



КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО НАРОДОВ МИРА

Англия



Франция



Украина



Россия



Болгария



Германия



Испания



Израиль



Польша



Италия



США



Китай



В Н Х Х Ж

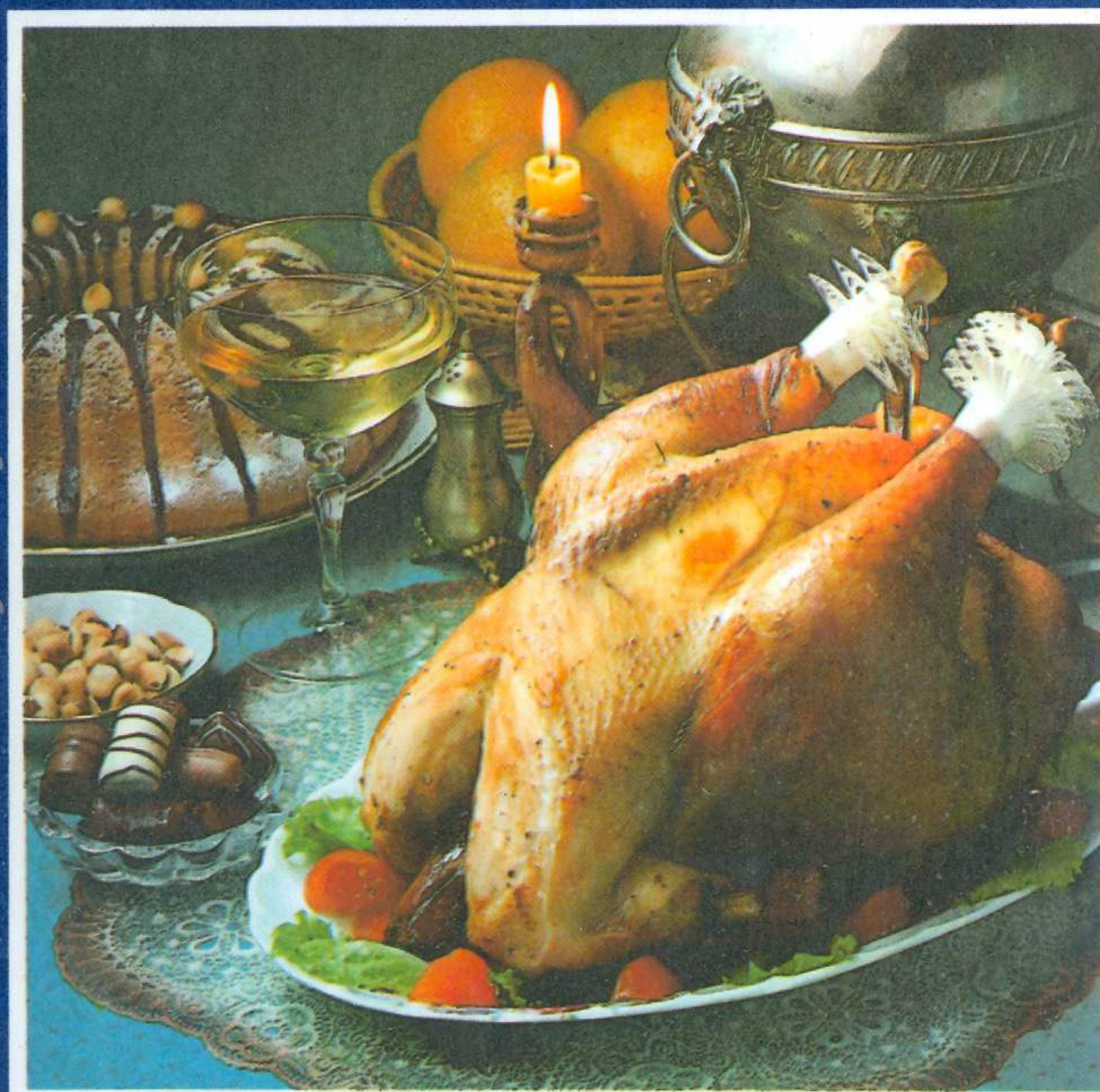
А Н Г Л И Й С К А Я



КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО  
НАРОДОВ МИРА



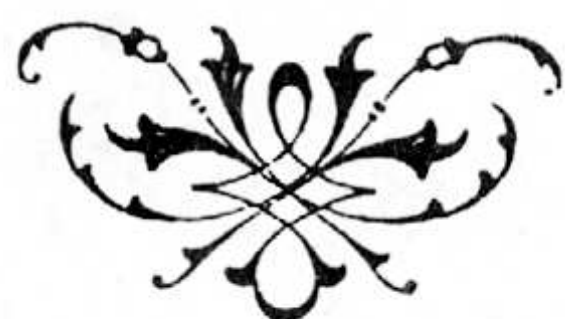
# А Н Г Л И Й С К А Я К Ж Х Н Я



Scan by Tetyanka\_&TTT22

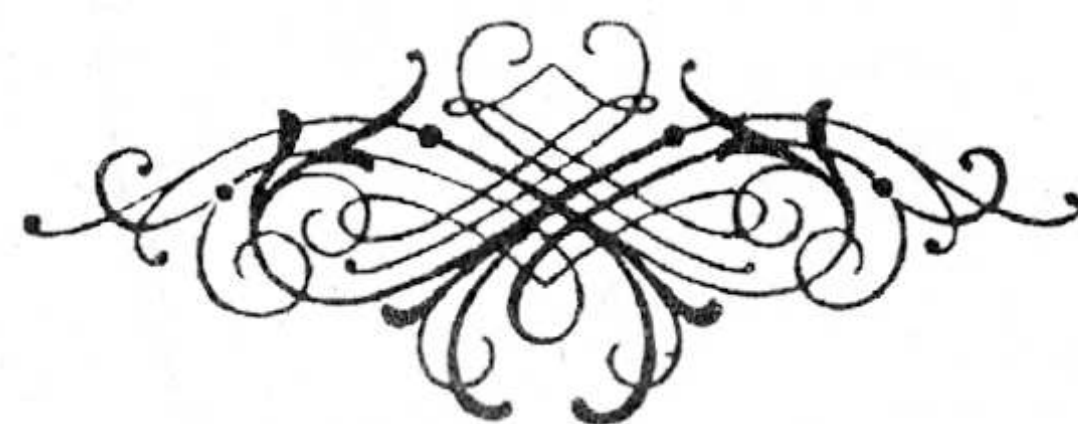


*Кулинарное  
искусство  
народов мира*



*Серия основана  
в 1993 году*

*Английская*  
**КУХНЯ**



СП «КАРАВЕЛЛА»  
Фирма «МДК»  
ХАРЬКОВ 1996



Редактор-составитель  
А. Д. Мильская

Художественное оформление  
О. Пустоварова, М. Квитка

**А83** Английская кухня/Сост. А. Д. Мильская.— Х.: СП «Каравелла», 1996.— с. 208, илл.  
**ISBN 5-7707-6793-6**

Многотомную серию «Кулинарное искусство народов мира» продолжает «Английская кухня» — оригинальное издание, которое включает в основном материалы, переведенные специально для него, и лишь в незначительной степени заимствованные из русских или переведенных на русский язык книг.

Книга рассчитана на массового читателя.

**ББК 34.3.4А**

Все права защищены, ни одна из частей книг серии, иллюстраций, художественного оформления не могут быть воспроизведены или использованы в любой форме и любом виде без разрешения издателя. За информацией следует обращаться в СП «Каравелла».

**ISBN 5-7707-6793-6**

© СП «Каравелла», составление,  
художественное оформление,  
оригинал-макет, 1996.

## От издателей

Англия, Великобритания, Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии. Это наименования одной и той же страны, расположенной в Западной Европе, на Британских островах (о. Великобритания и северо-восточная часть о. Ирландия). В состав Великобритании входят ее исторические части — Англия и Уэльс (в административном отношении разделены на графства), Шотландия (поделена на области) и Северная Ирландия (состоит из округов).

О кулинарных традициях народов (англичан, уэльсцев, шотландцев, ирландцев), населяющих Великобританию, и идет речь в книге «Английская кухня».

Англия — страна устоявшихся традиций, которые бережно хранит народ и в кулинарии, несмотря на упрямое проникновение в нее «континентальных» блюд. Предлагаемая книга состоит из разделов, подсказанных размеренным течением жизни в стране, а вступительная статья знакомит с историей формирования вкусов и кулинарных обычаев народов Англии.

Англичане в большинстве своем не изменяют традиции завтракать два раза в день — утром и в полдень, пить чай в 17 часов (five-o'clock tea), обедать в кругу семьи, устраивать «большой чай» вечером. Об обычных, ежедневных блюдах, отличающихся завидным постоянством, и рассказывает первый раздел книги — «Будничные блюда».

Второй раздел — «Меню национальных праздников» — отличается от других и тональностью, и конструкцией. Здесь приведены наиболее популярные национальные, религиозные и семейные праздники. Меню их составлено опять же из постоянных, традиционных (из года в год) блюд, которые в каждой английской семье очень любят и готовят по своему. Есть в Англии и парадное меню (третий раздел так и называется), которое сложилось на рубеже XVIII — XIX веков. С точки зрения кулинарного искусства парадные блюда являются выдающимися творениями и входят в классический фонд народных кухонь стран Западной Европы. Но созданы эти блюда не народом, а при участии французских поваров, и их нельзя считать национальными. Сюда входят блюда из дичи, дорогой рыбы, разнообразных английских сыров, богатый десерт.

Завершает книгу раздел «Коктейли», который предлагает широкий выбор напитков и для званых обедов, и для дружеских встреч, и для каждого дня. Надеемся, что многие из более чем четырехсот приведенных рецептов английской кухни найдут своих приверженцев.



В тебе я славлю командира  
Всех пудингов горячих мира,  
Могучий Хаггис, полный жира и требухи.  
Дородный, плотный, крутобокий,  
Ты высишься, как холм далекий,  
А под тобой поднос широкий  
Чуть не трещит.  
Но как твои ласкают соки  
Наш аппетит!

Роберт Бернс  
«Обращение к Хаггису»



## Традиции английской кухни

Кухни народов Западной Европы в течение последних двухсот лет развиваются в столь тесном взаимодействии, что в наше время уже можно было бы говорить о западно-европейской кухне в целом, а не об отдельных национальных кухнях народов этой части Земли. Технология и состав наиболее часто употребляемых блюд в странах Центральной Европы во многом, а то и полностью совпадают. Нивелирующее древние традиции влияние французской кухни мы неоднократно отмечали в прежних томах нашей серии. Далеко за пределы границ своих стран распространились также немецкая и английская кухни.

С другой стороны, свою кулинарную самобытность в значительной мере сохранили страны Пиренейского полуострова, Италия, Финляндия, Швеция, Норвегия, Балканский регион, Ирландия и владычица морей Англия.

Туманный Альбион, некогда метрополия империи, над которой никогда не заходило солнце, — эта относительно небольшая по площади страна, расположенная в северо-западной части Западной Европы, вобрала в себя четыре национальные и историко-географические области: собственно Англию, Уэльс и Шотландию, расположенные на острове Великобритания и прилегающих архипелагах, и Северную Ирландию — остров Ирландия.

Историческое ядро Великобритании — Англия (юго-восточная часть острова), получившая свое название от древнегерманского племени англвов. Британцы (бритты) — основное население Англии — сумели объединить вокруг себя соседние народы и создать могучее государство — Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии, в обиходе — просто Англия.

В конце XIII века к Англии был присоединен Уэльс, занимающий одноименный полуостров и прилегающий к нему остров Англси. В древности эту территорию населяли кельтские племена кимров. Во время англо-саксонского (V — VI века) и нормандского (XI век) завоевания Британских островов, на территорию Уэльса была оттеснена часть бриттов. Любопытный факт: с 1301 года наследники английского престола по традиции носят титул «принца Уэльского».

В 1707 году в состав Великобритании вошла Шотландия, правда, с некоторой автономией. Она занимает северную часть острова Великобритания и прилегающие к нему Гебридские, Оркнейские и Шетландские острова. Древнее население Шотландии — пикты и галы — потомки кельтов, древнейших обитателей острова. В конце V — начале VI века здесь поселились племена скоттов, давших название Шотландии (Страна Скоттов).



В 1921 году к Англии была присоединена северная часть Ирландии, которую тоже некогда населяли кельты.

Природа наделила Великобританию разнообразными пищевыми ресурсами. Благодаря обстоятельности и трудолюбию британцев, несмотря на суровый климат, земля дает обильные урожаи пшеницы, ячменя, овса, что составляет здоровую основу английской (и шотландской) кухни. Выращивают здесь огородные культуры — капусту разных видов, картофель, репу, фасоль; из фруктов — яблоки, сливы. Растительный стол англичан, и прежде всего шотландцев, разнообразят дикорастущие овощи, фрукты, травы (дикий шавель, крапива). Малина, земляника, крыжовник растут в лесах точно так же, как черника или клюква.

Страну пересекают с севера на юг и с запада на восток горные цепи. Рельеф определяют Пеннинские, Кембрийские и Чевиотские горы, Северо- и Южно-Шотландские нагорья и плато Антрип в Северной Ирландии. Холмистые вересковые пустоши изобилуют пернатой дичью, в горах пасутся стада благородных оленей, питающихся мхами и лишайниками. Здесь же встречаются горные зайцы, пчелы дают замечательный вересковый мед.

Океан и моря, омывающие Англию, предоставляют неограниченный выбор рыбы — сельди и скумбрии, хека, пикши и трески, палтуса, кильки и корюшки. Бездонные озера, прозрачные быстрые ручьи и реки населяют форель, лосось, капп, линь.

Если климат, рельеф, сельское хозяйство разных частей Великобритании мало чем разнятся, то в культурном (и кулинарном, конечно) отношении они значительно отличаются друг от друга. Так, шотландцы, и еще в большей степени ирландцы, донесли из далеких времен до наших дней некоторые черты древней кельтской кулинарии. Эти доисторические «осколки» придают современным кулинарным канонам уникальные черты. Например, ирландские повара, никогда не страдавшие тщеславием, остались верны своим очагам и сегодня жарят мясо по обычаям предков на открытом пламени, используя вместо дров торф. Трудно превзойти ирландцев в умении готовить тушеную баранину. Ирландский стью — это баранья грудинка, тушенная вместе с картофелем в луковом соусе, приправленном перцем. Повседневный стол ирландца чрезвычайно прост и по набору продуктов, и по технологии приготовления блюд. Это отварные или тушеные картофель, капуста, фасоль...

Знаменита Ирландия и своим пивом, черным, тягучим, которое называют портером. Только виски могут поспорить с этим национальным напитком. (Кстати, виски «изобрели» не шотландцы, а все те же ирландцы.)

Много веков спутником жизни простых ирландцев, в том числе и северных, была нужда. В жилищах ирландских бедняков голод был постоянным гостем. Один из немецких путешественников писал: «Картофель с простоквашей или селедкой — обычная пища бедняков. Сельдь едят очень экономно, а часто только натирают клубни отварного картофеля сельдью для запаха. Над обеденным столом обыкновенно висит сельдь или мешочек с солью просто как символ».

Шесть веков английского присутствия в Ирландии не могли не оказать влияния на ирландскую кухню. Сегодня ирландцы пьют чай, пожалуй, чаще и больше, чем англичане, любят английские эль, ростбиф, копченую сельдь, но при этом чтут и свои древние обычаи.

На шотландскую кухню, с ее кельтскими корнями, сильное влияние оказали скандинавские, в основном норвежские викинги (VIII — XV века), французская придворная классическая кухня (XVII век и далее) и, естественно, английская культура и нравы (XVIII — XX века). Викинги принесли умение готовить блюда из рыбы и морепродуктов, обычай есть баранину и конину (шотландские пони), делать своеобразные овечьи и козьи сыры (оркни). Под влиянием французского двора шотландский стол обогатился утонченными блюдами из мяса, дичи, французские нравы внедрились и в меню десерта, до XVI века почти неизвестного суровым шотландцам. Король Шотландии Яков V Стюарт (1513 — 1542) женился на знатной француженке Марии Гиз, которая привезла с собой многочисленную свиту придворных и слуг. С тех пор и стали модой приемы во французском духе. В светском обществе, подражая королеве, устраивались роскошные пиры. Все, кто был связан со двором, имели французских поваров. Популярными их блюда, вина, коньяки проникли постепенно и в богатые кунеческие и бюргерские дома... Влияние Франции сохранилось во многих областях шотландской жизни, и не в последнюю очередь в кухне, вплоть до наших дней.

Англичане передали шотландцам умение готовить эль (пиво), бекон, ростбиф, бифштекс, пить в больших количествах чай, который, можно сказать, спас шотландцев как нацию от... шотландского виски. Попав из Ирландии в Шотландию, этот алкогольный напиток пережил второе рождение и вошел в историю мировой кулинарии как знаменитый скотч, который сегодня пьют не только в Великобритании, но и во всем мире. Поначалу виски изготавливали в монастырях (XV век), позднее его производство стало повсеместным. До этого горцы пили воду из ручьев или молоко и его побочные продукты — пахту, сыворотку. На Шотландской низменности популярными напитками были эль и вина, приготовленные из местных фруктов и растений. Французские вина употребляли, конечно, но лишь те, кто мог себе это позволить, поскольку они облагались высокими пошлинами. Домашнее производство виски вело, как и всюду, к злоупотреблениям. Ячмень солодили и уже после этого перегоняли в «усквебеата», как называли виски вначале по-гэльски. Домашнее производство виски быстро распространилось по всей Шотландии, и вскоре сбыт его приобрел огромное значение в шотландской экономике. Виски использовалось даже при различных расчетах, арендной плате, выплате жалованья слугам вместо денег. Возможно, Шотландии повезло, что в XVIII веке в стране появился чай, который к концу века вытеснил виски, по крайней мере как ежедневный утренний и дневной напиток.

На основе виски приготавливают великолепный шотландский ликер «Драмбьюи», легендарная история которого связывает его происхождение с «красавцем принцем Чарли». Так звали в народе Карла Эдуарда Стюарта Младшего (1729 — 1788), претендента на английский престол, бежавшего в 1746 году на Гебридские острова (после поражения в битве при Каллодене). Там принц поделился рецептом ликера со своими спасителями — Маккиннонами. Последние держали этот рецепт в секрете полтора века, пока накануне первой мировой войны Малкольм Маккиннон, предприимчивый делец, имевший собственную компанию по производству виски, не завладел секретом родственников. Фактически ликер «Драмбьюи» появился после



1914 года в фирме Маккиншонов. Ныне экстракт к нему изготавливают лично владельцы фирмы в собственном доме близ Эдинбурга, откуда отправляют для разведения с лучшими сортами виски. «Драмбыон» приобрел широкую известность как один из самых удачных по сочетанию вкуса и аромата ликеров.

Из других национальных шотландских пищевых изделий популярными считаются овсяные лепешки, кекс «Данди» с изюмом и цукатами, усыпанный миндалем, апельсиновый мармелад «Кейлер», шотландское смородиновое желе, вересковый мед, копченый лосось и копченая сельдь, олений и бараний окорок. Заслуживают упоминания и шотландские сыры, хотя они гораздо скромнее по ассортименту, чем «континентальные», не столь своеобразны, как английские, и менее известны за пределами Шотландии. Это похожий на чеддер, но более приятный на вкус и значительно мягче по консистенции сыр данлон, история которого насчитывает более трех веков; еще более древний полувареный мягкий сыр крауди — очень вкусен в салатах; мягкий сыр с голубыми прожилками стюарт; мягкий творожный сыр рассольного типа с добавлением пряных трав и чеснока — храмза; и овечий сыр шотландских горцев — кабок, впервые изготовленный в XV веке.

В результате сложного, длительного и противоречивого развития сложились шотландская, ирландская, английская кухни с явными чертами своеобразия. Если в Англии «нормальным» считают бычье мясо и свинину, то в Шотландии признают в основном баранину. В Англии едят бифштексы и ростбифы недодожаренными, розоватыми, с кровью. В Шотландии любое мясо ценят запеченным, основательно проваренным и прожаренным насквозь. Традиционный английский ленч не похож на традиционный шотландский завтрак. Для англичанина каша — немыслимая еда (исключение — поридж), для шотландца — основное и почитаемое национальное блюдо. Часто физическую и умственную энергию шотландцев объясняют пристрастием их к овсяной каше, овсяным лепешкам и другим овсяным блюдам.

Чай одинаково священен как в Шотландии, так и в Англии, однако англичане пьют его рано утром с молоком, а затем в «five-o'clock» и еще раз пять, а шотландцы «большой чай» устраивают на ужин, перед ним едят полукопченую рыбу, а чай как таковой сопровождает масса джема, мармелада, сдобы, кексов и других сладостей. В результате английский чайный стол совершенно не похож на шотландский. И так почти во всем. Старинные французские блюда, принятые в Шотландии как свои, англичане не признают, хотя новофранцузские блюда XIX века в Англии распространены довольно широко. Даже рыбу, такой общий и любимый для всех жителей Британии, окруженной океаном, продукт, готовят по-разному. Англичане предпочитают жарить ее в растительном масле и свином жире, да еще обязательно обернув в газету, а шотландцы — коптить и отваривать. Вот это пестрое многообразие и есть кухня народов Великобритании, весьма условно названная нами «Английской кухней».

Собственно английская кухня скуповата, проста, не отличается утонченностью и изысканностью. Но англичан это не огорчает, они признают шарм континентальной кухни, но свою считают более здоровой и полезной. Мы едим, чтобы жить, а не живем, чтобы есть. Впрочем, если вам случится отведать настоящий английский ростбиф, то вы поймете, почему к нему не требуется соус: сверху хрустящая корочка, внутри сочное и розовое мясо, и никакого жира, стывшего на тарелке и губах.

Англия обогатила западно-европейский стол яблочным сидром, английским кремом, ромштексом, английским беконом.

Знаете ли вы, что изобретение сэндвичей принадлежит английскому аристократу Джону Монтасу Сэндвичу? Увлекаясь игрой в карты, он не оставлял себе времени на еду, и тогда лорд стал брать с собой закрытые бутерброды — с двумя ломтиками хлеба. Это новшество пришлось по душе и его партнерам: можно было есть, не пачкая рук и не останавливая игру. Мир, и прежде всего огромная армия туристов и путешественников, рукоплещет находчивому картежнику.

