатный тарт Королевы Червей	191
Слоеные корзиночки с грибами	195
Кексы «Съешь меня»	197
Новогодний маскарад: «Призрак оперы»	201
«Дьяволы на лошадях»: финики в беконе	203
Тарталетки с яблочными розами	205
Закусочные эклеры с клубникой	207
Шоколадно-клубничный торт «Опера»	211

Лакомства из зимней сказки: «Снежная королева»	215
Жареные «снежки»	217
Закусочный хлеб «Снежинка»	219
Вишневое лакомство для Герды	223
Порционные тортики-мороженое «Осколки зеркала»	225
ПРАЗДНИЧНЫЕ НАПИТКИ	227
Пунш «Выпей меня»	229
Смесь для горячего какао от Джо Марч	231
Тыквенный сидр	233
Чайный латте с пряностями и белым шоколадом для Белой Колдуньи	235
Пунш Злой Волшебницы	237
ВКУСНЕЙШИЕ ПОДАРКИ ПО СЕЗОНУ	239
Засахаренные грецкие орехи	240
Пряные кедровые орешки	240
Ароматизированное сливочное масло	241
Ягодный курд	242
Домашнее маршмеллоу	243
Пористая карамель	244
Ароматизированный мед	245
Ароматизированный сахар	247
Песто с базиликом	248
Песто с вялеными томатами	249
Голубичный сироп	250
Тыквенный сироп	251
Клубничный сироп	252
Список литературы	253
Таблицы мер и весов	255

Предисловие

В трудные времена две вещи неизменно приносят утешение: хорошие книги и вкусная еда. Это особенно верно сейчас, в период пандемии, когда я пишу эти строки. Люди на карантине, лишённые «нормальной» жизни, находят утешение в процессе выпечки и любимых уютных книгах. Например, мой муж каждое утро печёт свежий дрожжевой хлеб, а во второй половине дня мы едим его с джемом, пока я читаю любимые сказки четверым нашим детям. Эта маленькая повседневная традиция — восхитительный проблеск красоты и добра в тяжёлые времена.

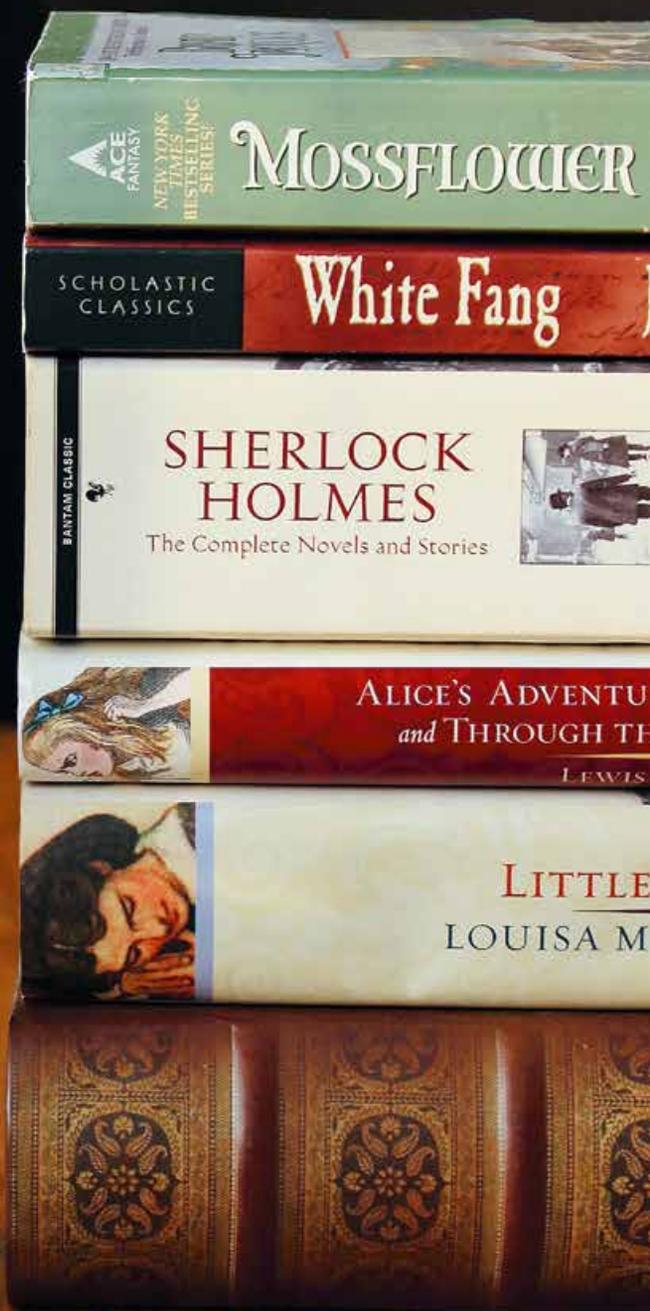
Прекрасная еда и хорошие истории утешают нас. Они помогают не терять надежды, когда жизнь видится в мрачном свете. Трапезы и книги, которые мы делим за одним столом, напоминают нам, что мы — человеческие существа, созданные для праздников, веселья и хороших историй. Возможно, именно поэтому рассказы о шумных застольях навсегда запечатлены в наших сердцах.