В мире широко известны французские, швейцарские, голландские сыры, а вот английские как-то не попадают в поле зрения наших сыролюбив (за исключением чеддера и стилтона). И не удивительно: сведений об английских сырах в специальной (современной отечественной и переводной) литературе чрезвычайно мало. А между тем еще в 1894 году русский журнал «Наша пища» отнес Англию к тем странам, где сыр считают необходимой составной частью рациона. Сегодня лучшие английские сыры успешно конкурируют на международном рынке с известными сырами стран — законодательниц моды в этой области. В Англии производят более тридцати видов сыров: твердых (чеддер, дабл глостер, лестер); полутвердых (боттон, чешир, кодерстон, дарби, девон гарлэнд, херфордшир, ланкашир, сингл глостер, суэйлдейл, белый силтон, уэнзлдейл); мягких (кембридж, жемур, шарэм); голубых типа рокфор (голубой бинли, голубой чешир, голубой стилтон, голубой винни, голубой уэнзлдейл, лаймсулд); козьих и овечьих (боузит, саттерлей, нанс де каэнс). Любят англичане и домашние творожные сыры — «коттедж», сливочный, сычужный, моллингтон...

Английские сырных дел мастера могут гордиться своими произведениями. (К сожалению, подробных рецептов приготовления сыров использованные нами зарубежные источники не сообщают.) Сыры — неотъемлемая и весьма важная часть английской кулинарии: они входят в состав самых разнообразных блюд или на закуску. (Рецепты блюд с использованием разных сыров приведены во всех разделах.)

В повседневной жизни англичане почти не едят хлеб, много потребляют мяса (рубленое мясо и жирная свинина не в ходу). Ростбифы, бифштексы, как мы уже отмечали, не прожаривают до полной готовности. «Бифштекс по-английски» — это непременно бифштекс с кровью. К мясу часто подают соусы, маринады. Их, конечно, не три тысячи, как во Франции, но достаточно, чтобы улучшить и разнообразить вкус любого блюда. Чаще всего используют томатный соус и пикули. Очень популярны мятный соус (настоянная смесь из мелко нарубленных листиков мяты, воды, сахара и винного уксуса), коньячный (коньяк, подогретый на сливочном масле с сахаром), винный горячий соус: распространен кетчуп.

Важное место в питании у англичан занимает рыба. Однако столь популярные в мире кетовая икра и заливная рыба у англичан не в чести.

Не обходят своим вниманием англичане и овощи. По сложившейся традиции отваривают их в хорошо подсоленной воде. Самые любимые — белокочанная, брюссельская и цветная капуста, зеленый горошек, репа, картофель. В качестве гарнира также чаще всего подают картофель, но жаренный во фритюре потребляют мало. Английские блюда из овощей просты, вкусны и доступны всем.



Особо относятся к птице и дичи, готовят и подают их в горшочках. Издавна на Рождество в английских семьях фаршируют индейку.

Из сладких блюд предпочтение отдают пудингам, приготовленным на пару. Составная часть любого английского меню — свежие фрукты, особенно яблоки, пирог с ними — национальное блюдо. Для приготовления пирожных используют привозные виноград, лимоны, апельсины, сливы, финики, орехи, миндаль.

Традиционны в Англии блюда из яиц: готовят яйца всмятку, омлеты с сыром, с ветчиной, беконом, натуральную яичницу.

Первые блюда, в основном супы-пюре и бульоны, подают вечером, в 7-8 часов. Это время настоящего английского обеда, когда вся семья в сборе.

Основной напиток — чай, иногда кофе. Из вин англичане предпочитают десертные, например, портвейн (после еды) и шерри (так англичане называют херес), который подают перед едой или к супу. Очень любят виски, пиво и сидр (вино крепостью не выше 8°).

Как видим, английская (шотландская, ирландская) кухня, включая очень многие неанглийские элементы, все же не утратила черты непохожести на другие кухни, черты английского своеобразия, ан-глийской консервативности, традиционности.

В этой книге мы постарались собрать все, что говорит об особенностях английского, в том числе шотландского и ирландского меню: старинные трактирные блюда, рецепты прабабушек и семейные блюда, состав которых передается из рода в род и часто не известен даже соседям, блюда, исторически закрепленные в народе или связанные с каким-либо историческим событием или знаменитыми личностями.

Рецепты в книге предлагаются не по порядку подачи блюд к столу. Они объединены в разделы по характеру приема пищи: меню английского завтрака, обеда, большого (вечернего) чая, блюд национальных и семейных (английских и шотландских) праздников, парадного стола. Такое расположение материала больше всего отвечает характеру современной кухни Великобритании и дает правильное представление о ее своеобразии, о том, что сохранилось истинно националь-ного, а что привнесено извне, но преобразовалось в английское и шотландское. Читатель поймет, что не сами по себе блюда, их состав или нюансы приготовления являются особенностью национального стола, а употребление предлагаемых блюд в конкретном меню, в определенное время суток, а то и года. Все рецепты в книге рассчитаны, как правило, на 6 порций (персон), лишь иногда на 4 или 8 и в двух-трех случаях — на 9 человек. (Это касается праздничных кондитерских изделий, главным образом — круглых тортов, разрезаемых на 8-9 частей.) Из блюд, приготавливаемых по особой технологии, советуем обратить внимание на джемы, мармелады, пудинги. Их надо готовить, абсолютно точно следуя рецепту, не полагаясь на свой опыт.

Для тех, кто захочет приготовить английское блюдо (из самых простых, доступных всем, или из дорогих продуктов) либо накрыть английский (шотландский) стол, книга предоставляет такую возможность.

Издание послужит своеобразным справочником английских, шотландских бытовых реалий для того, кто изучает английский язык, интересуется британской культурой, обычаями, нравами.

Мы надеемся, что книга будет полезна всем тем, кто разделяет нашу точку зрения: понимание национальных оттенков, особенностей, позволяет человеку познать и полюбить обычаи других народов, принять их, а не охаивать только потому, что это не свое, не насмехаться над непривычным. Ведь невежество и зло тождественны.

Итак, «Английская кухня», с любовью...







## Английский завтрак

Англичане говорят, что в их стране вряд ли можно спутать обед с завтраком — настолько различны их меню. Но как это ни странно, почти во всех регионах блюда, подаваемые к завтраку (ленчу или обеду), почти одинаковы.

Во многих домах в настоящее время прочно обосновался «континентальный», как его называют в Великобритании, завтрак, который состоит из булочек с маслом и чая или кофе. Но большинство англичан — приверженцы традиций и остаются верны им. Настоящим английским завтраком накормят вас и в семейных отелях, и в ресторанах поездов.

Завтрак в общем распорядке дня занимает важное место. Завтракают британцы с 7 до 9 утра — это **первый завтрак**. И на севере, и на юге страны утром обязательно подают овсяную кашу. Разница может быть в том, что шотландцы варят кашу из овсяной крупы, а англичане — из овсяных хлопьев (поридж). Завтрак на севере дополняют копченая сельдь — кипперс, копченая финдонская или арбротская пикша. На Юге предпочитают яичницу с беконом, обжаренные на гриле почки, сосиски, тосты с маслом, любят и сельдь, но более нежного, чем в Шотландии, посола и легкого копчения. Шотландцы дополняют завтрак местным вересковым медом, фруктовыми джемами, желе, мармеладом. На юге предпочитают свежие фрукты, апельсиновый сок. И все отдают должное крепкому чаю с молоком.

Особенность английской кухни заключается в верности одному и тому же завтраку изо дня в день и всю жизнь.

**Второй завтрак** (ленч) приходится на 13.30 (по времени — это наш обед). Ленч сравнительно прост, меню включает жаркое из говядины (баранины), обязательно с жареным картофелем и зелеными овощами. Сладкий десерт составляют пудинги, мягкие сыры с сухариками, бисквитами, масло и опять же — крепкий чай.



Работающие англичане в это время питаются в маленьких закусовых — «пабах», где можно быстро утолить голод сэндвичами, жареными колбасками, запивая их элем (пивом), чаем или кофе.

Предлагаем рецепты блюд к завтраку.

### 1. ОВСЯНАЯ КАША

Овсяная каша — главное национальное шотландское блюдо. Подают ее в деревянной миске и едят со сливками, молоком или сливочным маслом роговой или деревянной ложкой.

Для 4 порций: 1 л холодной воды, 100 г овсяной муки среднего помола,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли; сливки, молоко, масло по вкусу.

В кипяток небольшими порциями всыпать овсяную муку, все время размешивая ее деревянной лопаточкой, иначе образуются комки. Как только каша закипит, варить на слабом огне около 30 минут, не прекращая помешивать, пока не загустеет. Солить не раньше, чем через 10 минут после закипания, чтобы каша не затвердела.

### 2. ПОРИДЖ

Ежедневное английское блюдо. Подают поридж на первый завтрак.

30 г овсяных хлопьев, 100 г воды, 30 г сливок (40 г молока), 10 г сахара, соль по вкусу.

Овсяные хлопья варить в подсоленной воде до тех пор, пока крупа не станет мягкой. Кашу вылить на подготовленную тарелку, добавить сливки или молоко и посыпать сахаром.

### 3. СЕЛЬДЬ ЖАРЕНАЯ

1 свежая сельдь (порция), 50-75 г растопленного масла, соль, перец по вкусу.

Удалить голову и внутренности, оставив молоки. Хорошо вымыть сельдь, посолить и поперчить внутри, смазать растопленным маслом и вложить обратно молоки. Надрезать рыбу с обеих сторон через каждые 3 см, обмазать маслом, поместить на смазанную жиром решетку и печь на слабом огне в течение 20 минут, часто поливая соком и перевернув один-два раза. Подавать с поджаренным хлебом.

Рецепты, обозначенные звездочкой, рассчитаны на одну персону.

### 4. СЕЛЬДЬ С ОВСЯНКОЙ

4 свежие сельди, 110 г овсяной муки грубого помола, 2 чайные ложки соли (без верха), 1-2 щепотки перца, немного жира для жаренья, горчица или горчичный соус по вкусу.

Вспороть брюшко сельди до конца хвоста, выпотрошить, положить разрезом вниз на стол и ударить по спинной части в трех местах ребром ладони. Вынуть позвоночник, стараясь при этом удалить и мелкие косточки. Смешать соль и перец с овсяной мукой и хорошо запанировать в этой смеси сельдь. На сковороде разогреть жир и положить 2 сельди одновременно спинкой вверх так, чтобы их перевернуть только один раз. Жарить на сильном огне по 3-4 минуты с каждой стороны. Обсушить бумажными салфетками и подавать с лимоном и веточками петрушки.

### 5. КИППЕРСЫ

Свежую сельдь разделяют, погружают на несколько минут в чай с солью, а затем коптят над тлеющими дубовыми стружками около 8 часов. Из копченых кипперсов готовят разнообразные горячие блюда. Существует несколько способов их приготовления.

На решетке. Вытереть кипперсы, удалить головы и плавники. Смазать небольшим количеством растопленного масла рыбу с обеих сторон уложить на решетку. Жарить в предварительно разогретой духовке по 3 минуты с каждой стороны. Во время жаренья еще раз смазать сельдь маслом. Готовность определяется по отделению хребта от мяса. Подавать с поджаренным хлебом и маслом.

На сковороде. Подготовить кипперсы, как для жаренья на решетке. Растопить 2 столовые ложки масла на сковороде и жарить на нем рыбу около 3 минут с каждой стороны.

В кастрюле. Подготовить кипперсы, как для жаренья на решетке, нанизать на вертел через хвост и подвесить вертикально в высокой кастрюле, затем бланшировать (залить кипятком) в течение 5 минут. Вынуть, обсушить на полотенце и подать с маслом. Преимущество этого способа в том, что приготовленные так кипперсы имеют менее выраженный специфический (селечный) запах.

### 6. ФИНДОНСКАЯ ПИКША

Этот способ копчения пикши впервые был применен в поселке Финдон близ Абердина. Перед копчением у рыб отделяют головы, пластуют рыбу через спину, удалив хребтовую кость, но сохранив брюшную часть, затем солят и оставляют на 2-3 часа. Провяливают на свежем воздухе в течение 3 часов и после этого коптят густым дымом от торфа или



опилок (от деревьев твердых пород) до золотистого цвета примерно 12 часов. Употреблять пикши желательно в течение суток после копчения. Из финдонской пикши готовят горячие блюда.

**На решетке.** Смазать пикшу (с обеих сторон) и решетку растопленным маслом. Положить рыбу брюшком на решетку, через 5 минут перевернуть, снова смазать маслом и жарить еще 5 минут. Подавать с яйцами.

**На сковороде.** Рыбу обмыть, обтереть, уложить в сковороду, залить водой (едва покрыв), сверху положить нарезанный кольцами лук. Запекать в нагретой до 180° духовке 20-30 минут. Одновременно приготовить омлет. Выложить рыбу на омлет и подать с гренками.

**В кастрюле.** Очистить пикшу, уложить в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой, добавить лавровый лист, несколько горошин перца и на слабом огне довести до кипения. Накрыть кастрюлю крышкой и кипятить рыбу со специями на медленном огне еще 3 минуты. Подавать с маслом.

## 7. АРБРОТСКАЯ КОПЧЕНАЯ ПИКША

Можно использовать пикшу или треску горячего копчения. В отличие от финдонской пикши арбротскую коптят целиком, связав попарно за хвосты. Перед подачей к столу ее обрабатывают так, что она входит в меню завтрака как горячее блюдо.

Рыбу согреть с обеих сторон в умеренно нагретой духовке 2-3 минуты. Осторожно вскрыть ее, удалить хребет, обильно смазать маслом и посыпать молотым черным перцем. Сложить обе половинки рыбы и прогреть в духовке еще 2-3 минуты. Подать на стол горячей с поджаренным хлебом и маслом.

## 8. КЕДЖЕРИ. ЖАРКОЕ ИЗ РИСА И РЫБЫ

Этот рецепт принадлежит гостинице в Оверскэге, на берегу озера Лох-Шин, графство Сатерленд. Оверскэг был когда-то постоянным двором при станции для дилижансов. С XIX века Оверскэг стал селением, ориентированным на рыболовство в озерах горных долин, тянувшихся от Лаксфорда к Бонар-Бриджу.

**Для 4-6 порций:** 6 ст. ложек риса, 2 финдонские пикши, 50 г масла, лимонный сок, щепотка тертого мускатного ореха, щепотка кайенского перца, щепотка соли, 5 сваренных вкрутую яиц.

Рис сварить в большом количестве подсоленной воды до готовности. Отварить на медленном огне пикшу, удалить кожу и кости. Растопить масло в большой кастрюле и положить туда рыбу и рис, добавить

лимонный сок и пряности. Осторожно нагревать, слегка помешивая. Три яйца порубить, засыпать в рыбу с рисом и перемешать. Украсить оставшимися рублеными яйцами. Сразу подать к столу.

Свинина никогда не была популярна в Англии, особенно у горцев, ибо свинью считали грязным животным. Однако в Эршире делали бекон, который не имел себе равных. Его и доныне готовят домашним способом во многих деревнях, несмотря на то, что в стране изготавливают бекон промышленным способом. В Шотландии бекон едят только горячим, отваривая куском, а затем нарезаая на ломтики, или обжаривая сырые ломтики в духовке или в гриле. В Англии популярна яичница с беконом. Реже встречается копченый бараний окорок, который готовят подобно ветчине и подают на завтрак холодным, на обед и ужин — горячим, с соусом из каперсов.

## 9. БИТКИ «НЕЛЬСОН»

Нарезать из филе битки, отбить, посолить, посыпать перцем. Положить в кастрюлю масло, мелко нарубленный лук и тертый хлеб, затем — ряд битков и опять: масло, лук, хлеб... Сверху посыпать хлебом, луком и положить побольше масла. Прикрыть крышкой и тушить, встряхивая кастрюлю, чтобы битки не подгорели. Выложить на блюдо, на гарнир подать жареный картофель.

## 10. КОЛБАСКИ, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ

Пропустить через мясорубку 500 г жирной говядины и перемешать с одной мелко нарезанной головкой репчатого лука, солью, черным перцем и измельченной зеленью петрушки. Из полученной котлетной массы сформовать колбаски, обвалять их в сухарях, дать подсохнуть и поджарить на сильно разогретой решетке. К колбаскам хорошо подать пиво.

## 11. ПУДИНГ ЙОРКШИРСКИЙ

200 г муки, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  л молока, 10 г жира, соль по вкусу.

Муку медленно перемешать с яйцами и молоком (яйца предварительно взбить), посолить и приготовить тесто. Дать ему постоять 30 минут. Затем растопить на сковороде жир, влить тесто и запекать 20-30 минут. Подать к ростбифу, как только пудинг слегка осядет. Йоркширский пудинг будет особенно хорош, если сковороду поставить под решетку, на которой жарится ростбиф так, чтобы жир и сок по каплям стекали в сковороду.



## 12. ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Очистить 1 кг картофеля, нарезать кружочками и обжарить с одной стороны. В оставшемся жире спассеровать мелко нарезанную головку лука. Прибавить 750 г рубленой говядины и тоже слегка обжарить. Снять мясной фарш с огня, положить зелень петрушки, посолить и поперчить по вкусу, добавить столовую ложку томатного пюре, введенного в небольшом количестве воды. На противень или в кастрюлю выложить половину картофеля, на него — мясной фарш, сверху — оставшийся картофель. Влить 3-4 столовые ложки масла, полстакана воды и запекать в течение 45 минут. Полтора стакана молока взбить с 2-3 яйцами, залить пудинг и запечь в сильно разогретом духовом шкафу до образования румяной корочки.

## 13. ЛЕПЕШКИ ОВСЯНЫЕ

Тесто из овсяной муки быстро становится клейким, расползается, поэтому его надо делать сразу. По этой же причине руки и доску надо обсыпать мукой. Тесто из овсяной муки плохо пропекается, поэтому приготовление овсяных изделий требует большого терпения и мастерства.

*Для 2 лепешек: 225 г овсяной муки грубого помола, 1-2 щепотки соли, 1 ст. ложка топленого жира или лярда,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки пищевой соды, 75 г теплой воды.*

Смешать овсяную муку, соль, соду, собрать горкой, сделать в центре лунку, влить в нее растопленный жир. Осторожно дозируя, влить горячую воду (кипяток) и замесить крутое тесто. Хорошо вымешенное тесто разделить на 2 равные части, раскатать каждую в блин толщиной 8 мм, края обровнять. Печь, хорошо обваляв в муке, на сковородке с толстым дном на среднем огне, пока края блинов не начнут загибаться. Вновь обвалять в муке, поместить на решетку духовки, подрумянить при 160° в течение 30 минут. Овсяные лепешки хранят в овсяной муке в мучном ларе. Перед подачей согревают на умеренном огне в духовке. Подают к завтраку с маслом, медом, мармеладом.

## 14. РЕСТБИТ УЭЛЬСКИЙ

*40 г (2 ломтика) батона, 80 г тертого сыра, 20 г сливочного масла, 80 г пива, 1 желток, горчица, перец красный молотый, соль по вкусу.*

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Масло растопить на слабом огне и помешивая, добавить тертый сыр и пиво. Покрыть слоем красного молотого перца, соли и горчицы. Желтки взбить и также вылить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, не доводя до кипения. Готовой массой намазать гренки, поставить на 3-5 минут в жарочный шкаф.

## 15. БАС-БАЕНС

*450 г муки, 15 г дрожжей, 60 г сахара, 150 г молока, 120 г сливочного масла, 60 г изюма, 20 г сахарной пудры, 90 г засахаренных лимонных и апельсиновых корок, 3 яйца.*

Дрожжи смешать с небольшим количеством сахара, добавить теплое молоко и, тщательно вымешивая, половину муки. Оставить тесто подходить, растереть масло с остатком муки, добавить изюм, сахарную пудру, натертые лимонные и апельсиновые корки и взбитые яйца. Ввести все в поднявшееся тесто и сформовать 12 маленьких булочек. Смазать их желтком, посыпать толченым сахаром, а когда булочки поднимутся снова, на 15 минут поставить их в духовку.

## 16. ЛЕПЕШКИ

*Для 8 порций: 225 г муки, щепотка соли, 2 чайные ложки (без верха) соли виннокаменной кислоты, 1 чайная ложка пищевой соды, 50 г маргарина, 1 яйцо, 5 ст. ложек молока.*

Муку, соль, виннокаменную кислоту, соду соединить, растереть с маргарином в однородную массу, вбить в нее яйцо и, добавив молоко, замесить хорошо отделяющееся от рук тесто. Раскатать тесто в круглый пласт диаметром около 22 см, вырезать лепешки. Сковороду разогреть, смазать лярдом, положить лепешки и жарить по 7-8 минут с каждой стороны. Подавать горячими.

## 17. БУЛОЧКИ БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ

*Для 8 булочек: 225 г муки, щепотка соли,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки (без верха) пищевой соды, 1 чайная ложка (без верха) соли виннокаменной кислоты, 10 г маргарина, 140 г молока, немного взбитого яйца для смазки.*

В муку, добавить соль, виннокаменную кислоту, жир и растереть. Влить молоко, замесить тесто. Разделить его на 8 булочек, уложить на смазанный жиром противень, смазать яйцом и выпекать 15 минут в духовке при 190°, пока они не станут золотисто-коричневыми.

## 18. БЭПС

Бэпс — традиционные в Шотландии утренние булочки. Их подают к завтраку и обязательно горячими — прямо из духовки.

*Для 8 булочек: 450 г муки твердых пшениц (с повышенным содержанием клейковины), щепотка соли, 25 г свежих дрожжей, 1 чайная ложка (без верха) сахарной пудры, 275 г молока с водой, 50 г лярда, еще немного муки.*



Муку и соль просеять в миску, отдельно подогреть молоко с водой до 35°, добавить дрожжи и сахар, чтобы они растворились. Смешать лярд с мукой, сделать углубление в центре, влить жидкость с дрожжами и замесить тесто. Положить тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и вымешивать его около 5 минут до гладкости, затем переложить в слегка смазанную маслом посуду, накрыть смазанной же полиэтиленовой пленкой и поставить в теплое место для расстойки. Тесто должно удвоиться в объеме за 30 минут. Промесить его еще раз, нарезать на 8 частей и скатать каждую в шар. Слегка примять скалкой, уложить на посыпанный мукой противень и оставить в теплом месте минут на 15. Сбрызнуть поверхность каждой булочки водой, посыпать мукой и запекать 15-20 минут при 220° до золотисто-коричневого оттенка.

### 19. БУЛОЧКИ АБЕРДИНСКИЕ

Эти булочки из слоеного дрожжевого теста по вкусу похожи на французские. Названы так потому, что рыбаки города Абердина берут их с собой в море.

*Для 18 булочек: 450 г муки твердых пшениц, 10 г свежих дрожжей, 1 чайная ложка сахарной пудры, 225 г масла, 110 г лярда, 275 г тепловатой воды.*

Просеять муку. Растворить сахар и дрожжи. Влить их в муку и замесить тесто. Накрыть его смазанной жиром полиэтиленовой пленкой и оставить в теплом месте для расстойки на 45 минут, пока они не увеличатся вдвое. Снова промесить. Смешать масло и лярд, разделить на 3 части. Раскатать тесто в овальный пласт, разделить чертой на 3 части и смазать две трети одной порцией жира. Завернуть одну треть на другую и прикрыть третьей. Все стыки защипать как можно плотнее. Оставить в холодном месте на 30 минут, затем снова раскатать и повторить процесс смазки жиром и накладки частей еще два раза, оставляя на 15 минут после каждой раскатки на небольшую расстойку. Разделить тесто на 18 овалов и положить их на смазанные жиром противни (на некотором расстоянии друг от друга, так как они будут подходить). Поставить в теплое место на 30 минут, а затем выпекать при 200° примерно 20-25 минут. Булочки должны подняться и стать золотисто-коричневыми.

### 20. ХЛЕБ ГРЭХЭМ — ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Существуют два рецепта этого хлеба. Первый — традиционный, с использованием дрожжей, второй — с искусственными разрыхлителями (сода, пекарский порошок), очень удобный и не требующий много времени.

#### Первый рецепт

*Для 1 большого и двух маленьких хлебцев: 50 г свежих дрожжей, 2 ст. ложки густого сахарного сиропа, 845 г теплой воды, 1 десертная ложка (без верха) соли, 1350 г муки (из дроблено-жатого зерна), 25 г масла, 1 слегка взбитое яйцо для смазки.*

Развести дрожжи в 275 г теплой воды с 1 чайной ложкой сахара. Соединить масло с мукой, добавить соль, смешать, влить смесь оставшейся воды с разведенными дрожжами и замесить тесто. Положить тесто в смазанную жиром посуду, накрыть полиэтиленовой пленкой и оставить подходить примерно на 45 минут, чтобы объем теста увеличился вдвое. Затем обмять его до прежних размеров, разделить на 2 части. Одну из них разделить еще пополам. Раскатать куски теста по очереди и обминать до тех пор, пока из них не получатся прямоугольники, равные по длине форме для выпечки, а по ширине — втрое больше. Сложить тесто втрое, перевернуть его швом вниз, положить в хорошо смазанную жиром форму, слегка загнув концы вниз, чтобы закруглить хлеб. Добавить немного соли в яйцо, взбить и смазать им поверхность хлеба. Дать ему снова подойти, около 20 минут, пока тесто не поднимется над краями формы. Печь 20 минут при 230°, затем снизить температуру до 200°. Маленькие хлебцы пропекутся через 15 минут, большой — через 25. Хлеб готов, когда он поднялся, стал золотисто-коричневым и при постукивании снизу издает характерный (пустой) звук. Перед подачей на стол слегка охладить.

#### Второй рецепт

*Для 1 большого хлебца: 1 десертная ложка (без верха) золотого сиропа (смесь инвертированного желтого сахара с глюкозой), 1 чайная ложка лимонного сока, 220 г теплой воды, 225 г муки из цельного зерна, 225 г белой муки, большая щепотка соли, по 1 чайной ложке (без верха) пищевой соды и соли виннокаменной кислоты, 150 г молока, перец по вкусу.*

Растворить золотой сироп в теплой воде, добавить лимонный сок и дать остыть. Просеять белую муку в миску, добавить соду, перец и виннокаменную кислоту. Всыпать муку из цельного зерна, перемешать. Когда жидкость остынет, влить ее в муку с молоком (тесто должно быть влажным). Промесить, уложить в форму так, чтобы тесто покрыло дно, сделать в центре небольшое углубление. Выпекать 15 минут при 200°, затем снизить температуру до 180° и оставить в духовке 20-30 минут. Хлеб должен подняться и стать золотисто-коричневым. Остудить и подержать день, прежде чем разрезать.

### 21. ЯЙЦА ФРИ ПО-ЙОРКШИРСКИ

*8 яиц, 8 маленьких ломтиков сырой йоркширской ветчины, 8 небольших гренков в форме сердца, жареная петрушка (корень), 200 г томатного соуса.*



Сырую йоркширскую ветчину поджарить на сковороде, выложить вперемешку с яйцами, загарнировать гренками, посередине блюда уложить жареную петрушку. Томатный соус подать отдельно.

## 22. ЯЙЦА ПО-ШОТЛАНДСКИ

150 г ветчины, 5 г анчоусов, 5 яиц, 15 г сухарей, масло растительное, перец черный молотый, соль по вкусу.

В смесь мелко рубленых анчоусов и пропущенной через мясорубку ветчины добавить сухари, черный молотый перец и яйцо. Остальные яйца отварить вкрутую, очистить, обкатать в подготовленной массе и обжарить во фритюре. Затем каждое яйцо разрезать вдоль и подать на гренках.

## 23. ТВОРОЖНАЯ ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ

Для 4 порций: 125 г нарезанного жирного бекона без корочки, соль, молотый черный перец, 6 слегка взбитых яиц, 225 г сыра «коттедж» (творога), 4 ломтика хлеба, веточка водяного кресса для украшения.

В небольшой сковороде поджарить бекон в собственном жире (3 минуты). В яйца добавить соль, перец и залить ими бекон. Прожарить несколько минут на медленном огне, добавить сыр (творог), размешать и продолжать жарить, пока сыр не прогреется. Сделать гренки. Разделить яичницу на 4 части и выложить на гренки. Украсить крессом.

## 24. ЖАРЕННЫЙ СЫР С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ

300 г чеддера, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сухарей для обжаривания сыра, 100 г моркови, 100 г кабачков, 100 г капусты белокачанной, 50 г репы, 200 г молодого картофеля, 80 г свежего зеленого горошка, 100 г цветной капусты, 100 г стручковой фасоли, 1 ст. ложка рубленой зелени. Для соуса: 2 стакана молока, 100 г масла, 2 ст. ложки муки.

Нарезать сыр одинаковыми ломтиками толщиной 1 см, обвалять каждый ломтик в муке, потом яйцах и сухарях, положить в разогретое масло и обжарить с обеих сторон. Овощи (по рецепту) нарезать небольшими кубиками. Горошек вылушить, цветную капусту разобрать на маленькие кочешки. Все овощи обварить в отдельной посуде, осторожно перемешать их, чтобы не помять, облить соусом и прогреть в духовке. Подавать, положив овощи горкой посередине блюда, вокруг уложить «чешуей» жареный сыр. Овощи посыпать рубленой зеленью. Для приготовления соуса масло растереть с мукой, посолить по вкусу, постепенно залить горячим молоком, растирая. Вскипятить соус и залить им овощи.

## 25. ПУДИНГ ИЗ СЫРА

500 г сметаны, 7 яиц, 350 г пшеничной муки, 250 г тертого сыра, 1 чайная ложка соли, панировочные сухари.

Растереть сухари с солью, постепенно прибавляя по одной ложке сметаны и муки. Добавить сыр и взбитые белки. Всю смесь аккуратно перемешать (сверху вниз) и перелить в кастрюлю, хорошо обмазав маслом дно (выложенное бумагой) и стенки и посыпав панировочными сухарями. Кастрюлю накрыть крышкой и варить пудинг на пару 1 час. Подавать с растопленным сливочным маслом.

## 26. МАРМЕЛАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Две легенды доказывают шотландское происхождение мармелада. Говорят, что его создала Джениет Кейлер в начале XVIII века, когда ее муж купил много дешевых, но горьких апельсинов с испанского корабля, спасавшегося от шторма в бухте Данди. Цитрусы были, слишком горькие, и мудрая миссис Кейлер решила сделать из них апельсиновый джем, которому и суждено было стать всемирно известным блюдом и существенной частью традиционного британского завтрака.

Более романтическая легенда рассказывает о любимой королеве шотландцев Марии Стюарт, чуть не умиравшей от простуды после дождливой ночи, когда она ехала на свидание со своим любовником Босвелом. Чтобы возбудить аппетит у больной, ее французский повар приготовил густой сладкий отвар из айвы и апельсинов. Блюдо королеве очень понравилось. С тех пор оно получило название «Марималад» — «больная Мария».

Жаль, но оба эти повествования — не что иное, как легенда. Мармелад — ближневосточного происхождения, известен с XII века, во Франции — с XVI века, откуда и распространился во все европейские страны.

Для 2700 г мармелада: 3 лимона, апельсины (общий вес цитрусовых — 1800 г), 2850 г воды, около 1000 г сахара, 10 г масла.

Очистить цитрусовые. Нарезать (не мелко) апельсины и лимоны, положить их в кастрюлю вместе с косточками, залить водой и довести до кипения. Накрыть кастрюлю крышкой и варить содержимое на медленном огне 1 — 1 1/2 часа, пока цитрусовые не станут мягкими. Перелить мармелад в ошпаренный полотняный мешочек и оставить в подвешенном состоянии на ночь, чтобы стек сок. На следующий день измерить количество сока и положить сахар из расчета 450 г на каждые 570 г сока (не отжимать мешочек, иначе желе станет мутным). Налить сок в сковороду, всыпать сахар и растворить на слабом огне,



довести желе до кипения и варить на сильном огне примерно 15-20 минут, пока не загустеет. Положить масло, размешать. Перелить охлажденное желе в чистые теплые банки, плотно закрыть.

### 27. МАРМЕЛАД С ЛИКЕРОМ «ДРАМБЬЮИ»

*Для 3 кг мармелада: 2 больших апельсина, 1 лимон, 1 грейпфрут, 2550 г воды, 2250 г сахара, 2 ст. ложки ликера.*

Снять с цитрусовых кожуру и нарезать ее (по желанию). Разрезать плоды пополам, удалить косточки и сердцевину; крупно порезать, сложить в миску вместе с кожурой и залить водой. Туда же поместить мешочек из тонкой ткани с косточками и сердцевиной. Накрывать крышкой и оставить на ночь. На следующий день переложить все (и наполненный мешочек) в большую кастрюлю, довести до кипения, закрыть и кипятить на медленном огне около 1 1/2 часа, пока кожура не станет совсем мягкой. Вынуть мешочек с косточками и выжать из него как можно больше жидкости в мармелад. Положить сахар, размешать. Когда весь сахар растворится, варить до загустения. Добавить ликер и оставить мармелад остывать на 10 минут, потом разлить в теплые банки, плотно закрыть.

### 28. МАРМЕЛАД ТОЛСТЫМИ ЛОМТЯМИ

*Для 5 кг мармелада: 1750 г апельсинов, 2 средних лимона, 4700 г воды, 3150 г сахара, немного масла.*

Апельсины и лимоны сложить в большую кастрюлю с водой (4560 г), поставить на огонь, довести до кипения, накрыть крышкой и продолжать варить на медленном огне 2 часа, пока цитрусовые не станут мягкими. Вынуть их шумовкой, сохранив жидкость, разрезать каждый плод на 4 части и отделить мякоть. Переложить косточки и внутреннюю часть с кожицы в отдельную посуду. Нарезать цедру и положить ее вместе с мякотью в жидкость, в которой они варились. Поместить косточки и сердцевину в маленькую кастрюльку, влить оставшуюся воду (140 г) и варить на медленном огне 15 минут, затем процедить полученную жидкость в мармелад. Смазать кастрюлю изнутри маслом. Измерить количество мармелада и переложить его в кастрюлю, добавив сахар из расчета 450 г на каждые 570 г мармелада, затем растворить сахар на слабом огне. Когда сахар полностью растворится, довести мармелад до кипения и варить на сильном огне около 30 минут, пока не загустеет. Для проверки готовности положить немного мармелада на тарелку и, когда остынет, провести пальцем по его поверхности: если не сморщится — кипятить еще немного. Готовый мармелад оставить на 15 минут, затем разлить в теплые банки и плотно закрыть.

### 29. ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНО-СЛИВОВОЕ

*Для 2 кг желе: 1 кг зрелой мелкой фиолетовой сливы, 1 кг яблок, 1 кг сахарного песка.*

Сливу наколоть, яблоки крупно нарезать, сложить в посуду, залить холодной водой, чтобы чуть покрыла фрукты. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить на медленном огне около 40 минут, пока яблоки и сливы не станут совсем мягкими. Ошпарить мешочек для желе, влить в него содержимое кастрюли, подвесить над глубокой посудой. Оставить на ночь (отжимать мешочек нельзя, иначе желе будет мутным). На следующий день измерить процеженную жидкость и подготовить сахар из расчета 450 г сахара на каждые 570 г жидкости. Согреть жидкость, всыпать сахар и дать ему растаять на слабом огне. Медленно довести желе до кипения, а затем варить на большом огне около 10 минут. Проверить готовность (см. № 28). Переложить желе в теплые банки, плотно закрыть.

### 30. МАРМЕЛАД ЛИМОННЫЙ

*Для 1 кг мармелада: 4-5 взбитых яиц, сок и мелко натертая свежая цедра 4 крупных лимонов, 220 г масла, 350 г сахарной пудры.*

Нарезать масло на маленькие кусочки и положить в посуду для приготовления блюд на пару. Добавить сахар, лимонную цедру, лимонный сок и варить на пару, помешивая, пока все не растает. Продолжая помешивать, влить немного смеси во взбитые яйца, вылить все снова в кастрюлю или миску и помешивать, пока не загустеет. Масса должна слегка обволакивать деревянную ложку. Переложить в теплые банки и плотно закрыть.

### 31. ПЮРЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА СО СЛИВКАМИ

*60 г крыжовника, 15 г сахара, 20 г воды, 40 г 10%-ных сливок.*

Крыжовник перебрать, промыть и отварить до мягкости. Протереть, добавить взбитые сливки, перемешать. Подать с галетами.

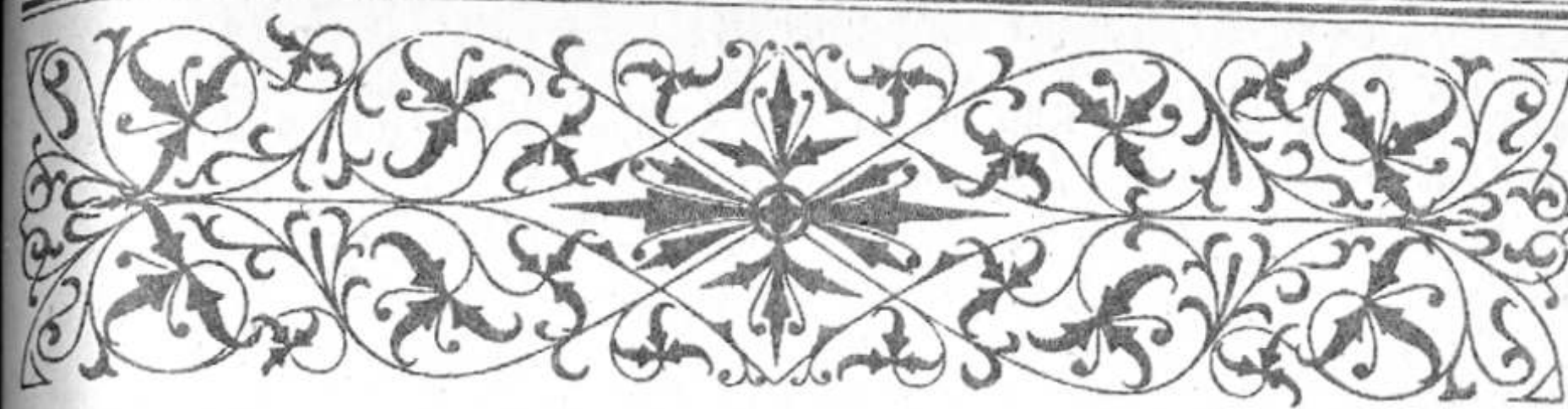
### 32. ДЖЕМ МАЛИНОВЫЙ

*Для 3500 г джема: 2 кг малины, 2 кг сахарного песка.*

Проварить ягоды на слабом огне 15-20 минут, добавить сахар и варить на большом огне около 10 минут после закипания. Проверить готовность (см. № 28), оставить на 15 минут остывать. Переложить джем в теплые банки.



Взять 3—3 1/2 кг ячменя или овса и, постоянно помешивая, высушить зерна так, чтобы они не поджарились. Зерна истолочь, насыпать в котел и залить 15 л горячей воды (65°). Хорошо размешать, дать постоять 3 часа и осторожно слить жидкость. Снова залить оставшиеся в котле зерна 12 л воды (42°) и через 2 часа слить. И еще раз залить зерна 12 л воды, но уже холодной, и слить через полтора часа. Все три слитые жидкости перемешать. В 2 1/2 ведра теплой воды развести 6 кг патоки, влить в приготовленную жидкость, добавить 200 г хмеля и все вместе вскипятить, постоянно помешивая. Через 2 часа, когда жидкость остынет, влить в нее 2 стакана дрожжей, размешать и оставить при комнатной температуре. Когда процесс активного брожения закончится, пиво перелить в бочку и оставить ее открытой на 3 суток. Затем заколотить втулкой. Через две недели пиво готово.



## Обед

Будничный английский семейный стол весьма скромнен.

Бедность населения (особенно в северных и центральных районах) в прошлом вынуждала людей быть изобретательными в приготовлении пищи, поэтому домашние хозяйки научились готовить полезные и вкусные блюда из довольно простых продуктов. И сейчас, в несравненно лучших, чем прежде, условиях, англичане не утратили стремления к бережливости. Поныне сохранились замечательные национальные блюда англичан, шотландцев, ирландцев, созданные когда-то из самых простых продуктов и вполне доступные всем и каждому. Например, печеный или фаршированный картофель, овсяный броуз, пюре из картофеля и репы, капуста по-манчестерски.

До XVIII века в Англии (в северной и центральной частях) мало выращивали овощей, считая климат неблагоприятным для овощеводства. Тем не менее каждая семья имела свой огород, где росла в основном капуста, изредка — лук-порей. Такие огороды англичане называли «овощными, или кухонными», шотландцы именовали «капустным двором». Позже, к XIX веку, огороды стали наиболее разнообразными. К тому времени в Англии уже культивировались картофель, вывезенный из Ирландии, репа — из Голландии. Английские и шотландские хозяйки достигли вершин кулинарного искусства в приготовлении блюд из простой кочанной капусты и картофеля.

В северных и центральных районах страны блюда готовили в кейл-поте (специальном горшке) над открытым торфяным огнем. Получались великолепные питательные бульоны. Это был и лучший способ приготовить мягкое нежное мясо. Когда суп был готов, мясо вынимали и подавали отдельно с соусом, а крепкий бульон и овощи — как первое блюдо. Рецепты были разными не только в районах, но и в каждой семье. Семейные традиции передавали из поколения в поколение. В прибрежных районах таким же образом варили суп из рыбы.

Мировая кухня пополнилась английскими пудингами, которые в Англии стали готовить еще в XVIII веке. Шотландцы ввели в состав сладких пудингов вместо сахара сушеные фрукты (груши, изюм, сливы).

<sup>1</sup> Не последнюю роль в замечательном качестве английского пива играет экологически чистая вода.



Они же научили европейцев варить пудинги в салфетке («лоскуте»). Пудинг так и называется «лоскутный».

Традиционное время обеда в Англии — 19-20 часов. Обычно подают закуски, салаты, супы, жаркое с овощами, рыбу, сладкие блюда, сэндвичи и, конечно, крепкий чай.

## СУПЫ

### 34. ОВСЯНЫЙ БРОУЗ — ОВСЯНАЯ БОЛТУШКА

Этот традиционный суп-овсянка восходит к тем древним временам, когда пастух или работник носил с собой берестяной туес или кожаный кисет с овсяной мукой. Днем он наполнял кисет водой, вешал его за спину и так ходил с ним или работал. Тепло и движения тела плюс, без сомнения, бактерии в кожаном кисете вызывали ферментацию. К исходу дня содержимое сильно разбухло и пенилось. Ныне овсянку-броуз готовят совсем не так.

Взять пригоршню овсяной муки на порцию, положить в посуду с кусочком масла, добавить немного соли и залить крутым кипятком так, чтобы он покрывал муку. Хорошо размешать и оставить на 10 минут, чтобы мука разбухла. Не варить. Долить сливки или молоко либо подать их отдельно.

### 35. СУП-ПЮРЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

40 г овсяных хлопьев, 250 г бульона, 60 г молока, 20 г сливок,  $\frac{1}{2}$  яйца (желток), 10 г сливочного масла, 30 г хлеба.

Овсяные хлопья залить горячим молоком и бульоном и варить 15-20 минут, помешивая, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли, затем хлопья протереть. Суп заправить сливками, яичным желтком, сливочным маслом. Отдельно подать гренки.

### 36. СУП МЯСНОЙ

Для 6-8 порций: 450 г баранины (челышко), 1700 г воды, 25 г перловой крупы, 50 г гороха (замочить накануне), соль и перец, 1 нарезанная ломтиками крупная морковь, 1 нарезанная кружочками крупная головка лука, 1 очищенный и нарезанный кружочками стебель лука-порея (белая часть), 1 нарезанная кубиками маленькая репа, 100 г нарезанной соломкой капусты, 1 ст. ложка (без верха) нарезанной петрушки.

### Первый рецепт

С мяса срезать жир и положить в посуду с холодной водой вместе с перловкой, горохом, солью и перцем. Довести до кипения, закрыть крышкой и варить на медленном огне 1 час. Добавить подготовленную морковь, лук, лук-порея, репу и, после того как бульон снова закипит, варить на медленном огне 30 минут. Положить капусту и варить еще 15 минут. Снять с поверхности жир, посолить, поперчить по вкусу, посыпать петрушкой.