Мы буквально поселяемся в классических сочинениях, которые дороги сердцу. Видим себя на пиру в аббатстве Рэдволл, представляем, как загадочная королева угощает нас рахат-лукумом, и чувствуем опьяняющие запахи рождественского завтрака семьи Марч, когда его проносят по заснеженным улицам, чтобы отдать бедным Хаммелям. Слюнки текут каждый раз, когда мы перечитываем знакомые отрывки, но, увы, эти пиры существуют только в нашем воображении. Вернее, существовали — до настоящего момента.

Элисон Уолш дарит нам возможность воплотить в жизнь застолья из литературной классики! Мечты присоединиться к Крэтчитам за рождественским столом, попробовать кленовые леденцы мамы Инглз или разделить с Винни-Пухом коттлстонский пирог перестают быть мечтами. Все эти аутентичные рецепты тщательно проиллюстрированы соответствующими отрывками из текстов. Вы уже готовы надеть фартук? Или просто хотите заварить чашечку чая и приятно провести время за чтением литературных рецептов? В любом случае вы получите массу удовольствия.

Эта чудесная книга позволяет нам заново открыть для себя классические истории и воплотить их в жизнь на своей кухне. Соберите за столом друзей и объедините их с героями любимых произведений! Отдать должное хорошей книге и вкусной еде уместно всегда, независимо от того, какие бури бушуют снаружи. И пусть этот прекрасный сборник станет вашим помощником.

*Хейли Стюарт, подкастер, спикер,
автор книг «Благословение умеренности»
и «Кабинет литературной медицины»*



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Введение

Дорогой читатель!

Люди часто удивляются, когда узнают, что я не всегда любила готовить.

По правде сказать, в детстве я обычно ныла, когда мне приходилось помогать на кухне. И только в колледже, купив свою первую кулинарную книгу, я осознала, что к приготовлению еды можно подходить творчески. После чего очень быстро и безнадежно влюбилась в это занятие.

Однако я всегда любила книги.

Совсем еще малышкой я снимала с полки два самых больших тома, которые были в нашем доме (словарь и Библию), и терпеливо изучала страницу за страницей, не понимая ни слова, но совершенно захваченная процессом. Научившись читать, я начала с жадностью поглощать книги. При воспоминании об этом кажется неизбежным, что в итоге я стала объединять еду с художественной литературой — сначала в своем литературно-кулинарном блоге «Рецепты Элисон из Страны чудес» (Alison's Wonderland Recipes), а потом и в кулинарных книгах.

Мне хотелось создать кулинарную книгу, которой в равной мере могли бы насладиться любители еды и любители чтения. Для меня было важно, чтобы она подошла читателям с любым уровнем кулинарного мастерства. Конечно, мне хотелось расширить границы собственных умений и воображения, но не за счет простоты приготовления. Я твердо верю: наслаждаться едой из любимых литературных произведений можно, даже не отличая венчик с шариками от лопатки для рыбы.

То же самое касается праздничных блюд. В конце концов, праздники созданы для веселья и обязаны вызывать соответствующие эмоции. Вас не должна пугать мысль о запекании индейки или приготовлении изысканного десерта. Напротив, процессу следует быть увлекательным. Я хочу, чтобы, посмотрев на рецепт, вы подумали: «Это мне по силам!»