### Второй рецепт

700 г баранины (лопатка, шея), 100 г моркови, 100 г репы, 150 г сельдерея, головка лука-порея, одна луковица, 100 г перловой крупы.

Варить мясо и лук в 2 л воды. Когда вода закипит, снять пену, посолить и варить на медленном огне в течение часа. Нарезать овощи маленькими кубиками, отварить до полуготовности крупы, промыть и добавить в суп вместе с овощами. Варить на медленном огне. Вынуть мясо, удалив кости, нарезать и положить снова в суп. Приправить, снять немного жира, если его слишком много, и подавать очень горячим, хорошо поперченным и посыпанным рубленой петрушкой.

### 37. ХОТЧ-ПОТЧ

Этот рецепт известен также под названием «Суп урожая», так как готовят его из свежих овощей. Необычное название произошло, по-видимому, от искаженного французского *hocher*, что означает «смешивать ингредиенты».

Для 6-8 порций: 700 г нарезанной шеи ягненка (средняя часть), 225 г лущеного гороха, 100 г бобов лима, 6 очищенных и нарезанных головок лука-батун, 2 очищенные и нарезанные моркови, 330 г очищенной и нарезанной репы, 1 средняя головка цветной капусты, 1 маленькая головка кочанного салата, соль, 2300 г воды, 1 ст. ложка (без верха) нарезанной петрушки.

Зачистить и промыть мясо, положить его в кастрюлю с водой, посолить, поставить на огонь. Довести жидкость до кипения, тщательно снять пену. Положить половину гороха и все бобы, лук, морковь, репу и варить на медленном огне 1 час. Подготовить цветную капусту, мелко порезать салат и добавить их в суп вместе с остальным горохом. Варить на медленном огне 30 минут. Посолить, поперчить, положить петрушку и подавать в подогретой супнице.

### 38. СУП ИЗ КУРИЦЫ И ЛУКА-ПОРЕЯ\*

120 г куриного мяса, 40 г лука-порея, 8 г риса, 10 г сливочного масла, 300 г бульона, 5 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.



Разделанную курицу порубить на куски. Лук-порей мелко нашинковать. Разогреть сливочное масло, положить слегка подсолненные и поперченные куски курицы, лук-порей и все вместе обжарить. Бульон довести до кипения, положить в него обжаренные куски курицы, лук-порей, веточку петрушки и варить до готовности мяса. Затем кусочки мяса вынуть из бульона, удалить косточки, из бульона удалить петрушку. Мясо мелко порубить, снова положить в суп и довести до кипения. Заправить солью и перцем. Этот суп готовят и с рисом.

### 39. СУП «КАЛЛЕН-СКИНК»

Традиционный рецепт с берегов залива Мори-Ферт. Слово «скинк» галльского происхождения и означает «экстракт».

*Для 4-6 порций: 1 финдонская пикша (220-330 г), 1 большая головка лука, нарезанная кольцами, 600 г молока, примерно 450 г картофеля, сваренного и размятого, соль и перец, 10 г масла, 1 десертная ложка (без верха) рубленой петрушки.*

Положить пикшу в низкую кастрюлю и залить холодной водой так, чтобы она только покрывала рыбу. Поставить на огонь, довести до кипения, добавить лук и варить на медленном огне около 5 минут. Вынуть рыбу из кастрюли, удалить кожу и кости, положить их обратно в бульон и варить еще 1 час. Нарезать рыбу тонкими ломтиками. Когда бульон будет готов, процедить его, влить молоко, довести до кипения, добавить рыбу и варить на медленном огне еще 5 минут. Положить достаточно картофеля, доведя суп до густоты сливок, добавить соль, перец по вкусу и масло маленькими порциями. Перед подачей на стол посыпать суп рубленой петрушкой.

### 40. СУП ИЗ МИДИЙ НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ

*Для 4 порций: 1150 г свежих мидий, 150 г сухого сидра, 6 горошин перца «букет» (веточка петрушки, чабрец, лавровый лист, связанные вместе), 40 г масла, 1 мелко нарезанная большая головка лука, 1 измельченный зубчик чеснока, 25 г муки, 850 г крепкого рыбного бульона, 1 ст. ложка петрушки.*

Хорошо промыть мидий, удалив все водоросли, отбросив треснувшие раковины и те, которые не закрываются, если по ним постучать. Маленьким ножом выскоблить темную «бороду» с каждой раковины, затем положить мидий в кастрюлю с сидром, перцем и «букетом», закрыть кастрюлю и варить на сильном огне 5-7 минут, время от времени встряхивая кастрюлю, пока створки раковин не откроются (тех мидий, которые не откроются, выбросить). Вынуть мидий из раковин, положить их на некоторое время в закрытую посуду, про-

цедить жидкость в миску, отставить, чтобы застыла. Растопить масло в сковороде, положить лук и чеснок и жарить до мягкости, но так, чтобы они не изменяли цвет, затем всыпать муку и осторожно смешать с рыбным бульоном. Добавить также бульон из мидий, но настолько осторожно, чтобы не потревожить осадок. Мешать суп, пока он не закипит, затем добавить мидий и соль. Перед подачей на стол положить петрушку.

### 41. УХА ПО-ИРЛАНДСКИ

Очистить и промыть 500 г морской рыбы. Отрезать головы и плавники. Разрезать рыбу вдоль пополам и удалить хребтовую кость. Голову, кости и плавники залить 4 стаканами подсоленной воды и варить 30 минут. Затем отвар процедить. Нарезать ломтиками 1 крупную головку репчатого лука и обжарить с 2 ложками смальца. Прибавить 3-4 клубня картофеля, очищенные и нарезанные кубиками, 4 помидора, очищенные, без семян и мелко нарубленные, небольшой мускатный орех, измельченный на терке, 1 веточку тимьяна, соль и черный перец. Залить рыбным отваром и варить 30 минут. Прибавить рыбу, нарезанную кубиками средней величины, и варить до мягкости (если отвара недостаточно, влить немного воды). Перед тем как снять суп с огня, заправить его мелко нарезанным укропом и петрушкой, проварить несколько минут и добавить сметаны. Уху подать горячей с мелко нарезанными гренками.

### 42. СУП-ПЮРЕ ИЗ ТОМАТОВ\*

*150 г телячьих костей, 73 г помидоров, 5 г лука-порея, 16 г лука репчатого, 10 г репы, 16 г сельдерея, 60 г молока, 5 г сливочного масла, 2 горошины черного перца, сок лимонный, зелень, соль, перец по вкусу.*

Телячьи кости порубить, промыть, залить холодной водой и варить около 2 часов, затем добавить ломтики репы, сельдерея, репчатый лук, немного соли и варить еще около часа. В конце варки добавить перец горошком. В готовый процеженный бульон положить помидоры, лук-порей, зелень и припустить 40 минут. После этого овощи протереть вместе с отваром через сито, вновь довести до кипения, заправить горячим молоком, добавить сахар, лимонный сок, соль и проварить, слегка помешивая, до образования однородной массы.

### 43. КРАСНЫЙ БУЛЬОН С ФАСОЛЬЮ

*Для 4-6 порций: 150 г фасоли, 2 корня сельдерея, 1 вареная свекла, 1 головка лука, 3 помидора, 1200 г крепкого бульона, 30 г масла, соль, перец, по вкусу.*



Залить фасоль холодной водой и оставить на ночь, на следующий день дать воде стечь. Растопить масло в большой кастрюле, положить в нее фасоль и нарезанные овощи. Жарить 5 минут, помешивая время от времени. Затем влить бульон, положить соль и перец по вкусу. Довести до кипения и кипятить на медленном огне под крышкой 3 часа, пока фасоль не станет мягкой. Вынуть свеклу, протереть ее и остальные овощи через сито, положить в бульон и снова подогреть, добавив соль и перец по вкусу. Подавать с нарезанной мятой.

#### 44. СУП ИЗ СЫРА ЧЕДДЕР

Это рецепт маленькой частной гостиницы «Торавэг Хаус» на острове Скай в заливе Нок. Он известен с 1773 года, когда доктор Джонсон, английский писатель, критик, языковед (1709-1784) и Джейлос Босвелл — его друг и биограф, гостили на острове Скай у семьи Маккини. Их тогдашний визит можно рассматривать как начало туризма в Шотландии, от которого теперь зависит благосостояние острова.

*Для 6 порций:* 2 мелко нарезанные головки лука, 50 г масла, 50 г муки, 600 г белого бульона или воды, щепотка перца, 175 г натертого сыра чеддер.

Растопить масло в кастрюле и пассеровать лук несколько минут, всыпать муку и нагревать еще 1 минуту. Влить белый бульон или воду, довести до кипения, добавить соль и перец и варить на медленном огне около 5 минут. Натереть на терке сыр, всыпать его в суп и варить на медленном огне, не доводя до кипения, пока не расплавится.

#### 45. СУП С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И БЕЛЫМ СТИЛТОНОМ

*Для 4 порций:* 3 стебля лука-порея, промытого и нарезанного, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 600 г молока, 1 кубик куриного бульона, 150 г кипяченой воды, 125 г мелко тертого сыра белого стилтона, 30 г негустых сливок, 25-50 г свежих гренков для супа, 2 чайные ложки нарезанного шнит-лука.

Проварить лук-порей в небольшом количестве воды до тех пор, пока он не станет мягким, затем дать стечь воде. Растопить масло в кастрюле, положить проваренный лук-порей и прожарить на медленном огне при помешивании в течение 5 минут. Добавить муку и, помешивая, готовить еще несколько минут. Постепенно добавлять молоко, непрерывно помешивая. Если в смеси начнут появляться комки, снять с огня и тщательно растереть смесь, прежде чем добавлять новую порцию молока. Растворить в кипящей воде кубик бульона и добавить в суп. После этого суп процедить или растереть через сито, довести до кипения, снять с огня и постепенно добавлять в него сыр, размешивая суп до полного растворения сыра. Подавать немедленно после приготовления со сметаной, сливками и гренками или шнит-луком.

#### 46. СУП С СЫРОМ И ОВОЩАМИ

*Для 4 порций:* 4 нарезанные кубиками средние моркови, 2 мелко нарезанные луковицы, 2 мелко порубленных черешка сельдерея, 450 г воды, 1 чайная ложка соли, 2 ст. ложки муки, 300 г молока, 125 г мелко тертого сыра чеддер, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, молотый черный перец.

Залить овощи водой, посолить и варить на слабом огне 30 минут. Добавляя молоко в муку, растереть ее до получения однородной пасты. При непрерывном помешивании добавить пасту в кастрюлю, довести суп до кипения и на медленном огне варить 5 минут. Снять с огня, добавить сыр и масло и размешать до полного их растворения. Приправить по вкусу. Подавать в подогретых суповых тарелках.

#### 47. СУП С СЫРОМ И КРАБАМИ

*Для 4-6 порций:* 4 ст. ложки сливочного масла, 1 мелко нарезанная небольшая луковица, 4 ст. ложки муки, 1 л куриного бульона, 125 г белого крабового мяса, 125 г покрошенного ланкаширского сыра, соль, молотый черный перец, нарезанный шнит-лук по вкусу.

Разогреть масло в кастрюле, добавить лук и прожарить на слабом огне, пока он не станет мягким, но не давать ему потемнеть. Непрерывно помешивая, добавить муку и залить бульоном. Довести до кипения и варить 5 минут. Крабовое мясо, покрошенный сыр растереть до однородного пюре, переложить его в кастрюлю, довести до кипения и варить на слабом огне 5 минут. Приправить солью, перцем и шнит-луком.

#### 48. СУП С МЯСОМ И СЫРОМ

600 г говядины, 100 г твердого сыра, 2 ст. ложки голубого тертого сыра, 4 яйца, 1 черствая белая булка.

Отварить мясо. Бульон процедить. Срезать с булки корку и натереть булку на терке. Желтки сваренных вкрутую яиц раскрошить вилкой. Сыр нарезать соломкой. Все перемешать, разбавить небольшим количеством бульона и влить в остальной бульон. Варить суп 30 минут. Перед подачей добавить нарезанное отварное мясо.

#### 49. ПОХЛЕБКА ПО-ГЛОСТЕРШИРСКИ

*Для 4 порций:* 2 нарезанные кубиками картофелины средней величины, 600 г воды, соль, молотый черный перец, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка сухого шалфея, 1 чайная ложка молотого тмина, 1 большая нарезанная луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г сахарной кукурузы



(замороженной или консервированной), 50 г свежемороженого зеленого горошка, 150 г негустых сливок, 125 г тертого сыра дабл глостер,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки свежетертого мускатного ореха.

Залить картофель водой, добавить соль, перец, лавровый лист, шалфей и тмин. Довести до кипения и варить 15 минут. Извлечь лавровый лист. Поджарить лук на масле до мягкости, но не давать зарумяниться. Добавить вареный картофель и залить бульоном, в котором он варился, кукурузу, горошек и варить еще 5 минут. Если суп получается слишком густым, разбавить его водой. Помешивая, влить в суп сливки, добавить сыр, мускатный орех. Размешивать на очень слабом огне, пока сыр не растворится. Подавать сразу после приготовления.

## 50. СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1 головку цветной капусты, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2-3 ст. ложки сметаны или кислого молока, желток, соль по вкусу.

Капусту разобрать на мелкие кочешки и поставить варить в смеси подсоленной воды и молока. Муку обжарить в сливочном масле и всыпать в суп. Поварить суп еще несколько минут на слабом огне, заправить сметаной и желтком. Подавать с гренками.

## 51. СУП КАПУСТНЫЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ

1 кочан капусты, 300 г говядины, 1500 г воды, 1 лавровый лист, 4 горошины перца, 1 луковица, 4 ст. ложки овсяной муки, соль, зелень петрушки, гренки.

Сварить мясной бульон с пряностями и луком, процедить и отварить в нем мелко нарезанную капусту. Овсяную муку развести небольшим количеством холодной воды и ввести в суп, размешивая. Мясо мелко нарезать и добавить в суп. Подавать с гренками.

## 52. КАПУСТНЫЙ БРОУЗ

В каждом районе Шотландии — свой рецепт этого национального блюда.

Для 6 порций: 1700 г крепкого бульона, 50 г овсяной муки, соль и перец, 450 г листовой (кочанной) капусты.

Довести бульон до кипения, добавить овсяную муку и оставить на медленном огне. Подготовить капусту, нарезать листья тонкой соломкой, промыть и дать стечь воде. Положить капусту в бульон, добавить соль и перец. Варить 30 минут в открытой кастрюле. Подавать прямо с огня.

# САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

## 53. САЛАТ АНГЛИЙСКИЙ\*

130 г мяса отварного цыпленка, 75 г корня сельдерея, 32 г грибов (шампиньонов), 10 г соленых огурцов, 35 г майонеза, 5 г горчицы (готовой), 15 г редиса, 5 г салата, соль по вкусу.

Охлажденную мякоть отварного цыпленка нарезать ломтиками. Отваренные грибы и очищенные соленые огурцы нарезать кусочками. Сельдерей промыть, очистить и нарезать соломкой. Все продукты перемешать, заправить майонезом с горчицей, посолить. Салат украсить редисом и листиками зеленого салата.

## 54. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПО-ИРЛАНДСКИ\*

250 г картофеля, 50 г майонеза или сметаны, зелень.

Картофель, сваренный в кожице, очистить, нарезать кубиками и посыпать зеленью петрушки. Заправить майонезом или сметаной. В салат можно добавить репчатый лук или яблоки, нарезанные кубиками.

## 55. САЛАТ ИЗ ШПИНАТА

Листья шпината промыть, отцедить, уложить кругами на блюдо и полить смесью из столовой ложки уксуса, ложки соли и ложки растительного масла. Порезать ломтик хлеба на небольшие кубики, поджарить в растительном масле и посыпать ими салат.

## 56. САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ

1 кг картофеля, 200 г лука репчатого, 250 г сельди, масло растительное, уксус, горчица, соль по вкусу.

Сваренный в кожуре картофель очистить и нарезать кружочками. Репчатый лук нарезать кольцами. Разделанную на филе сельдь нарезать небольшими кусочками. Уложить слоями картофель, лук и сельдь, полить заправкой из растительного масла, уксуса и горчицы.

## 57. САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ

Для 5-6 порций: 500 г огурцов, 10 г чеснока, 20 г уксуса, 10 г соли, 30 г зеленого лука, 20 г соевого соуса, красный перец, кунжут.



Молодые огурцы слегка натереть крупной солью, обмыть, нарезать в виде листьев ивы или полумесяца. Добавить уксус, соевый соус, лук, чеснок, подсоленный кунжут, перемешать, выложить на тарелку и посыпать тонко нарезанным красным перцем.

### 58. КАРТОФЕЛЬ ПАНИРОВАННЫЙ

В подсоленной воде сварить до полуготовности 8-10 картофелин среднего размера, очистить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Мелко нарезать 150 г ветчины, соединить с 3 столовыми ложками муки и  $\frac{1}{2}$  стакана молотых сухарей. Взбить 2 яйца. Ломтики картофеля обвалять в смеси из ветчины и сухарей, смочить во взбитом яйце и обжарить в сильно разогретом масле. Подавать с салатом.

### 59. САЛАТ С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ

Для 4 порций: 350 г нарезанного на кусочки отварного мяса курицы, 125 г отварного коричневого риса, 125 г нарезанного кубиками голубого чеширского сыра, 2 десертных яблока (без сердцевин), нарезанных кубиками, 6 редисок, 2 черешка сельдерея, 3 ст. ложки белого изюма, 150 г неподслащенного йогурта (кефира), 1 ст. ложка майонеза, 1 красное яблоко.

Соединить курицу, сыр, рис, яблоки, редис, изюм и сельдерей. Смешать йогурт с майонезом, залить салат. Украсить дольками красного яблока.

### 60. САЛАТ С СЫРОМ, РИСОМ И ФАСОЛЬЮ

Для 4 порций: 175 г длинного риса, 425 г консервированной фасоли (просушенной), 200 г консервированных ананасов (просушенных), 200 г консервированной сладкой кукурузы (просушенной), 1 зеленый перец (без сердцевины и семян), нарезанный кольцами, 2 порубленных черешка сельдерея, 225 г нарезанного кубиками сыра дабл глостер, соль, молотый черный перец.

Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг и дать стечь. Охладить и переложить в удобную посуду для приготовления салата. Добавить фасоль, ананасы, кукурузу, сладкий перец, сельдерей и сыр. Тщательно перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

### 61. КРАСНО-БЕЛО-ГОЛУБОЙ САЛАТ

Для 8-10 порций: 125 г нарезанного кубиками голубого чеширского сыра, 225 г черного винограда (семена удалить, ягоды разрезать на 4 части), 1 кустик зеленого салата (разорванный на куски), 2 твердые груши (без

кожуры), нарезанные ломтиками, 175 г покрошенного белого чеширского сыра, 2 красных яблока (без сердцевины), нарезанных кубиками, 175 г крупно тертого красного чеширского сыра. Для подливки: 60 г салатного масла, соль, молотый черный перец, 2 ст. ложки яблочного сока.

Выложить голубой чеширский сыр и виноград на дно прозрачной салатницы. Сверху — слой зеленого салата. На листья салата — слой груш и посыпать белым чеширским сыром. Накрыть листьями зеленого салата, уложить слой яблок и присыпать красным чеширским сыром. Украсить оставшимися фруктами. Подливку подать отдельно.

### 62. САЛАТ С РИСОМ, ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Для 4-6 порций: 175 г длинного риса, 4 ст. ложки винегретной подливки, 50 г нарезанного кубиками шалфейного сыра дарби, 50 г нарезанного кубиками лестерского сыра, 1 порубленный черешок сельдерея, 2 мелко нарезанные луковицы-шалот, 4 нарезанных дольками финика, 125 г нарезанной ветчины, 230 г консервированных ананасов.

Отварить рис до готовности, откинуть на дуршлаг, промыть и дать стечь воде. Залить его винегретной подливкой и охладить. Добавить остальные ингредиенты, кроме ветчины, и перемешать. Плотнo уложить салат в кольцообразную форму. Перевернув, выложить его на блюдо, углубление в середине заполнить ветчиной.

### 63. САЛАТ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

Для 4 порций: 900 г свежего шпината (бланшированного), 60 г салатного масла, соль, молотый черный перец, 200 г нарезанного кубиками сыра дарби, 2 ст. ложки майонеза, разбавленного небольшим количеством горячей воды.

Просушить шпинат, затем ненадолго опустить в холодную воду. Отжать между двумя разделочными досками, чтобы удалить лишнюю влагу. Выложить в широкую миску. Полить салатным маслом, посыпать солью и перцем. Взрыхляя листья шпината двумя вилками, перемешать, чтобы не осталось сухих листьев. Для этого салата можно использовать небольшое количество лимонного сока. Переложить шпинат в сервировочную тарелку. Смешать сыр с майонезом, добавить соль и перец по вкусу и залить этой смесью шпинат. Подавать охлажденным.

### 64. САЛАТ С ГРИБАМИ И ЛЕСТЕРСКИМ СЫРОМ

Для 4 порций: 250 г мелких грибов, 60 г салатного масла, соль, молотый черный перец, 150 г красного лестерского сыра, 3 чайные ложки рубленой зелени петрушки, 2 чайные ложки рубленого зеленого лука, 2 ст. ложки винного уксуса.



Мелко нарезать грибы, добавить нужное количество салатного масла и перемешать, чтобы грибы не были сухими. Посолить и поперчить по вкусу. Нарезать сыр соломкой и добавить к грибам вместе с петрушкой, зеленым луком и уксусом. Встряхнуть салат несколько раз, затем переложить в сервировочную тарелку. Подавать охлажденным.

### 65. САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ И ГРУШАМИ ПО-САФФОЛКСКИ

**Для 6 порций:** 150 г яблочного сока, 1 ст. ложка жидкого меда, 250 г отварного молодого картофеля, 200 г нарезанной полосками ветчины, 2 нарезанных дольками помидора, 200 г нарезанной соломкой моркови, 2 ст. ложки зелени петрушки, 150 г нарезанного кубиками сыра дабл глостер, 2 груши, 75 г тертого сыра чеддер.

Смешать яблочный сок и мед. Добавить картофель, ветчину, помидоры, морковь, петрушку и сыр дабл глостер. Тщательно перемешать. Переложить салат в сервировочное блюдо. Нарезать груши дольками, уложить на салат. Сверху посыпать тертым сыром чеддер.