Вот почему на страницах моей книги вы найдете рецепты разного уровня сложности. Сырная закуска «Мышиный Король» из «Щелкунчика» идеальна для тех, кто ищет забавное, праздничное, сверхлегкое блюдо. Ореховый хлеб из «Рэдволла» позволит вам попробовать свои силы в хлебопечении, а цельнозерновой хлеб из «Маленьких женщин» — погрузиться в этот процесс с головой. Тем, кто уже умеет печь торты и хочет бросить себе вызов, понравится шоколадно-клубничный торт «Опера»: по сути, это четыре рецепта в одном — бисквит «Джоконда», домашний клубничный сироп, миндальный масляный крем и ганаш.

Но даже сложные рецепты построены так, что выглядят доступными для всех, кто хочет освоить новые навыки. Каждый рецепт разбит на понятные шаги, а приемы и термины объясняются на случай, если кому-то они незнакомы. В рецепте упомянутого выше цельнозернового хлеба есть подробные

инструкции по формовке, и даже приготовление торта «Опера» разделено на простые действия. Рецепты запекания индейки или гуся не потребуют от вас предварительно замачивать птицу в рассоле, связывать ножки или готовить сложную начинку. Вместо этого я делаю акцент на глазурях, ароматных травах и других вкусовых добавках — все это позволяет с легкостью превратить простое блюдо в изысканное.

Словом, совершенно неважно, кто вы и умеете ли нарезать листья базилика шифонадом, — для вас найдется место за этим праздничным столом. Присаживайтесь рядом с Джо Марч и Асланом, позвольте Гэндальфу налить вам что-нибудь выпить и подпевайте существам из «Рэдволла», когда они затянут свою песню. Праздники пришли!