### 66. ТОМАТНЫЙ МУСС С СЫРОМ

**Для 6-8 порций:** 350 г консервированных томатов, полоска лимонной корки, 1 лавровый лист, 1 маленький зубчик чеснока, 20 г желатина, 65 г белого вина, 65 г кипяченой воды, соль, щепотка сахара, молотый черный перец, 125 г тертого сыра чеддер, мелко нарезанный лук-шалот.

Положить томаты в сковороду, добавить лимонную корку, лавровый лист и чеснок. Растереть томаты, накрыть сковороду крышкой, довести до кипения, держать на слабом огне 10 минут. Развести желатин в вине и кипяченой воде, дать настояться. Протереть томаты через сито и измерить количество полученной мякоти. Добавить воды, чтобы довести объем до 500 г. Добавить сахар, соль и перец по вкусу. Затем, помешивая, добавить набухший желатин. Размешать до полного растворения желатина. Охладить смесь и разлить ее в мороженицы или небольшие тарелки, наполнив их примерно на треть. Оставить для загустения. Соединить сыр с луком. Когда томаты загустеют, каждую порцию покрыть сырno-луковой смесью. Перед подачей мусс слегка остудить. Подавать с серым хлебом.

### 67. ЗАКУСКА ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА

2 стакана вареного и нарезанного кусочками мяса цыпленка,  $\frac{1}{2}$  небольшой головки лука, 30 г сливочного масла, 30 г муки, соль, яичный желток, 250 г молока, сок  $\frac{1}{2}$  лимона, зелень петрушки, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Лук натереть на терке и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Разогреть масло, спассеровать на нем муку, развести молоком в кашу, добавить луковый отвар, мясо цыпленка, поварить на слабом огне 20 минут. Снять с огня, перемешать с желтком, растертым с оставшимся молоком, и вновь подогреть, не доводя до кипения. Переложить в тарелку, заправить лимонным соком, посыпать зеленью петрушки и украсить ломтиками вареного яйца.

### 68. ЯЙЦА ПАШОТ ПО-КОРОЛЕВСКИ

9 корзиночек из слоеного теста (см. № 186), 9 яиц пашот, 200 г мяса отварной птицы, 300 г соуса «Сюпрем», 9 небольших долек трюфелей.

Из отварной птицы приготовить фарш. Смешать его с соусом «Сюпрем». Наполнить этой смесью корзиночки, сверху на каждую положить яйцо пашот и полить соусом «Сюпрем» (горчий грибной соус на мясном бульоне, со сливками). Украсить дольками трюфелей.

### 69. ЯЙЦА ПАШОТ ПО-АНГЛИЙСКИ\*

2 яйца, 30 г белого хлеба, 10 г тертого сыра, 15 г сливочного масла, 5 г зеленого салата.

Приготовить гренки и оставить их на сковороде. Яйца отварить, очистить и уложить на гренки, посыпать тертым сыром и полить растопленным маслом. Сковороду поставить на 2 минуты в сильно разогретую духовку. При подаче к столу блюдо оформить салатом.

### 70. ЯЙЦА В КОЛБАСНОМ ФАРШЕ ПО-ШОТЛАНДСКИ

**Для 5 порций:** 450 г колбасного фарша, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 сырое яйцо, мука, панировочные сухари, жир для жаренья во фритюре.

Запанировать яйца мукой. Разделить колбасный фарш на 5 частей и раскатать каждую на посыпанной мукой доске, придав форму овала. Положить по яйцу в центр каждого овала и облепить их фаршем, придав форму шара (будьте внимательны, чтобы не было трещин). Обмакнуть каждый шар во взбитое яйцо, а затем в сухари, запанировать так дважды. Обжарить во фритюре. Подавать с салатом.

### 71. ПОМАДКИ ИЗ СЫРА

150 г тертого сыра чеддер, 100 г густого холодного соуса бешамель, желток, 200 г слоеного теста (см. № 186).



Тертый сыр смешать с соусом и желтком, приправить красным перцем. Тонко раскатать слоеное тесто. Нарезать полосками шириной 7-8 см, каждую из них в свою очередь нарезать полосками длиной 5 см. Густо намазать их приготовленной сырной массой, свернуть, смочить концы и зашипать. Печь в духовке на большом огне. Подавать очень горячими.

## 72. ДАРТУА ПО-КОРОЛЕВСКИ

Слоеное тесто (см. № 186) разрезать на 2 полосы шириной 10 см (одна должна быть толщиной 2 мм, другая — 4 мм). Середину первой полосы покрыть холодной смесью из рыбы (или птицы) и грибов, смешанных с густым соусом бешамель. Края полосы слегка смочить, накрыть ее другой, зашипать концы, тупой стороной ножа сделать надрезы по диагонали и смазать желтком. Печь в горячей духовке 20 минут. Нарезать кусочками по 2-3 см. Подавать горячими.

## 73. УЭНЗЛИДЕЙЛСКИЕ ТОППЕРЫ

**Для 30 штук:** 6 ст. ложек муки, 25 г овсяных хлопьев, 50 г сливочного масла, 125 г тертого сыра чеддер, желток одного яйца, 125 г раскрошенного сыра уэнзлейл, четверть огурца, очищенного от кожуры, мелко нарезанного и просушенного, 30-60 г сметаны, соль, молотый черный перец по вкусу, 50 г очищенных креветок, щепотка кайенского перца.

Смешать муку и овсяные хлопья, растереть их с маслом, чтобы полученная смесь напоминала хлебные крошки. Добавить тертый сыр чеддер и яичный желток и вымесить легкое тесто. Раскатать его на посыпанной мукой поверхности в корж толщиной 2-3 мм. Вырезать кружки диаметром около 5 см и уложить их на смазанные жиром противни так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Выпекать при температуре 200° 10-15 минут, затем дать остыть. Смешать уэнзлейлский сыр с нарезанным огурцом и сметаной. Приправить специями по вкусу. Выложить небольшое количество сырно-огуречной смеси на каждый кружок, украсить креветками и посыпать кайенским перцем.

## 74. ИНКИ-ПИНКИ

«Инки-пинки» упоминает еще в 1826 году английский кулинарный учебник Мэгги Додс «Повариха и домашняя хозяйка».

Любое имеющееся в наличии количество отварного мяса, морковь, пряности, соль, уксус по вкусу, 2 чайные ложки муки для заправки.

Холодную отварную говядину нарезать ломтиками (по два на порцию), удалив пленку, жир. Добавить по две (на порцию) вареные моркови, нарезанные кружочками. Приготовить острую подливу с добавлением уксуса, соли, перца и других пряностей, залить ею мясо с морковью и разогреть все на медленном огне. Загустить подливу мукой заправкой и довести смесь до кипения. Подавать инки-пинки с гренками.

## Мясные блюда

## 75. ОТВАРНАЯ СОЛОНИНА С ОВСЯНЫМИ КЛЕЦКАМИ

**Для 6 порций:** 2 кг солонины, 1 лавровый лист, 700 г очищенной и разрезанной на 4 части моркови, 450 г лука, 350 г очищенного и нарезанного большими кубиками пастернака (или брюквы).

**Для клецек:** 225 г овсяной муки, 1 ст. ложка нарезанного шнитт-лука, соль и перец по вкусу.

Замочить солонину накануне в холодной воде. Взвесить кусок и рассчитать время приготовления: 25 минут на 450 г плюс 25 минут. Положить говядину и лавровый лист в кастрюлю, залить холодной водой и медленно довести до кипения. Закрыть крышкой и варить на медленном огне вычисленное время (от момента закипания). Подготовленные овощи добавить за полтора часа до окончания варки. Смешать овсяную муку со шнитт-луком, солью и перцем. Снять жир с поверхности жидкости, в которой варится солонина, и смешать его с мукой. Сформовать из этой массы 10-12 шариков; через 20 минут варить клецки вместе с мясом 15 минут. Перед подачей положить мясо на блюдо и обложить его клецками и овощами.

## 76. РОСТБИФ

1 кг говядины, 50 г жира, 10 г муки, соль, 30 г масла. **Для заправки:** 30 г растительного масла, 10 г сахара, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 50 г петрушки, лавровый лист, 5 горошин душистого перца.

Мясо обмыть, удалить кости, очистить от пленок, обсушить. Приготовить заправку из овощей. Овощи вымыть, очистить, сполоснуть, как можно мельче нашинковать, прибавить сахар, растительное масло, молотые приправы и рукой вымешивать до тех пор, пока овощи не начнут выделять сок. Мясо положить в глиняную или эмалированную миску и обложить овощами, поставить в прохладное место на



24 часа. На следующий день очистить мясо от овощей и приправ. Придать мясу соответствующую форму, в случае необходимости обвязать шпагатом, посыпать мукой, подрумянить со всех сторон на сильно разогретом жире. Поставить в жаркий духовой шкаф на 20 минут, часто поливать жиром. Печь так, чтобы внутри мясо было розовое, а при прокалывании выделяло красный сок. Готовый ростбиф нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, уложить в той же последовательности на продолговатом блюде и полить образовавшимся при приготовлении соусом. Подавать с картофелем фри или картофельным пюре, с гарниром из овощей и зеленым салатом.

### 77. РОСТБИФ ТУШЕНЫЙ

*Для 7-8 порций: 1500 г говядины целым куском, 100 г соленого сала, 50 г топленого масла, 5-6 ст. ложек растительного масла, 1-2 ст. ложки крахмала, 1 стакан ароматного вина, 3 стакана бульона, горчица, тертая лимонная цедра, лавровый лист, 1 стакан смеси толченой корицы, чабера, черного перца, сахар (по желанию), соль, лимонный сок.*

Мясо зачистить от жира и пленок, отбить деревянной тяткой или толстой скалкой, нашить тонкими ломтиками сала, сбрызнуть лимонным соком и посыпать смесью соли и толченого черного перца. Подготовленное мясо обжарить в разогретом жире со всех сторон до образования розовой корочки. Влить  $\frac{1}{2}$  стакана вина, бульон, приправить лавровым листом и солью по вкусу. Посуду плотно закрыть и тушить мясо на умеренном огне (или в духовом шкафу) так, чтобы внутри оно было розового цвета, вынуть и слегка охладить. Сок процедить, добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве бульона, горчицу и смесь корицы, чабера и черного перца. Соус довести до кипения, проварить 5 минут и снять с огня. На дно сервировочного блюда налить немного соуса и уложить мясо, нарезанное поперек волокон ломтиками. Подавать со сложным гарниром и приправленными горчицей маринованными овощами или с соленьями.

### 78. ГОВЯДИНА ПО-АНГЛИЙСКИ

#### Первый рецепт

*2000 г огузка, 1500 г моркови, 750 г репы, 2500 г белокочанной капусты, 10 головок лука-порея, большая луковица.*

Слегка приправить мясо, морковь, репу и лук, поставить их на медленный огонь тушиться. Добавить капусту, предварительно очистив ее от верхних листьев и разрезав на 4 части, а также немного перца. Готовое мясо (слегка сыроватое!) вынуть из бульона, нарезать ломтиками и подать с овощами. Бульон можно использовать для приготовления супа.

#### Второй рецепт\*

*180 г говядины (толстый или тонкий край), 15 г моркови, 70 г репы, 30 г белокочанной капусты, 20 г репчатого лука, соль по вкусу.*

Мясо нарезать на кусочки, морковь, репу и лук — дольками и все вместе тушить на слабом огне. Затем добавить нарезанную крупными шашками капусту, немного перца, соль и тушить до готовности.

### 79. ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ а-ля МОНМОРЕНСИ

Поджаренное говяжье филе загарнировать вперемешку с артишоками, начиненными хорошо перемешанными мелко рубленными овощами и зелеными побегами спаржи (артишоки и спаржу предварительно обжарить в сливочном масле). Подавать со слегка сгущенной подливой, приправленной томатом.

### 80. ФИЛЕ ПО-АНГЛИЙСКИ

Этот рецепт для тех, кто предпочитает мясо «с кровью».

Нарезать толстые куски филе, посолить, полить растительным маслом и опустить в кастрюлю с горячим маслом. Масла должно быть много, чтобы мясо кипело, как пончики, на очень сильном огне. Когда мясо подрумянится со всех сторон, вынуть его вилкой и сразу класть на подогретую тарелку с гарниром — поджаренным картофелем и тонко настриганным хреном. Блюдо подавать только горячим.

### 81. ШТУФАД

Большой кусок мяса нашить салом, залить разбавленным горячим уксусом, проваренным с кореньями, и оставить так на 6-8 часов. Затем добавить масло и, подливая понемногу уксус, в котором мариновали говядину, тушить 2-3 часа. Кастрюлю обязательно плотно закрывать. Готовый штюфад перед подачей нарезать на тонкие кусочки.

### 82. БИТКИ

Килограмм говядины нарезать и отбить. Положить в кастрюлю тонко нарезанное свиное сало, лавровый лист, перец, потом слой битков, потом опять сало; накрыть кастрюлю крышкой и тушить до мягкости мяса. Готовые битки уложить на блюдо. Соус слить, процедить, добавить сметану и отваренные грибы, вскипятить и залить им битки.



### 83. ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ а-ля УЭЛЕСЛИ

2500 г говяжьего филе, 800 г молотой гусиной печени, 250 г грибов, 1500 г теста для пирожков, 1 яичный желток для смазки, 4 апельсина, 300 г желе с портвейном, виноград.

Филе подрумянить с обеих сторон на большом огне, дать остыть. Грибы нарезать тонкими ломтиками. Когда филе остынет, равномерно покрыть его со всех сторон молотой гусиной печенью, а затем грибами. Кусок теста раскатать в пласт не толще 1 см, придав ему продолговатую форму. В центр положить филе, завернуть тесто с боков, а затем с концов, перевернуть и уложить на противень. Смазать слегка взбитым желтком, украсить оставшимся тестом, снова смазать желтком и запечь в горячей духовке. Апельсины разрезать пополам, отжать сок, процедить его и смешать с желе. Отжатые апельсины выскоблить и наполнить этим желе. Дать застыть. Когда филе остынет, нарезать две трети его острым ножом, выложить на длинное блюдо, каждый ломтик филе украсить дольками апельсина и виноградинами.

### 84. БИФСТЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ\*

#### Первый рецепт

250 г говяжьей вырезки, 10 г жира, 10 г сливочного масла, 5 г растительного масла, 25 г хрена, 5 г лука зеленого, перец, соль по вкусу.

Подготовленную говяжью вырезку нарезать на порционные куски, придавая им округлую форму, смазать растительным маслом и оставить на 3 часа в прохладном месте. Хрен очистить, обмыть и настрогать длинными тонкими стружками. Мясо посолить и обжарить в сильно разогретом жире до образования румяной корочки (внутри мясо должно остаться розовым). Готовые бифштексы уложить на блюдо и каждый покрыть кусочком масла, растертого с зеленым луком. Оформить стружками из хрена и зеленью. Гарнировать картофелем фри, отварными овощами, салатом из сырых овощей.

#### Второй рецепт

200-250 г телятины или говядины (вырезка, филейная часть), отбитой и завернутой в льняную салфетку, соль, черный перец, мука, жир для обжаривания, 1 ломоть белого хлеба, 2-3 ст. ложки бульона, кусочек сливочного масла величиной с грецкий орех.

Отбитое и зачищенное от сухожилий мясо нарезать на толстые ломти, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить с двух сторон, пока на поверхности не появятся красные капельки. В сливочном масле обжарить смоченный бульоном хлеб. На канapé уложить обжаренный бифштекс и полить образовавшимся жиром (при необходимости до-

бавить немного бульона). Бифштекс можно подать с гарниром из горошка или риса, политого сливочным маслом; с картофельным пюре или жареным картофелем; с яичницей-глазуньей, уложенной на бифштекс. Кроме бульона, к соусу можно прибавить несколько капель рома или коньяка. Без яйца бифштекс можно фламбировать, то есть полить коньяком или ромом и поджечь в момент подачи на стол.

### 85. МЯСО ПО-ИРЛАНДСКИ

600 г сырого рубленого мяса, шпик, нарезанный полосками (4 см шириной и 20 см длиной), растительное масло, соль и перец по вкусу.

Рубленое мясо разделить на 4 части и приготовить большие котлеты. Котлеты опоясать полосками шпика и сколоть их с помощью деревянных шпажек. Смазать котлеты растительным маслом и обжарить (минут 5-10). Мясо внутри должно остаться сыроватым, поэтому каждая хозяйка сама должна определить продолжительность жаренья. Затем котлеты следует посолить, поперчить и подать на поджаренных ломтиках хлеба. К котлетам подать пикули и соус.

### 86. ТЕЛЯТИНА ПО-АНГЛИЙСКИ

800 г мяса, 50 г лука-порея, 50 г масла, 50 г капусты, 1500 г картофеля, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 1 пучок петрушки, 1 г черного перца, 2 лавровых листка, 100 г пикантного английского соуса.

Телятину передней части (шея, грудинка, лопатка) нарезать на кусочки, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и варить, снимая с бульона пену. Прибавить лук-порей, свежую капусту и картофель, нарезанные на мелкие кусочки, лавровый лист, морковь, сельдерей, черный перец и соль по вкусу. Варить до мягкости мяса, затем переложить его в другую кастрюлю. Соус с овощами пропустить через сито на мясо, прибавить пикантный английский соус, поставить на огонь и снова варить. Добавить картофель, вынутый выемкой в виде пробок и припущенный в подсоленной воде. С картофелем варить еще 15 минут, снять с огня, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подать без других гарниров.

### 87. ТЕЛЯТИНА ТУШЕНАЯ ПО-ИРЛАНДСКИ\*

200 г телятины, 10 г масла, 15 г репчатого лука, 90 г лука-порея, 10 г сельдерея, 15 г моркови, 120 г картофеля, 80 г капусты, соль, перец.

Телятину нарезать кубиками, 5-10 минут бланшировать в кипящей воде, затем промыть холодной водой. Лук репчатый и лук-порей,



сельдерей (корень), морковь, нарезанные ломтиками, обжарить в сильно разогретом жире. Добавить мясо, посыпанное солью и перцем, все перемешать и продолжать жарить, пока кусочки мяса не зарумянятся. Влить столько бульона, чтобы мясо было покрыто им, и в закрытой посуде тушить до полуготовности, периодически помешивая. Затем положить картофель, нарезанный ломтиками, свежую капусту (нарезанную и бланшированную) и все вместе тушить на слабом огне до готовности.

### 88. ЭСКАЛОП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

4 эскалопа, каждый по 130-160 г, 4 ломтика ветчины, яйцо, белые толченые сухари, сливочное масло, соль по вкусу.

Ломти телячьего филе отбить, посолить, смочить во взбитом яйце, сухарях и жарить на сливочном масле до золотисто-коричневого цвета. Подать эскалоп с обжаренными на решетке ломтиками ветчины, полив прогретым сливочным маслом.

### 89. ТЕЛЯТИНА ПО-ШОТЛАНДСКИ\*

240 г телятины, 10 г сливочного масла, 5 г муки, 5 г лимонного сока, 80 г бульона, 60 г грибного соуса, 5 г зелени петрушки, перец, соль по вкусу.  
Для соуса: 750 г бульона, 40 г сливочного масла, 80 г муки, 40 г сушеных грибов, 350 г репчатого лука.

Мясо нарезать кубиками по 20 г и слегка обжарить в жире, добавить пассерованную муку и небольшое количество бульона, довести до кипения и тушить под крышкой на слабом огне 45 минут. Добавить лимонный сок, грибной соус, соль, перец и тушить еще 15 минут. Подать, украсив зеленью петрушки. Приготовить соус. Пассерованный лук и отварные грибы мелко порубить и прожарить 5 минут. Пассерованную муку соединить с грибным бульоном, варить 45 минут, посолить, процедить, соединить с луком и грибами и довести до готовности (еще 15 минут).

### 90. ПЕЧЕНЬ ТЕЛЯЧЬЯ ПО-БИРМИНГЕМСКИ\*

150 г печени, 25 г шпика, 10 г сливочного масла, зелень петрушки.

Подготовленную печень нарезать, обвалить в муке, обжарить в сливочном масле на сильном огне, посолить, поперчить, переложить кусочками поджаренного на рашпере шпика, посыпать рубленой петрушкой, полить растопленным свиным жиром или прожаренным сливочным маслом. На гарнир подать отварной картофель.

### 91. ТЕЛЯЧЬИ ЭСКАЛОПЫ С СЫРОМ И ШПИНАТОМ

Для 4 порций: 4 тонких телячьих эскалопа, 1 небольшого размера мелко нарезанная луковица, 6 ст. ложек сливочного масла, 120 г сухого шерри, 2 чайные ложки муки, 175 г бульона, 1/2 чайной ложки томатной пасты, 1 лавровый лист, соль, молотый черный перец по вкусу, 250 г рубленого шпината, 30 г густых сливок, 3 крупных спелых помидора без кожицы, 1 зубчик чеснока, 4 тонких ломтика сыра чеддер.

В половине дозы масла обжарить эскалопы, пока они не станут коричневыми, перед самым окончанием жарки добавив лук. Влить шерри и быстро прокипятить, чтобы объем жидкости уменьшился вдвое. Снять эскалопы со сковороды, влить в нее бульон, добавить муку и томатную пасту. Довести до кипения, положить лавровый лист, соль и специи. Положить эскалопы на сковороду, накрыть крышкой и держать на медленном огне 10-12 минут. В другой сковороде растопить 2 столовые ложки масла, положить шпинат и прожарить, пока масло не впитается. Добавить сливки и специи. Порезать помидоры и протушить их с чесноком 30 секунд в оставшемся масле. Выложить шпинат в центр блюда, сверху уложить эскалопы. Залить томатным пюре, покрыть сыром и запечь в гриле.

### 92. ПЕЧЕНЬ ТЕЛЯЧЬЯ

#### Первый рецепт

600 г телячьей печени, 20 г муки, соль, перец, 80 г лука, 30 г жира, 30 г масла.

Подготовленную печень посыпать перцем и мукой, обжарить в сильно разогретом жире, часто поливая им. Лук, нарезанный кружочками, поджарить. Подрумяненную печень поставить на несколько минут в разогретую духовку. Печень внутри должна остаться розовой. Готовую печень нарезать, уложить в один ряд на блюде, посыпать поджаренным луком, полить соусом, образовавшимся при жареньи. Подать с картофелем и салатом из овощей.

#### Второй рецепт

6 ломтиков печени, каждый по 100-150 г, 6 кусочков бекона с прослойкой, 50 г сливочного масла, рубленая петрушка, соль.

Очистить печень от пленки, обвалить в муке (не солить, так как это делают позже) и обжарить в сливочном масле на большом огне. Переложить печень кусочками поджаренного на рашпере бекона, посыпать рубленой петрушкой и полить прожаренным сливочным маслом и растопленным беконом. Украсить водяным крессом. На гарнир можно подать отварной картофель.



### 93. ФАРШИРОВАННОЕ ТЕЛЯЧЬЕ СЕРДЦЕ

500 г телячьего сердца, 1 рубленая луковица, 50 г внутреннего сала, 50 г вымоченного и отжатого белого хлеба, яйцо, ст. ложка рубленой петрушки, по большой щепотке майорана, чабреца и шалфея, 100 г жирного бекона, 50 г сливочного масла.

Хорошо вымочить сердце. Рубленый лук обжарить в сливочном масле и охладить. Из этого лука, нарезанного внутреннего сала, отжатого хлеба, зелени, яйца приготовить фарш и хорошо приправить его. Начинить фаршем сердце, завернуть его в тонкий слой бекона, стянуть ниткой и обжарить со всех сторон. Наполовину залить густым бульоном, закрыть и тушить до готовности на медленном огне. Бекон снять. Сердце нарезать и полить подливой, сгущенной кукурузной мукой. Подавать с отварным картофелем.

### 94. ХОЛОДНЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ

Снять излишек жира с ребрышек и удалить сухожилия. Ребрышки перевязать ниткой и жарить в горячей духовке. Мясо довести до полуготового состояния, чтобы оно сохранило внутри красноватый оттенок и чтобы его было легко нарезать. Полностью охладить, нарезать мясо очень тонкими, одинаковыми ломтиками, уложить их на длинном блюде и слегка заглазировать желе. Украсить корнишонами, маринованным луком и другими овощами.

### 95. СТУДЕНЬ ПО-ШОТЛАНДСКИ

**Для 4 порций:** 450 г говяжьей рульки, 900 г костей от говяжьей или телячьей рульки, 1 чайная ложка (без верха) соли, 6 горошин душистого перца, 6 горошин черного перца, 1 лавровый лист.

Мясо и кости залить холодной водой (около 1700 г), довести до кипения, уменьшить огонь и варить на медленном огне 3-4 часа. Затем мясо мелко нарезать или пропустить через мясорубку, кости положить снова в кастрюлю, добавить соль, пряности и варить бульон на большом огне, пока половина жидкости не выкипит. Мясо положить в формы, залить их бульоном и поставить застывать на сутки. Подавать с салатом.

### 96. РУЛЕТ С МЯСОМ И СЫРОМ ПО-АНГЛИЙСКИ

**Для 4-6 порций:** 2 мелко нарезанные луковицы, половинка красного перца без сердцевин и нарезанного, 2 ст. ложки сливочного масла, 125 г панировочных сухарей, 45 г негустых сливок, 1 чайная ложка высушенного

оригана (душицы), соль, молотый черный перец, 350 г говяжьего фарша, 125 г пропущенного через мясорубку бекона, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 взбитое яйцо, 2 нарезанных тонкими ломтиками помидора, 150 г тертого сыра чеддер, 60 г острого кетчупа, 15 г мягкого коричневого сахара, щепотка сухой горчицы, колечки поджаренного лука для украшения.

Поджарить лук и перец в масле до мягкости, но не давать им потемнеть. Дать маслу стечь. Соединить сухари, сливки, орigan, специи, говядину, бекон, чайную ложку томатной пасты, яйцо, половину смеси лука с перцем и тщательно перемешать. Выложить фарш на лист промасленной бумаги на влажном полотенце, прикрыть другим листом бумаги и придать фаршу продолговатую форму размером 12х30 см. Снять верхний лист бумаги. Смешать оставшуюся часть лука и перца с чайной ложкой томатной пасты и смазать фарш, отступив примерно на 2 см от краев. Уложить сверху ломтики помидоров и присыпать сыром, оставив неприкрытой одну треть фарша. Начиная с присыпанной сыром части, свернуть фарш (вдоль) в рулет, завернуть в фольгу и уложить на противень. Выпекать при температуре 180° 35 минут. Смешать кетчуп, сахар и горчицу. Развернуть фольгу и равномерно смазать рулет со всех сторон. Снова поставить в духовку (без фольги!) и выпекать еще 20 минут, пока поверхность рулета не потемнеет. Перед подачей украсить колечками жареного лука.

### 97. СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ С СЫРОМ

**Для картофельной основы:** 2 нарезанные луковицы, 700 г нарезанного ломтиками картофеля, 3 ст. ложки сливочного масла, 250 г горячего молока. **Для начинки:** 1 небольшое кислое яблоко без кожуры и сердцевин и нарезанное кубиками, 2 нарубленных черешка сельдерея, 125 г тертого шалфейного сыра дарби, 4 толстые свиные отбивные, 2 ст. ложки сливочного масла. **Для украшения:** 1 ст. ложка сливочного масла, 1 большое твердое сладкое яблоко без сердцевин (нарезанное), касторовый сахар.

Положить в кастрюлю лук, залить холодной водой, довести до кипения и проварить 2-3 минуты. Откинуть на дуршлаг и хорошо просушить. Жаропрочное блюдо обильно смазать половиной дозы сливочного масла и уложить на него слоями лук и картофель, посыпая солью и перцем. Верхний слой должен быть картофельный. Кусочки оставшегося масла положить сверху и залить горячим молоком. Картофельную основу при температуре 190° запекать в духовке 30 минут, пока будет готовиться свинина. Для начинки смешать яблоко, сельдерей и половину сыра. В каждом куске мяса прорезать сбоку кармашек, заполнить его начинкой и зашить или закрепить деревянными шпильками. Поджарить отбивные на масле до светло-коричневого цвета (примерно по пять



минут на каждой стороне). Выложить отбивные на полуготовый картофель, присыпать оставшимся сыром и поставить в духовку еще на 30 минут. Растопить на сковороде масло, положить нарезанное яблоко, посыпать касторовым сахаром и обжарить до золотисто-коричневого цвета. Перед подачей украсить отбивные дольками яблока.

## 98. ЛОМТИКИ СВИНИНЫ С СЫРОМ

**Для 4 порций:** 1500 г свиной вырезки без костей и жира, 30 г растительного масла, 2 нарезанные моркови, 1 крупно нарезанная луковица, пучок зелени, соль, молотый черный перец по вкусу, 150 г нарезанных мелких грибов, 1 мелко нарезанная луковица, 2 ст. ложки сливочного масла.  
**Для соуса:** 250 г молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 75 г тертого сыра чеддер.

В растительном масле прожарить мясо. Добавить морковь, лук, пучок зелени и залить водой так, чтобы она покрывала овощи. Накрыть крышкой и поставить в разогретую до 200° духовку на 30 минут, затем уменьшить температуру до 180° и готовить еще полтора часа. Грибы и мелко нарезанный лук прожарить вместе в сливочном масле до мягкости. Приготовить соус. Растопить масло, добавить муку и прожарить 1 минуту, постепенно, непрерывно помешивая, ввести молоко до однородной массы. Подержать на слабом огне 2 минуты. Разрезанное на 8 толстых кусков готовое мясо выложить на блюдо, перемежая мясо грибами с луком. Залить соусом, посыпать сыром и запечь в духовке при температуре 200° (30 минут). Подавать со свежим зеленым горошком и жареным картофелем.

## 99. СОСИСКИ В СЫРНОМ ТЕСТЕ

**Для 6 порций:** 125 г муки, 1 чайная ложка соли, 2 яйца, 1 чайная ложка готовой горчицы, 250 г молока, 125 г тертого лестерского сыра, 500 г свиных сосисок.

Смешать муку и соль. Сделать углубление в середине, положить яйца и горчицу. Деревянной ложкой вымесить однородное тесто. Маленькими порциями, постоянно перемешивая, добавить молоко. Поджарить или запечь сосиски, пока не зарумянятся. Смазать жиром 8 мелких сковородок или одну большую. Взбить тесто, пока на поверхности не начнут появляться пузырьки, добавить половину сыра. Разлить тесто в сковороды так, чтобы они были заполнены наполовину. В центр каждого пласта положить сосиску и присыпать оставшимся сыром. Выпекать 30 минут при температуре 220°. Подавать немедленно после приготовления.

## 100. ФЕРМЕРСКИЙ КАРАВАЙ

**Для 4-6 порций:** 2 тонких ломтика ветчины (окорока), 6 ст. ложек размягченного сливочного масла, 450 г сыра коттедж (творога), 2 чайные ложки рубленой зелени петрушки, по половине чайной ложки рубленой зелени тимьяна, соли, молотого черного перца, 6 яиц.

Прожарить ломтики ветчины (окорока). Удалить жир и корочку. Мелко порезать и дать остыть до комнатной температуры. Деревянной ложкой растереть сыр с маслом. Смешать нарезанные ветчину и травы, посолить и поперчить. Взбить яйца до образования густой пены и, добавляя небольшими порциями, смешать их с сырно-масляной смесью. Масса должна напоминать густые сливки. Смазать маслом форму и перелить туда смесь. Прикрыть фольгой и поставить в алюминиевую кастрюлю, в которую влить примерно на 3 см горячей воды. Поставить в разогретую до 180° духовку на полтора часа. С помощью спички проверить, готов ли каравай. Спичка должна легко проворачиваться. Подавать горячим с голландским соусом (яично-масляный с лимонным соком) или холодным с салатом и майонезом.

## 101. ШОТЛАНДСКИЕ КОЛЛОПЫ

**Для 4 порций:** 450 г говяжьего фарша, 1 очищенная и нарезанная кольцами средняя луковица, соль, 1 ст. ложка грибного кетчупа (смесь маринованных грибов с грецкими орехами), 275 г говяжьего бульона, 1 ст. ложка (без верха) овсяной муки, 10 г топленого жира или масла, можно лярда.

Обжарить в жире лук, положить в ту же сковороду фарш и подрумянить его, все время помешивая, чтобы не образовались комки. Посолить, влить бульон с грибным кетчупом и овсяной мукой. Тушить на медленном огне минут 45. Подавать с гренками и картофельным пюре.

## 102. РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ

Это рецепт гостиницы «Пеннан Инн», что в рыбацкой деревушке на берегу залива Мори-Ферт.

**Для 8 порций:** 1500 г баранины (шейная часть, лопатка), 500 г нарезанного кольцами лука, 1000 г нарезанной кружочками моркови, 500 г очищенных и нарезанных ломтиками помидоров, белый бульон, соль, перец по вкусу.

Порционные куски мяса, из которых удалены сухожилия и спинной мозг, уложить на огнеупорное блюдо слоями с морковью, помидорами, луком, посыпая солью и перцем каждый слой. Влить достаточно бульона, чтобы он покрыл мясо наполовину, накрыть и запекать в духовке 2-3 часа при 180°.



### 103. ОТВАРНАЯ БАРАНИНА В СОУСЕ ИЗ КАПЕРСОВ

1 баранья нога, 4 большие головки лука, 700 г очищенной и крупно нарезанной моркови, 1 очищенный крупно нарезанный пастернак, 8 горошин перца, 2 лавровых листа, соль. **Для соуса:** 50 г маргарина, 50 г муки, 275 г молока, 275 г мясного бульона, 50 г каперсов, соль и перец по вкусу.

Баранью ногу залить холодной водой, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и медленно довести до кипения. Закрыть кастрюлю и варить на медленном огне. Через 1 час добавить овощи. Приготовить соус из каперсов. Растопить маргарин, просеять в него муку. Смесь тщательно перемешать, постепенно влить молоко и бульон от баранины. Довести соус до кипения, непрерывно помешивая, чтобы он загустел, положить каперсы, посолить и поперчить. Готовую баранину подать с соусом.

### 104. СТОВИЗ

**Для 4 порций:** 150 г отваренной и нарезанной кубиками баранины, 700 г нарезанного тонкими ломтиками картофеля, 1 большая нарезанная кольцами головка лука, 1 ст. ложка (без верха) топленого жира, бульон или вода, соль и перец по вкусу.

В растопленный жир уложить слоями картофель, лук, мясо, залить водой или бульоном, посолить и поперчить. Закрыть крышкой и готовить на среднем огне 30 минут, время от времени встряхивая кастрюлю, пока жидкость не впитается.

### 105. ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ С СЫРОМ

**Для 4 порций:** 8 кусков мяса из бока ягненка (с косточкой), 1 зубчик чеснока, 8 тонких ломтиков сыра чеддер, соль, молотый черный перец.

Кусочки мяса надрезать с внешней стороны в направлении кости, образовав кармашек, натереть его внутри чесноком. В каждый кармашек уложить ломтик сыра, посолить и поперчить. Запечь в гриле до готовности. Подавать немедленно после приготовления.

### 106. ЯГНЕНОК КАЛИПСО С СЫРОМ

Для приготовления этого блюда следует использовать либо красивую сковороду, которую можно поставить в гриль, а потом на стол, либо обычную сковороду, но мясо при этом придется перекладывать.

**Для 4 порций:** 500 г филе ягненка, 1 нарезанная большая луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 175 г отваренного риса, 2 нарезанных банана, 125 г тертого сыра чеддер, 50 г белых панировочных сухарей.

Слегка припустить в масле лук до мягкости, увеличить огонь и 5-10 минут прожарить мясо, время от времени переворачивая его. Добавить рис, банан, специи и хорошо перемешать. При необходимости влить немного воды. Соединить тертый сыр с сухарями и посыпать этой смесью филе. Запечь в гриле до образования светло-коричневой корочки. Подавать с листьями зеленого салата.

### 107. ЛЕТНЯЯ БАРАНИНА

**Для 4 порций:** 4 куска задней ножки барашка, соль, молотый черный перец, 2 нарезанные луковицы, 125 г нарезанного ломтиками сыра чеддер, 3 чайные ложки свеженарубленной зелени петрушки.

Вырезать 4 куса фольги таких размеров, чтобы в них можно было завернуть каждый кусок мяса. Положить мясо на фольгу, обильно посолить и поперчить. Разделить нарезанный лук на 4 равные части и покрыть им мясо, сверху прикрыть ломтиками сыра. Завернуть мясо, загибая края фольги к середине, уложить на противень и выпекать при температуре 180° в течение 1 часа. Снять фольгу, мясо обильно посыпать петрушкой. Подавать с хрустящими хлебцами и салатом.

### 108. БАРАНЬЕ ЖИГО

**Для 12-15 порций:** 1 бараний окорок, 150 г соленого сала, набор ароматических корней, 2 головки репчатого лука, 1 зубок чеснока, 1 ст. ложка муки, 2-3 стакана бульона, 1 стакан сметаны, 1 соленый огурец, 1 ст. ложка горчицы, молотый красный сладкий и черный перец, душистый перец, 1 щепотка молотой корицы, лавровый лист, 1 рюмка рома, 500 г мозговых говяжьих костей, жир для жарки.

Зачистить жир с поверхности окорока, мякоть разрезать и удалить кость. Образовавшуюся при этом полость посолить и заполнить смесью мелко нарезанных огурца, сала и петрушки, заправленной горчицей. Крепко обвязать мясо шпагатом, обвалить в смеси соли, черного и красного перца, обжарить со всех сторон в посуде с разогретым жиром и вынуть. В оставшемся жире протушить до мягкости мелко нарезанные корни и лук, посолить и посыпать черным перцем. Половину готовых овощей выбрать. Мясо положить обратно в посуду и накрыть его вынутой овощной смесью. Рядом с окороком положить разрубленные по длине говяжьи кости. Поставить посуду на сильный огонь и влить бульон так, чтобы он доходил до 4 см высоты мяса (бульон наливать сбоку посуды). Через 15-20 минут добавить черный и душистый перец и лавровый лист. Посуду плотно закрыть (крышку замазать тестом) и поставить в умеренно нагретый духовой шкаф на 2 часа.



Готовый окорок вынуть, охладить и переложить в посуду, на дно которой предварительно налить растопленное масло, смешанное с горчицей. Из костей вынуть мозг. Сок, образовавшийся при тушении, протереть сквозь сито, заправить небольшим количеством муки, разведенной в воде, и прокипятить. Снять с огня, приправить сметаной, добавляя ее по ложке, ромом и корицей и до подачи держать под крышкой. Охлажденный окорок разрезать на ломтики, разделить их на порции и к каждой прибавить немного костного мозга. По оригинальному английскому рецепту к бараньему жиго подают острые соусы (Уорчестер и другие — см. № 221), овощи, приправленные горчицей, гарнир из печеного или жареного картофеля; белокочанную капусту, политую горячим маслом, смешанным с поджаренными сухарями.

### 109. БАРАНЬЯ ОТБИВНАЯ

Вырезать из филейной части баранины отбивные (толщиной 2 см). Края завернуть и закрепить. Поджарить на рашпере. Подавать можно без гарнира или с жареным картофелем и овощами.

### 110. БАРАНЬЯ НОЖКА ПО-ЛОНДОНСКИ

Баранья ножка, 450 г моркови, 400 г репы, полкочана капусты, 450 г стручковой фасоли, 850 г картофеля, 50 г каперсов, соль.

Ножку отварить на медленном огне. Морковь, репу, нарезанную в форме бочоночка, и связанную ниткой капусту отварить вместе в одной воде. Стручковую фасоль и картофель отварить отдельно. Из бульона приготовить соус с каперсами. Гарнировать ножку отварными овощами. Отдельно подать картофель и соус с каперсами.

### 111. КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ «МОНМОРЕНСИ»

4 бараньи котлеты (с косточкой), 2 доньшка артишоков, 2 слоеные корзинки, пучок зеленой спаржи или 100 г стручковой фасоли, яйцо, толченые сухари, 50 г сливочного масла, очень мелкий картофель, соль.

Косточки зачистить, котлеты слегка отбить, посолить, смазать яйцом, обвалять в сухарях и жарить на сковороде в сливочном масле. Когда мясо подрумянится, каждую косточку украсить гофрированным листом бумаги. Уложить котлеты на продолговатое блюдо так, чтобы они частично покрывали друг друга. Украсить доньшками артишоков, начиненными спаржей или тушенной в сливочном масле стручковой фасолью, и слоеными корзинками, наполненными очень мелким отварным картофелем. Отдельно подать очень густую подливу, приправленную томатом.

## 112. АЙРИШ-СТЬЮ — БАРАНИНА ПО-ИРЛАНДСКИ

### Первый рецепт

1500 г баранины (желательно лопатки), 1000 г картофеля, 500 г лука, соль, перец по вкусу.

Крупно нарезать мясо, лук и картофель. Дно чугунной кастрюли покрыть поочередно слоем лука, мяса, картофеля, снова лука, снова картофеля. Немного посолить, хорошо поперчить и полностью залить водой. Накрыть, довести до кипения, снять пену и тушить на слабом огне до готовности. Перед подачей на стол посыпать большим количеством рубленой петрушки.

### Второй рецепт

Для 4 порций: 500 г баранины, 100 г зеленого лука, 500 г белокочанной капусты, 50 г репчатого лука, 750 г картофеля, соль, тмин, 250 г бульона или воды, зелень петрушки.

Кусочки баранины уложить в горшочек, сверху слоями — нарезанные репчатый лук, картофель, капусту. Каждый слой посолить, добавить тмин. Влить бульон и тушить около 1 часа. Подавать в горшочке, посыпав зеленью петрушки.

### Третий рецепт

500 г баранины, 500 г картофеля, 250 г лука, соль, перец, 1 лавровый лист, половина чайной ложки тимьяна, петрушка.

Баранину, нарезанную кубиками, положить в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить большую часть мелко нарезанного репчатого лука, лавровый лист, тимьян. Залить водой так, чтобы она покрывала продукты, поставить тушить на небольшой огонь, прикрыв крышкой. Когда мясо станет мягким, добавить картофель, также нарезанный кубиками, оставшуюся часть лука и ни в коем случае не перемешивать, а только время от времени встряхивать кастрюлю, чтобы жаркое не пригорело. Картофель должен развариться до кашеобразной массы. В конце варки добавить мелко нарубленную зелень петрушки. Блюдо подать на стол в той же посуде, в которой оно тушилось.

## 113. МАДЕРА-СТЬЮ — БАРАНИНА В ВИНЕ

Для 4 порций: 60 г растительного масла, 600 г баранины, 100 г репчатого лука, 50 г моркови, корень петрушки, сельдерей, зеленый лук, соль, черный перец по вкусу, 800 г бульона, 300 г картофеля, 300 г помидоров, 150 г вина «Мадера».



Мелкие куски мяса обжарить на растительном масле, добавить перец, бульон, тушить около 1 часа. Затем положить кубики картофеля, а за 5 минут до конца тушения — очищенные от кожицы и семян четвертинки помидоров. В готовое блюдо влить вино, добавить перец по вкусу. Подать с горячим хлебом из муки грубого помола.

#### 114. БАРАНЬИ МОЗГИ В СУХАРЯХ

6 бараньих мозгов, яйцо, панировочные сухари, мука и сливочное масло по потребности.

Сырые бараньи мозги вымочить в холодной воде 2-3 часа, приправить, обвалить в муке, смочить яйцом, затем обвалить в сухарях, жарить на медленном огне на топленном сливочном масле. Выложить на блюдо и полить растопленным сливочным маслом.

#### 115. ЛАНКАШИРСКИЙ ОБЕД В ОДНОМ БЛЮДЕ

250 г баранины, 100 г почек, 60 г репчатого лука, 50 г свежих грибов, 150 г бульона, 15 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Мясо с бараньей шеи нарезать кружками и удалить излишний жир. Картофель нарезать крупно, а лук мелко. Грибы промыть и, не снимая кожицы, нарезать на половинки. Почки разрезать вдоль. Продукты уложить слоями в глубокий горшок с толстым дном, картофель должен быть сверху. Каждый слой посыпать солью и перцем, влить в горшок растопленное масло и бульон, плотно прикрыть крышкой и тушить 3 часа. Горшок время от времени встряхивать.