Элисон

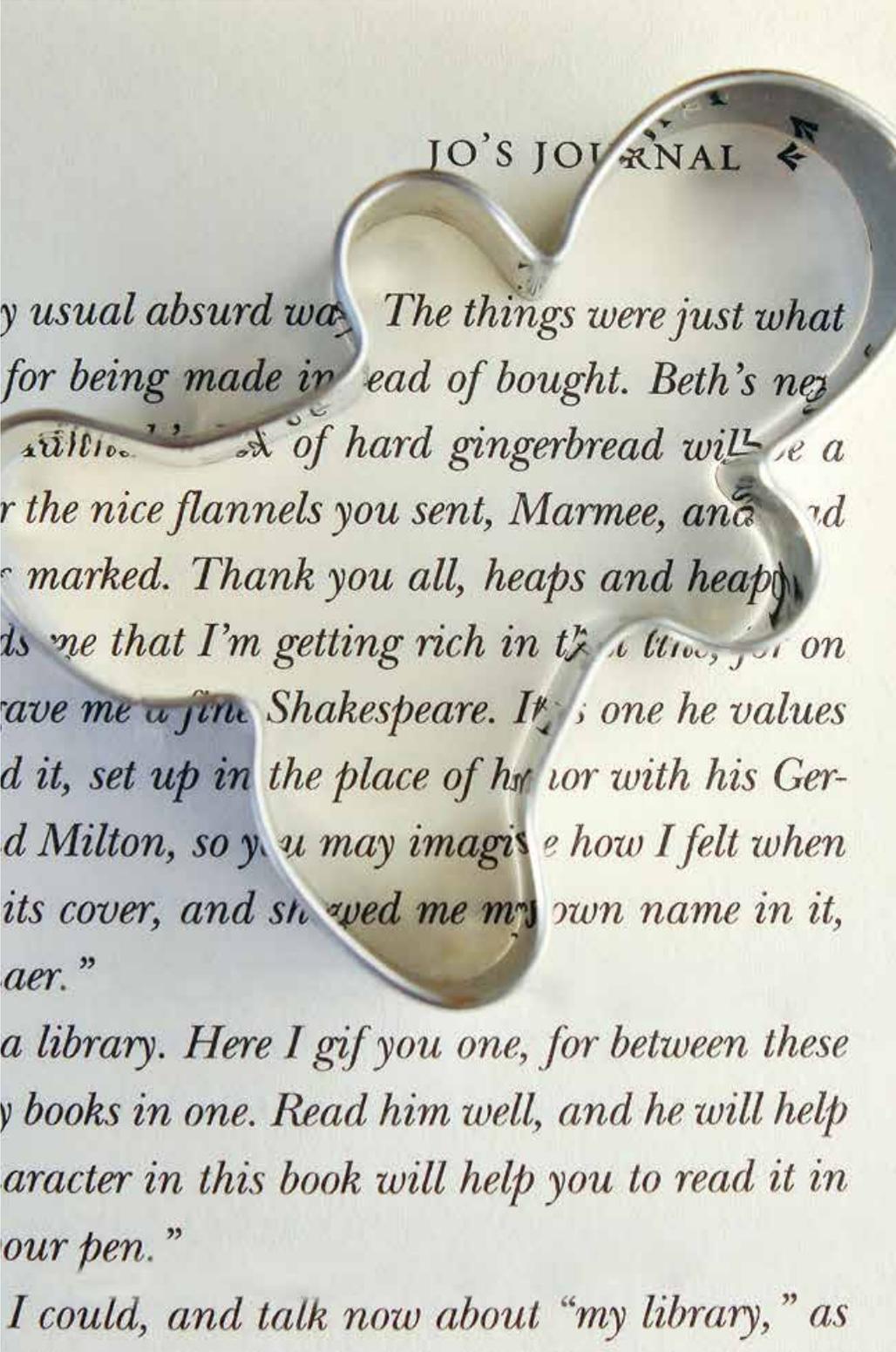


Hot Cocoa

1. Using a microwave-safe mug, heat
1 cup milk in a microwave on high
for 1-2 minutes, stirring halfway through.
2. When milk is steaming, stir in 1/4 cup
cocoa mix.
3. Enjoy!
* contains 4 servings

Смесь для горячего какао от Джо Марч, с. 231

[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



JO'S JOURNAL

by usual absurd way. The things were just what
for being made instead of bought. Beth's new
of hard gingerbread will be a
for the nice flannels you sent, Marmee, and
marked. Thank you all, heaps and heaps
tells me that I'm getting rich in the time, for you
gave me a fine Shakespeare. It's one he values
and it, set up in the place of his for with his Ger-
and Milton, so you may imagine how I felt when
its cover, and showed me my own name in it,
dear."

a library. Here I give you one, for between these
of books in one. Read him well, and he will help
character in this book will help you to read it in
our pen."

I could, and talk now about "my library," as

Советы, хитрости, замены

У каждого шеф-повара должна быть припасена пара трюков, способных спасти ситуацию, если времени в обрез или каких-то продуктов не хватает. Вот мои любимые кулинарные секреты.

- **Самодельная водяная баня.** Если у вас нет специальной двойной кастрюли, просто поставьте обычную керамическую миску на кастрюлю с кипящей водой. Убедитесь, что уровень воды достаточно низкий и дно миски до него не достает.
- **Быстрая замена пахте.** Смешайте 1 чашку молока с 1 столовой ложкой лимонного сока и оставьте на 5 минут.
- **Яйца комнатной температуры.** Если в рецепте говорится о яйцах комнатной температуры, а вы забыли заранее достать их из холодильника, залейте яйца очень теплой водой и оставьте на 10 минут, а затем используйте как обычно.
- **Моментально мягкое сливочное масло.** Иногда у меня нет времени ждать, пока масло станет мягким, или просто на моей зимней кухне для этого недостаточно тепло. Чтобы быстро добиться нужного эффекта, поместите масло между двумя листами бумаги для выпечки и раскатайте скалкой в пласт толщиной около 6 мм. Сразу снимите с масла бумагу и используйте его как обычно.
- **Пищевые красители: жидкие или гелевые.** Некоторые рецепты в этой книге требуют использования гелевых пищевых красителей, в то время как в других указаны обычные жидкие. Гелевые красители более концентрированные, а значит, с ними вы добавите меньше жидкости и получите более интенсивный цвет. Я указала использование гелевых красителей в тех рецептах, где они предпочтительны. В крайнем случае замена возможна в следующем соотношении: на каждую каплю гелевого красителя — 2–3 капли жидкого.
- **Быстрая уборка после работы с тестом.** Многие рецепты печенья предполагают, что нужно посыпать мукой рабочую поверхность (обычно это столешница) и раскатать на ней тесто. Если вам важно быстро навести порядок после работы, раскатывайте тесто на большой разделочной доске, посыпанной мукой. Потом ее можно легко сполоснуть или убрать в посудомоечную машину.
- **Липкие мерные ложки.** Аккуратно отмерить липкие жидкости, такие как мед или сироп, — мучительная задача: они так и норовят остаться на ложке! В некоторых случаях вы можете избежать этого, предварительно смазав ложку тонким слоем растительного масла, но только



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