#### 116. БАРАНИЙ ОКОРОК ВАРЕННЫЙ ХОЛОДНЫЙ

Для 5-7 порций: 1 бараний окорок, 2 бараньи ножки, 1 ст. ложка порошка желатина, 6-7 стаканов отвара из бараньих костей (или подсоленной воды), зеленый лук, лимонный сок, петрушка, зеленый салат, растительное масло, сливочное масло, майонез, картофель по потребности.

Баранью заднюю ногу обмыть, удалить кость, зачистить от сухожилий, пленок и жира. Мясо отбить тупой и место вырезанной кости заполнить жиром, смешанным со сливочным маслом, затем мясо туго перевязать тонким шпагатом. Отвар из костей вскипятить и посолить. Положить в него мясную обрезь и ножки, а через 3-4 минуты прибавить подготовленное мясо и варить его до мягкости на слабом огне. Отваренное мясо поместить в холодильник для застывания, а бульон процедить и в нем развести предварительно замоченный в холодной воде желатин, соль и кислоту по вкусу. Когда бульон застынет и превратится в желе, мясо освободить от шпагата, нарезать тонкими

ломтиками. Салат с зеленым луком, предварительно заправленный растительным маслом, лимонным соком и солью, положить на мелкие тарелки, а сверху — нарезанные ломтики мяса. Каждую порцию гарнировать рубленым желе. Отдельно подать соус из разбавленного майонеза и отварной картофель, залитый разогретым сливочным маслом и посыпанный мелко нарезанной петрушкой.

#### 117. ГУСЬ ЖАРЕННЫЙ

1 гусь, 250 г мелко нарезанного внутреннего гусиного сала, 250 г вымоченного и отжатого белого хлеба, 100 г мелко нарезанного отваренного и охлажденного лука, 2 яйца, рубленая петрушка, по щепотке шалфея, базилика, соль, перец по вкусу.

Смешать все ингредиенты до получения однородной массы. Тушку гуся начинить этим фаршем. Зашить, связать ножки и крылышки. Жарить в духовке при умеренной температуре до готовности.

#### 118. ИНДЕЙКА ПО-АНГЛИЙСКИ

1 индейка, 75 г сливочного масла, 1 лимон, 50 г копченого шпика, 120 г лука репчатого, 100 г миндальных орехов, 100 г изюма, 80 г яблок, 2 яйца, 80 г молока, 100 г пшеничного хлеба, 5 г шалфея, 5 г паприки, 3 г тмина, перец черный молотый, соль по вкусу.

Тушку индейки, посолить и поперчить снаружи и изнутри. Шпик нарезать кубиками и вытопить. Порубить печень индейки, репчатый лук, все обжарить в растопленном шпике. Белый хлеб подсушить, нарезать кубиками и смешать с печенью, рубленым миндалем, изюмом, яблоками, яйцами, шалфеем, тмином и лимоном. Приготовленной начинкой не очень плотно нафаршировать индейку. Затем сбрызнуть ее лимонным соком и смазать паприкой, смешанной с растопленным жиром. Завернуть индейку в фольгу и жарить в духовке 3 часа. За 40-45 минут до окончания жарки фольгу снять.

#### 119. УТКА ЗАПЕЧЕННАЯ

3 молодые утки, 200 г хлебных крошек, 1 г молотого перца, 100 г лука, 300 г сливочного масла, 150 г бекона, 1 пучок петрушки.

Очищенные, промытые и обсушенные тушки молодых уток посолить и посыпать черным перцем. Приготовить фарш. Спассеровать на масле мелко нарезанный лук и подрумянить вместе с ним предварительно ошпаренный кипятком и нарезанный соломкой бекон; прибавить хлебные крошки, смешать их с луком и беконом и посыпать мелко нарезанной петрушкой. Уток начинить фаршем и зашить, смазать



маслом, положить в кастрюлю и запекать, поливая время от времени маслом. При подаче на стол уток разрезать вдоль пополам и залить соусом, в котором они запекались. Подать с салатом по выбору, без других гарниров.

### 120. КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ\*

250 г курятины, 20 г репчатого лука, 125 г бульона, 25 г моркови, 20 г корня сельдерея, 150 г картофеля, 10 г сливочного масла, перец, мускатный орех, соль. **Для теста:** 30 г муки, 20 г сливочного масла, 15 г воды, соль.

Подготовленную курицу порубить на порционные куски и обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Залить бульоном, тушить 1 час, затем добавить нарезанные мелкими кубиками морковь, сельдерея, нарезанный более крупными кубиками картофель и тушить еще 30 минут. Курицу выложить на противень, вокруг расположить овощи. Посыпать солью, черным перцем, тертым мускатным орехом. Бульон процедить и уварить наполовину. Из муки и воды с солью замесить тесто. Раскатать его тонким пластом 3 раза, каждый раз смазывая маслом, и сложить конвертом. В четвертый раз раскатать пластом размером с противень, покрыть им курицу и овощи и запекать в духовке. Готовое блюдо полить уваренным бульоном.

### 121. ЦЫПЛЕНОК СОТЕ ПО-ШОТЛАНДСКИ

Цыпленок, 120 г масла, 250 г шотландского соуса (см. № 138), 750 г гарнира.

Тушку цыпленка посолить и варить до мягкости, после чего поджарить со всех сторон до образования румяной корочки. Отдельно приготовить шотландский соус и залить им готового цыпленка. На гарнир подать картофель, горошек, зеленую фасоль (по выбору).

### 122. ЦЫПЛЕНОК В СЫРНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

**Для 4 порций:** 4 бройлерных цыпленка, соль, молотый черный перец, 125 г сливочного масла, 225 г нарезанных грибов, 60 г бренди, 300 г сливок, 125 г покрошенного сыра стилтон, веточки петрушки.

Цыплят, посолить, поперчить и смазать сливочным маслом. Обжарить при температуре 200°. В оставшемся масле прожарить грибы. Уменьшить огонь, посолить, поперчить, добавить бренди и мариновать 15 минут. Увеличить огонь и, непрерывно помешивая, влить сливки (размешивать, пока соус не загустеет). Добавить к соусу покрошенный сыр стилтон и размешать, чтобы сыр растаял. Половиной соуса залить готовых цыплят, оставшуюся часть подать отдельно. Подавать сразу после приготовления, украсив веточками петрушки.

### 123. ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ЗАВАРНОМ ТЕСТЕ\*

**Для заварного теста:** 125 г воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 5 ст. ложек муки, 2 взбитых яйца, 50 г нарезанного кубиками сыра чеддер. **Для начинки:** 1 нарезанная луковица, пол чайной ложки сливочного масла, 1 нарезанный большой гриб, 2 чайные ложки муки, 125 г бульона, 150 г мяса отварного цыпленка (нарезанного), 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки, 25 г тертого сыра чеддер, 1 ст. ложка панировочных сухарей.

Сливочное масло и воду смешать в кастрюле и медленно нагревать, чтобы растаяло масло. Довести до кипения и всыпать всю муку сразу, непрерывно размешивая деревянной ложкой, пока тесто не начнет отставать от стенок кастрюли. Дать тесту слегка остыть, постепенно добавляя яйца, размешивая, пока тесто не станет однородным, блестящим и тягучим. Добавить кубики сыра и снова перемешать. **Приготовить начинку.** Слегка поджарить на масле лук до мягкости. Добавить грибы и прожарить еще 2-3 минуты. При помешивании всыпать муку и залить смесь бульоном. Продолжать помешивать до тех пор, пока соус не закипит. Снять с огня и добавить в него мясо цыпленка и зелень. Смазать маслом жаропрочное блюдо, выложить заварное тесто по краям блюда, оставив середину свободной. В центр поместить начинку из цыпленка, посыпать сухарями и тертым сыром. Выпекать 30-40 минут при температуре 200°. Тесто должно подняться и приобрести коричневый оттенок.

### 124. ЦЫПЛЯТА ПО-АНГЛИЙСКИ

Цыплята весом 1200 г, 250 г сливочного масла, 200 г лука-саженца, 200 г вина, 1 лимон, 200 г грибов, 200 г маслин, 150 г соленых огурчиков, 30 г каперсов, 300 г картофеля, 200 г пресного слоеного теста, 1 яйцо.

Обработанные, заправленные «в одну нитку» тушки цыплят посолить, положить в кастрюлю с маслом и запекать до образования поджаристой корочки со всех сторон, поливая время от времени выделяющимся соком. Готовые тушки охладить. **Приготовить гарнир.** Лук-саженец припустить до мягкости в вине с ложкой сливочного масла, соком половины лимона и солью; свежие мелкие грибы тоже припустить; зеленые маслины без косточек сварить в воде; соленые огурчики нарезать соломкой, а картофель, вынутый выемкой в виде лещинных орехов, поджарить и прибавить мелко нарезанные каперсы. Вырезать филе и ножки цыплят (окорочка), кости нарубить и положить в кастрюлю, в которой тушились цыплята, залить стаканом красного вина и стаканом бульона, проварить 10—15 минут, затем соус процедить. Мясо цыплят разложить в глубокой огнеупорной тарелке и залить полученным соусом. Вместо крышки тарелку



накрыть пресным слоеным тестом, слой которого в сыром виде должен быть не толще 4 см. Тесто прижать к бортам тарелки, смазать яйцом. Запечь в духовке (соус при этом довести до кипения). Подавать на этой же тарелке, не удаляя запеченное тесто. К этому блюду можно подать салат по выбору.

### 125. КУРИЦА С ЯЙЦАМИ ПАШОТ

Блюдо начала XIX века, испытавшее сильное французское влияние.

**Для 6 порций:** 1 курица, 150 г масла, 8 маленьких или 2 большие очищенные и нарезанные кольцами головки лука, 6 горошин перца, 3 бутона гвоздики, 3 горошины душистого перца, 300 г куриного бульона, соль, 6 яиц, 900 г шпината. **Для начинки:** 100 г панировочных сухарей, 1 очищенная и нарезанная маленькая головка лука, пол чайной ложки (без верха) сушеных трав, щепотка паприки, 50 г нарезанной ветчины, 50 г растопленного масла.

Смешать лук с сухарями, травами, перцем, ветчиной и маслом, начинить курицу и связать ей крылышки и ножки. В большой огнеупорной кастрюле растопить масло, подрумянить курицу и лук на среднем огне. Положить горький перец, гвоздику, душистый перец, влить бульон, посолить, довести жидкость до кипения, закрыть кастрюлю и готовить в духовке при 180° 60-90 минут, пока курица не станет мягкой. Отварить шпинат, сделать из него пюре, добавить немного сливок и масла. Когда курица будет готова, процедить немного бульона в другую кастрюлю, довести до кипения, добавить уксус (1 столовую ложку на 1 литр бульона), выпустить (по одному) яйца и в почти кипящем бульоне прогреть 3 минуты и вынуть. Расположить шпинат «гнездами» по краю блюда, в каждое «гнездо» положить яйцо пашот, а в центре блюда уложить курицу. Бульон подать отдельно в чашках.

### 126. ПЕТУХ ОТВАРНОЙ СО СПАРЖЕЙ

1 петух, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 30 г лука, 75 г муки, 100 г масла, 200 г сливок, 1 лимон, 2 яйца, 1000 г спаржи, 150 г языка, 200 г репы.

Обработанную и заправленную тушку жирного петуха залить холодной водой и отварить. После закипания снять пену, добавить лук, морковь, сельдерей и посолить по вкусу. Спассеровать на масле муку, развести бульоном, непрерывно помешивая веселкой. Добавить сливки или молоко и посолить по вкусу. Снять с огня и заправить сливочным маслом, лимонным соком и яичным желтком, затем соус процедить. Готового петуха нарезать на порции, уложить на блюдо и загарнировать спаржей, сваренной в подсоленной воде, отваренной и припущенной в масле репой, предварительно оформленной выемкой, морковью и картофелем (также

оформленными выемкой), сваренными в бульоне, и ломтиками вареного телячьего языка. Полить приготовленным белым соусом. Подать с любым зеленым салатом.

### 127. ГОЛУБИ ТУШЕННЫЕ

Использование голубей в городских условиях возможно лишь после проверки птицы на ветеринарной станции, так как часто они больны орнитозом.

**Для 4 порций:** 2 голубя, 1 ст. ложка комбижира или лярда, 25 г масла, 100 г тонких ломтиков бекона из грудной части, 220 г очищенного и нарезанного кольцами лука, «букет гарни» (лавровый лист, стебель петрушки, листик мациса, веточка чабреца), 275 г томатного сока, 275 г куриного бульона.

Разрезать голубей пополам. Перекалить вместе масло и жир, подрумянить в них половинки голубей (на большом огне), переложить в керамическую посуду или в посуду из жаропрочного стекла. Бекон нарезать кусочками и поджарить вместе с луком в жире, оставшемся в сковороде, затем переложить в керамическую посуду. Полить сверху томатным соком и бульоном, добавить «букет гарни», посолить и поперчить по вкусу. Закрыть посуду и запекать голубей в духовке при 190° около 2 часов. Подавать с гарниром из отварной моркови, картофеля, пюре и горохом, со сливочным маслом.

### 128. ФАРШИРОВАННЫЕ ГОЛУБИ

5 голубей, 150 г сливочного масла, 200 г бекона, 150 г черствого хлеба, 50 г телячьей печени, 150 г шпика, 50 г грибов, 50 г лука, пучок петрушки.

Подготовить черствый пшеничный хлеб, натертый на терке, телячью печень, зачищенную от жилок и желчи и нарезанную мелкими кусочками, нарезанные мелкими кусочками свежие отварные грибы, сваренный и нарезанный соломкой копченый бекон и мелко нарезанный лук. Спассеровать лук в масле, прибавить печень, грибы, бекон и измельченный хлеб, хорошо перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и черным перцем. Обработанные тушки голубей наполнить приготовленной начинкой, зашить ниткой, смазать маслом, обернуть тонким ломтиком шпика. Запечь в духовке, периодически переворачивая нафаршированные тушки и поливая маслом, в котором они запекаются (примерно 30-40 минут). На готовых голубей разложить нарезанный тонкими ломтиками и поджаренный на решетке копченый бекон и залить мясным соком. Подать с салатом по выбору.



### 129. ПАШТЕТ ИЗ КИППЕРСОВ

225 г кипперсов (копченая сельдь), 1 чайная ложка пасты из анчоусов, 75 г растопленного масла, соль, перец по вкусу, 1 ст. ложка сливок,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки молотых мускатных орехов.

Положить копченую сельдь в кастрюлю с холодной водой, медленно довести до кипения и кипятить 1 минуту, затем воду слить. Удалить кожу и кости, куски рыбы взбить миксером или пропустить через мясорубку и размешать с пастой из анчоусов, 50 г растопленного масла, сливками. Добавить по вкусу соль, перец, мускатный орех и выложить порциями на блюдо, пригладить и сверху вылить остаток масла. Подавать со свежеподжаренным хлебом.

### 130. ХЕК ЖАРЕННЫЙ

Рыбу жарят, свернув дугой и заправив хвост ей в рот. Чтобы во время приготовления она не изменила своего положения, хвост закрепляют палочкой, которая легко вынимается из готового хека.

**Для 4 порций:** 4 хека без кожи, 1 взбитое крупное яйцо, панировочные сухари, жир для жаренья.

Обмакнуть рыбу во взбитое яйцо и запанировать в сухарях. Повторить дважды, чтобы получилась плотная панировка. Разогреть фритюр (раскалить!). Рыбу поместить в сетку и осторожно опустить во фритюр на 3-4 минуты. Подавать с лимоном.

### 131. СЕЛЬДЬ МАРИНОВАННАЯ

**Для 6 порций:** 6 мелких сельдей, 1 очищенная и нарезанная кольцами средняя луковица, 1 лавровый лист, 6 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца, 1 целый стручок кайенского (красного) перца, 150 г уксуса, 150 г холодной воды.

Сельдь полностью распластовать, разделить пополам. Каждую половинку обложить с внутренней стороны кольцами лука и туго скатать. Цилиндрики уложить стоямя на блюдо тесно друг к другу, чтобы не развернулись. Сверху посыпать остальным луком и добавить все пряности. Залить уксусом и водой, закрыть крышкой (фольгой) и поставить в духовку, разогретую до 160°, на 1 час. Затем оставить на ночь остывать в маринаде. К сельди подать хлеб с маслом.

### 132. ГУЛЯШ ИЗ СЕЛЬДИ ПО-ШОТЛАНДСКИ

Свежая сельдь, репчатый лук, мука, перец красный молотый, соль, сок лимона, зелень петрушки по вкусу.

Из филе сельди удалить кости, сбрызнуть рыбу соком лимона и нарезать кубиками. Лук мелко порубить, посыпать мукой и обжарить, добавить немного воды, соль, перец и тушить 10-15 минут до получения густого соуса. В соус положить кубики сельди, зелень петрушки и на слабом огне довести до готовности.

### 133. СЕЛЬДЬ ФАРШИРОВАННАЯ\*

150 г свежей сельди, 50 г свежих шампиньонов, 40 г молока, 5 г зелени, 5 г чеснока, 15 г сухарей, 15 г сливочного масла, 15 г лимона, перец, соль.

Сельдь (желательно с икрой) разделить на филе без кожи и костей и вымочить 2 часа в молоке. Мелко порубить зелень (петрушку, укроп, тимьян), промытые отваренные грибы, чеснок, ошпаренную икру из сельди. Перемешать, слегка поджарить, посолить и поперчить. Этой массой начинить рыбу. Филе сельди с фаршем свернуть рулетом, перевязать, уложить на смазанный маслом противень, сбрызнуть соком лимона, полить молоком, посыпать сухарями и запечь в духовке.

### 134. КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ В ЯИЧНОМ СОУСЕ

**Для 6 порций:** 450 г пикши (или филе трески), 450 г картофельного пюре, 6 горошин перца, 1 лавровый лист, 4 бутона гвоздики, маленькая морковь, головка лука, 1 ст. ложка нарезанной петрушки, соль, перец по вкусу, 1 хорошо взбитое яйцо, панировочные сухари, жир для жаренья.  
**Для соуса:** 275 г молока, 25 г муки, 25 г маргарина, 2 сваренных вкрутую яйца, очищенных и нарезанных, соль, перец по вкусу.

Выпотрошить, вымыть, обсушить рыбу, разрезать на 6-8 круглых кусков, положить в кастрюлю с перцем, лавровым листом, гвоздикой, морковью и луком, залить водой и медленно довести до кипения. Оставить на медленном огне (10 минут) до готовности. Рыбу вынуть, бульон отставить. Переложить рыбу в картофельное пюре с петрушкой, посолить, поперчить, размешать до однородной массы. Сформовать котлеты, запанировать мукой с солью и перцем, затем во взбитом яйце и сухарях, обжарить во фритюре до румяной хрустящей корочки. Подавать с чипсами и соусом. Для приготовления соуса растопить маргарин, не снимая с огня, смешать с мукой и рыбным бульоном, постепенно доливая молоко до получения однородной массы. Довести соус до кипения, все время помешивая, и варить минуту, чтобы загустел; добавить яйца, соль и перец.



### 135. ПИКША ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-ИРЛАНДСКИ\*

100 г отваренного риса, 150 г припущенной рыбы, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, перец, соль по вкусу.

В рис, отваренный в подсоленной воде, добавить ломтики припущенной пикши (можно морского окуня), сливочное масло и хорошо перемешать. Массу уложить на смазанный маслом противень, сверху положить дольки крутого яйца, посолить и поперчить. Полить растопленным маслом и запечь в духовке до образования ровной румяной корочки. Отдельно подать томатный соус.

### 136. ФИЛЕ ПАЛТУСА С ГРИБАМИ ПО-ИРЛАНДСКИ\*

200 г рыбы, 50 г яблочного сока, 10 г сливочного масла, 25 г сливок, 10 г грибов, сельдерей, паприка по вкусу.

Филе палтуса сварить в воде с добавлением яблочного сока до полуготовности. Переложить на сковороду или в кастрюлю со сливками и жареными грибами и жарить до тех пор, пока сливки не загустеют. При подаче к столу посыпать зеленью сельдерея и паприкой.

### 137. ТРЕСКА СУШЕНАЯ

1000 г сушеной трески, 70 г сливочного масла, 1/2 лимона, зелень петрушки, 800 г картофеля.

Вымочить сушеную треску, аккуратно нарезать, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и тушить на медленном огне. Слить воду, уложить рыбу на блюдо, загарнировать отварным картофелем, посыпать рубленой зеленью петрушки. Подавать с растопленным сливочным маслом, приправленным лимонным соком.

### 138. ТРЕСКА В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ ПО-ШОТЛАНДСКИ

Для 4 кусков трески: 275 г молока, 275 г воды, 1 лавровый лист, 4 веточки петрушки, 6 горошин черного перца. Для соуса: 40 г масла, 40 г муки, 1 чайная ложка готовой горчицы, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец по вкусу.

Дно низкой кастрюли выстелить веточками петрушки, уложить подготовленную рыбу. Влить молоко и воду, добавить лавровый лист, соль и перец, на медленном огне довести до кипения. Рыбу варить в почти закипающей жидкости около 10 минут (до готовности). Вынуть рыбу, дать стечь и положить куски в посуду так, чтобы они не остывали. Отмерить 425 г отвара из кастрюли. Растопить масло и смешать его с мукой. Снять с огня и постепенно смешать с процеженным

отваром до получения однородного соуса. Поставить кастрюлю с соусом снова на огонь и, все время помешивая, довести до кипения, чтобы соус загустел. Добавить горчицу и уксус, соль и перец по вкусу, затем осторожно полить соусом рыбу и перед подачей на стол украсить блюдо петрушкой. Подавать принято с клапшотом (см. № 160).

### 139. КЭББИ КЛО — ТРЕСКА ОТВАРНАЯ С СОУСОМ

Рецепт принадлежит маленькой гостинице «Торавэг Хауз» в заливе Нок на острове Скай.

Для 4 порций: 700 г филе трески, 1 десертная ложка тертого хрена, веточка петрушки, 900 г отварного картофеля. Для соуса: 40 г муки, 40 г масла, 425 г рыбного бульона, 1 сваренное вкрутую и крупно нарезанное яйцо, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки, паприка, соль, перец по вкусу.

Отварить рыбу с хреном, петрушкой и солью в 1 литре воды на медленном огне до готовности. Вынуть и дать стечь жидкости. Оставить 425 г бульона для соуса. Гарнировать картофельным пюре. Приготовить соус (см. № 138) и украсить паприкой и петрушкой.

### 140. ПАЛАМИДА ПО-ШОТЛАНДСКИ

1300 г рыбы, 300 г моркови, 300 г сельдерея, 300 г грибов, 150 г сливочного масла, 200 г белого вина, 300 г рыбного бульона, 20 г крахмала, ароматическая зелень по вкусу.

Положить в кастрюлю порционные куски рыбы с нарезанными ломтиками морковью, сельдереем и луком. Добавить немного масла и ароматическую зелень, посолить по вкусу. Влить белое вино и рыбный бульон, накрыть крышкой и припускать на слабом огне 25-30 минут. В качестве гарнира подать нарезанные кубиками, сваренные в воде и политые маслом морковь, сельдерей и грибы. Образовавшийся при тушении рыбы соус сгустить крахмалом, заправить сливочным маслом и процедить. Гарниры разложить на блюде вокруг рыбы и залить соусом.

### 141. НАЧИНЕННАЯ БЕЛАЯ РЫБА

Для 10 порций: 150 г панировочных сухарей, 150 г тертого чеддера сыра, 2 мелко нарезанные луковицы, 1 чайная ложка сушеных трав, соль, молотый черный перец, 900 г молока, 1300 г филе белой рыбы, 6 ст. ложек сливочного масла, 225 г нарезанных грибов, 125 г муки, 75 г томатной пасты, нарезанная зелень петрушки.



Смешать сухари, сыр, лук, сухие травы, соль и перец с 7 столовыми ложками молока. Положить половину рыбы на дно смазанного маслом жаропрочного блюда. Выложить смесь на рыбу и прикрыть оставшимся рыбным филе. Растопить в кастрюле масло и поджарить грибы, пока они не станут мягкими. Добавить муку, оставшееся молоко, томатную пасту, посолить и поперчить. Нагреть при непрерывном помешивании, пока соус не загустеет и не начнет кипеть. Залить соусом рыбу. Запекать 20 минут при температуре 190°. Перед подачей украсить зеленью петрушки.

#### 142. ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА «АРНОЛЬД БЕННЕТТ»

**Для 4 порций:** 250 г филе копченого морского окуня, 150 г крупно нарезанных грибов, 6 шт. лука-шалот (нарезанного), 1-2 ст. ложки сливочного масла, соль, молотый черный перец, 5 яиц, 100 г густых сливок, 4 ст. ложки мелко тертого сыра чеддер.

Залить рыбу холодной водой. Медленно довести до кипения, снять с огня и дать настояться 10 минут. Быстро поджарить грибы и лук в сливочном масле. Посолить, поперчить. Нарезать рыбу, предварительно очистив и удалив кости. Желток одного яйца смешать с половиной сливок. Полученную смесь соединить с рыбой. Выложить на смазанное маслом жаропрочное блюдо. Сделать ложкой 4 углубления. Слегка взбить оставшиеся сливки, добавить сыр, соль и перец. Взбить белок одного яйца до образования густой пены и осторожно соединить с сырной массой. Яйца осторожно вылить в каждое углубление, залить сливками и присыпать небольшим количеством сыра. Запекать при температуре 200° 6-10 минут (белок должен затвердеть). Подавать сразу после приготовления.

#### 143. КАМБАЛА С ГРИБАМИ И СЫРНЫМ СОУСОМ

**Для 4 порций:** 4 двойных филе плоской рыбы (камбалы), 1-2 ст. ложки сливочного масла, 1 мелко нарезанная луковица-шалот, 225 г мелко нарезанных грибов, небольшая щепотка высушенного тимьяна, 1-2 ст. ложки муки, 150 г молока, 30 г густых сливок, 90 г негустых сливок, 75 г тертого сыра дарби.

Промыть и высушить рыбное филе. Растопить масло и добавить лук. Прожарить минуту, затем добавить грибы, соль, перец и немного тимьяна. Дать грибам прожариться до тех пор, пока смесь на сковороде не станет почти сухой, затем посыпать мукой, размешать и залить молоком. Непрерывно помешивая, довести до кипения и поддерживать на медленном огне 2-3 минуты. Добавить соль и специи, покрыть сверху густыми сливками и дать остыть. Выложить филе чистой стороной кверху и покрыть грибным соусом. Смазать

маслом жаропрочное блюдо. Каждый кусочек свернуть вдвое и уложить на блюдо. Смешать негустые сливки с сыром, солью и перцем. Залить рыбное филе. Запекать 15 минут в духовке, разогретой до 180°. Подавать сразу после приготовления.

#### 144. ОСТРАЯ РЫБА

450 г филе трески, нарезанное полосками, 2 чайные ложки куркумы, 3 ст. ложки растительного масла, 2 нарезанные луковицы, палочка корицы, пол чайной ложки перца чили, 2 черешка сельдерея, 2 нарезанные моркови, 150 г йогурта (кефира), 50 г измельченных любых орехов, соль, молотый черный перец, 125 г тертого сыра чеддер, 450 г картофельного пюре.

Обвалить рыбу в куркуме и быстро (5 минут) обжарить в растительном масле (один раз перевернуть). Снять рыбу со сковороды. В том же масле поджарить лук вместе с палочкой корицы, пока лук не зарумянится. Добавить перец чили, сельдерея, морковь и жарить 10 минут, затем снять сковороду с огня и влить по столовой ложке йогурт, размешивая. Добавить 60 г воды, орехи и специи по вкусу. Положить рыбу и готовить на медленном огне 5-10 минут. Переложить в жаропрочное блюдо, посыпать половиной сыра. Оставшийся сыр смешать с картофельным пюре и с помощью шприца выдавить по краю блюда. Запечь в гриле до золотисто-коричневого цвета.

#### 145. МОРСКОЙ ОКУНЬ С БАНАНАМИ И МИНДАЛЕМ

**Для 4 порций:** 2 банана, разрезанные вдоль пополам, 5 ст. ложек сливочного масла, 450 г филе морского окуня, соль, молотый черный перец, 125 г жирного бекона без корочки, 2 нарезанные луковицы, 3 ст. ложки муки, 300 г молока, 150 г тертого сыра чеддер, 300 г шерри, 25 г рубленых миндальных орехов.

Быстро поджарить бананы в 2 столовых ложках сливочного масла до золотисто-коричневого цвета. Вымочить рыбу в соленой воде 10 минут. Оставить 150 г жидкости для бульона. Рыбу очистить, удалить кости. Выложить слоями рыбу и бананы в жаропрочное блюдо (объемом 1 л), посолить и поперчить по вкусу. Поджарить ломтики бекона в собственном жире, снять их со сковороды и прожарить лук до мягкости, не давая подрумяниться. Выложить ломтики бекона и лук на рыбу. Оставшееся масло, муку, молоко и воду, в которой вымачивалась рыба, смешать в кастрюле, нагреть при непрерывном помешивании, пока соус не загустеет (соус должен быть однородным, без комков). Добавить, помешивая, 125 г сыра и шерри, снять с огня и залить соусом рыбу. Посыпать оставшимся сыром и орехами. Запекать при температуре 200° 20 минут до золотисто-коричневой корочки.



#### 146. КАМБАЛА (ПАЛТУС) В СЫРНОМ СУФЛЕ

600 г филе рыбы, 5 яиц, 75 г натертого сыра чеддер, 1-2 чайной ложки соли, немного свежемолотого душистого перца, 2 ст. ложки сливочного масла.

Филе разделить на 4 части, свернуть трубочками, обвязать нитками и обжарить в сливочном масле до полуготовности (5 минут). Посолить и поперчить. В 4 формочки, смазанные сливочным маслом, положить по куску обжаренной рыбы. Натертый сыр растереть с желтками до однородной массы, аккуратно перемешивая, ввести взбитые в плотную пышную пену яичные белки и сразу залить филе. Формочки с рыбой поставить в разогретую до 220° духовку на 15 минут. Готовое суфле должно быть пышным, с зажаренной верхней корочкой.

#### 147. ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ЛОСОСИНОЙ

**Для теста:** 175 г муки, 6 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки шортенинга (растительного жира), желток 1 яйца, 30-45 г холодной воды.

**Для начинки:** 3 крупных спелых помидора, 1 нарезанная тонкими кольцами луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г негустых сливок, 2 яйца, 190 г консервированного лосося. **Для верха:** 50 г тертого ланкаширского сыра, 25 г панировочных сухарей, соль, молотый черный перец, молотый красный перец.

Просеянную муку размешивать со сливочным маслом и шортенингом, пока смесь не будет напоминать хлебную крошку. Добавить яичный желток с водой и вымесить густое тесто. Поставить в холодильник на 30 минут. Раскатать и уложить в форму для пирога. Выпекать 10 минут в духовке при 200°. Приготовить начинку. Помидоры обдать кипятком, очистить, разрезать пополам, удалить семена, нарезать дольками и отложить на время. Слегка припустить в масле лук, затем осторожно влить сливки. Снять сковороду с огня. Добавить соль и специи по вкусу, затем взбитые яйца. На тесто для пирога выложить помидоры и рыбу. Обильно посолить, поперчить и залить луково-яичной смесью. Смешать ингредиенты для верха и посыпать пирог. Запекать при температуре 190° 25 минут до золотисто-коричневой корочки.

#### 148. ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ

**Для 3-4 порций:** 6 крупных устриц (без раковин), 300 г воды, кружок лука, 6 зерен душистого перца, щепотка соли, 1 чайная ложка лимонного сока, 150 г густых сливок, 50 г тертого чеддерского сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 6-8 тонких ломтиков жирного бекона.

Тщательно промыть устриц, залить водой, добавить лук, душистый перец, соль и лимонный сок. Поставить кастрюлю на огонь, медлен-

но довести до кипения и выключить плиту. Накрыть крышкой и оставить на 5-7 минут. Затем устриц вынуть, белую часть их разрезать на 2-3 кусочка, а розовую оставить целой. Положить в мелкое жаропрочное блюдо, залить сливками с солью и перцем. Посыпать сыром и сухарями и поставить на 15 минут в духовку, разогретую до 180°. Поджарить ломтики бекона, пока не станут хрустящими. Порезать и уложить сверху на готовое блюдо.

#### 149. ЛОСОСЬ С ГРИБАМИ

**Для 4 порций:** 175 г филе лосося, 50 г крупно нарезанных небольших грибов, соль, молотый черный перец, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 150 г молока, 50 г тертого сыра чеддер, горячие гренки со сливочным маслом.

Рыбу отварить, очистить, удалить кости и нарезать. В половине масла быстро прожарить грибы, посолив и поперчив их. Оставшееся масло разогреть в кастрюле, добавить муку и постепенно влить молоко. Довести, помешивая, до кипения, добавить сыр и специи по вкусу. Разложить грибы на горячие гренки, накрыть кусочками рыбы, залить соусом и тут же поставить под гриль. Блюдо подавать горячим.

#### 150. МИНТАЙ В СОЕВОМ СОУСЕ

**Для 6 порций:** 2000 г минтая, 50 г зеленого лука, 150 г соевого соуса, 10 г чеснока, 2 г красного молотого перца, 10 г сахара, 200 г воды.

Тушку минтая разрезать на куски длиной 3-4 см. В кастрюлю положить масло, соевый соус, сахар, влить немного воды, поставить на огонь. Как только закипит, ровно уложить в кастрюлю кусочки рыбы (чтобы она не подгорела, на дно можно положить дольки редьки — это улучшит вкус блюда). Когда жидкость почти выкипит, добавить мелко нарезанный лук и чеснок, поперчить и тушить на слабом огне.

#### 151. СКУМБРИЯ ЖАРЕНАЯ В СОУСЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

4-6 скумбрий. **Для соуса:** 220 г крыжовника, 10 г масла, 25 г сахара, щепотка молотого мускатного ореха, лимонный сок, соль, перец.

Сделать три диагональных надреза с каждой стороны подготовленной тушки рыбы, смазать внутри растопленным маслом, посолить и поперчить. Жарить на решетке 20 минут, дважды смазав рыбу маслом. Приготовить соус. Крыжовник сварить с маслом до мягкой массы. Протереть через сито, добавить мускатный орех, сахар, соль и перец. Готовый соус заправить лимонным соком и шнитт-луком.



## 152. СКУМБРИЯ ПЕЧЕНАЯ

4 небольшие очищенные скумбрии без голов, 2 сваренных вкрутую яйца, 75 г натертого сыра чеддер, пол чайной ложки сухой горчицы, 25 г растопленного масла, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки, 1 лимон, соль, перец по вкусу.

Сделать на рыбе три глубоких надреза с каждой стороны на расстоянии 2-3 см. Приготовить начинку из мелко нарубленных яиц с сыром, горчицей, маслом, петрушкой и цедрой половины лимона, солью и перцем. Нафаршировать рыбу и запекать в слегка смазанном маслом плоском блюде (закрыв фольгой) при 200° примерно 40 минут. Готовое блюдо украсить ломтиками лимона.

## 153. ШЭД НА РАШПЕРЕ

1500 г рыбы, 700 г мелкого очищенного картофеля, 150 г сливочного масла, немного растительного масла.

Рыбу очистить, выпотрошить, обвалить в муке, слегка смазать растительным маслом, жарить на рашпере на слабом огне. Подавать с отварным картофелем, заправленным топленым сливочным маслом.

## 154. КАМБАЛА-РОМБ В ВИКТОРИАНСКОМ СТИЛЕ

2000 г рыбы, 350-400 г рыбного фарша зефир, 1 большой и 2 маленьких омаров, 20 шляпок мелких грибов, 50 г омарового масла (с панцирем омаров), 40 г светлого соуса бешамель, лук-шалот, 350 г белого сухого вина, трюфель, несколько веточек петрушки.

Камбалу-ромб очистить, обрезать плавники, на темной стороне посередине сделать разрез и осторожно извлечь хребет. Начинить камбалу рыбным фаршем. Устелить дно котелка мелко рубленным шалотом и петрушкой. Блюдо смазать маслом, уложить на него рыбу темной стороной вниз, поместить блюдо в котелок для варки рыбы. Камбалу посолить, поперчить и тушить в духовке в белом вине и небольшом количестве рыбного бульона (полностью рыбу не заливать!), накрыв промасленной бумагой. Время от времени поливать жиром. Когда рыба будет готова, дать ей хорошенько стечь, переложить на большое блюдо и сохранять в горячем виде, накрыв промасленной бумагой. Отварить омаров, оторвать клешни, расщепить их. Мясо хвоста нарезать тонкими ломтиками. Процедить рыбный отвар, разбавить его соусом бешамель, пока не станет густым, и смешать с омаровым маслом. Залить этим соусом рыбу, украсить во всю длину ломтиками омаров с кусочком трюфеля сверху. Уложить с обеих сторон блюда клешни омаров, а по бокам — шляпки грибов. Оставшийся соус подать отдельно.

## 155. ФИЛЕ ЩУКИ С СОУСОМ ИЗ КАПЕРСОВ

400 г щуки, 20 г сливочного масла, 10 г муки, 20 г сухарей, черный молотый перец, соль по вкусу, 150 г отварного картофеля на гарнир. Для соуса: 100 г маринованных каперсов, 2-3 желтка, 600 г сливочного масла, 250 г соленых огурцов, зелень петрушки, лимонный сок.

Щуку разделить на филе без костей и кожи, нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, запанировать в муке, смочить растопленным сливочным маслом, еще раз запанировать в сухарях, уложить на смазанный маслом противень, поставить в духовку и довести до готовности. Приготовить голландский соус. В желтки влить холодную воду, добавить треть сливочного масла и проварить на водяной бане (при 80°), непрерывно помешивая, до загустения. Влить растопленное масло и заправить солью и лимонным соком. Процедить, добавить мелко нарубленные каперсы, соленые огурцы (без кожи и семян) и петрушку. Щуку подать с отварным картофелем и горячим соусом.

## 156. ФОРЕЛЬ ЖАРЕНАЯ ПО-ШОТЛАНДСКИ\*

240 г форели, 20 г молока, 25 г овсяной муки, 10 г жира, лимон, зелень, соль, перец по вкусу.

Форель разделить на филе с кожей и реберными костями, нарезать на порционные куски и запанировать в муке. Молоко посолить, поперчить, опустить в него рыбу. Снова запанировать в овсяной муке и обжарить с обеих сторон на сковороде с разогретым жиром. Подать на стол с ломтиками лимона и веточкой зелени.

## 157. КАРП ПРИПУЩЕННЫЙ

Для 4 порций: 600 г рыбы, 500 г воды, 500 г сухого белого вина, соль, молотый перец, репчатый лук, зелень петрушки, зеленый лук, хрен, лавровый лист, перец горошком, гвоздика. Для соуса: 20 г сливочного масла, 30 г муки, 100 г сливок, 1 желток.

Порционные куски карпа посолить, поперчить. В воду с белым вином добавить мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки, хрен, соль, перец горошком, гвоздику и проварить 15 минут. В отвар положить куски карпа и припустить минут 18. Белую мучную пассеровку развести процеженным рыбным бульоном, добавить желток и взбитые сливки. На блюде уложить куски карпа, полить приготовленным соусом, гарнировать жареным картофелем, украсить зеленью и подавать.



### 158. БЕЛУГА ПАНИРОВАННАЯ

1200 г рыбы, 50 г муки, 120 г сливочного масла, 250 г хлебной крошки, 600 г картофельного пюре, 250 г соуса тартар, 1 лимон.

Куски рыбы промыть, обсушить, посолить, поперчить и последовательно запанировать в муке, растопленном масле и хлебных крошках. Жарить на сковороде так, чтобы не пригорели сухари. Готовую рыбу гарнировать картофельным пюре. Подать с соусом тартар. Для соуса смешать майонез из 2 желтков и 150 г подсолнечного масла, с измельченным соленым огурцом, репчатым луком, 6 маслинами и зеленью петрушки. Соус заправить горчицей, черным перцем и перемешать.

### 159. КРОКЕТЫ ИЗ УЛИТОК И ГРИБОВ

2000 г улиток, 150 г масла, 20 г лука, 150 г грибов, 5 г черного перца, 400 г белого соуса, 100 г молока, 5 яиц, 150 г муки, 150 г крошек белого хлеба, 30 г петрушки, 250 г соуса тартар (см. № 158).

Улиток отварить, очистить, нарезать кубиками. Поджарить на масле лук, свежие или консервированные грибы и улиток, посолить и поперчить. Приготовить белый соус на молоке и воде, в которой варились улитки. Помешивая, добавить яичный желток, грибы и улиток. Перемешать, охладить и разделать крокеты. Смочить во взбитом яйце, запанировать в крошках белого хлеба и жарить во фритюре. Залить спассерованной петрушкой. На гарнир подать горячий соус тартар.

## Овощные блюда

### 160. КЛАПШОТ

Это блюдо готовят на Оркнейских островах.

Для 4-6 порций: 450 г очищенного картофеля, 450 г репы, 20-25 г топленого масла, 1 ст. ложка нарезанного шинитт-лука, соль, перец по вкусу.

Отварить картофель и репу, приготовить из них пюре. Добавить масло, лук, посолить, поперчить и взбить, не снимая с огня. Подавать клапшот очень горячим.

### 161. КОЛКАННОН — ОВОЩНОЕ ПЮРЕ ПО-ГОРСКИ

Блюдо популярно в Северо-Восточной Шотландии. Его рецепт привезен из Ирландии в XVIII веке вместе с картофелем.

Для 4-6 порций: 450 г картофельного пюре, 450 г капусты, по 225 г очищенных моркови и репы, 50 г масла, 1 ст. ложка коричневой подливы (из муки, масла и бульона), соль, перец по вкусу.

Капусту, морковь и репу нашинковать и отварить в подсоленном кипятке (капусту отдельно — 15 минут, морковь и репу вместе — 30 минут). Приготовить из отваренных овощей пюре, соединить с картофельным пюре, влить коричневую подливу, размешать, разогреть, перед подачей посолить и поперчить. Подавать колканнон к мясу — холодной молодой баранине.

### 162. КЕЙЛКЕННИ — ОВОЩНОЕ ПЮРЕ ВОСТОЧНОЙ ШОТЛАНДИИ

Для 3-4 порций: 450 г картофельного пюре, 450 г отваренной капусты, соль, перец по вкусу, 4 ст. ложки сливок.

Смешать картофель с капустой, добавить сливки, посолить, поперчить и подавать.

### 163. РАМБЛЕДЕТУМПС — ОВОЩНОЕ ПЮРЕ ЮЖНОЙ ШОТЛАНДИИ

Для 3-4 порций: 450 г картофельного пюре, 450 г нарезанной на полоски отваренной капусты, соль, перец по вкусу, 50 г масла, 1-2 ст. ложки нарезанного шинитт-лука.

Блюдо готовят так же, как и предыдущие овощные пюре.

### 164. ЗАПЕКАНКА «ОДИН К ДЕСЯТИ»

Любовь ирландцев к картофельным блюдам носит традиционный характер. Название запеканки происходит от пропорции количества мяса и картофеля.

Для 3 порций: 100 г баранины, 1 кг картофеля, соль, перец, мясной бульон. Для песочного теста: 100 г муки, 50 г жира, 1 яйцо, щепотка соли.

Приготовить тесто и отставить на 30 минут. Мясо мелко нарезать и положить в плоскую посуду вместе с нарезанным кубиками картофелем. Залить крепким мясным бульоном так, чтобы покрыть картофель, посолить, поперчить и сверху вместо крышки накрыть слоем песочного теста. Выпекать в духовке на слабом огне 90 минут.



## 165. СЛОЕНАЯ ЗАПЕКАНКА С СЫРОМ

**Для 2 порций:** 2 ст. ложки растительного масла, 750 г очень тонко нарезанного картофеля, 1 большая мелко нарезанная луковица, 125 г высушенного твердого сыра (тертого), молотый черный перец, соль по вкусу.

Разогреть масло в сковороде, снять сковороду с огня и положить слоями картофель, лук и сыр, приправляя каждый слой по вкусу (сверху должен быть слой картофеля). Снова поставить сковороду на слабый огонь и готовить под крышкой. Когда овощи будут готовы, увеличить огонь, чтобы поджарить основание. Затем поставить под гриль — запечь верх.

## 166. ПЮРЕ СО ШПИКОМ ПО-ИРЛАНДСКИ

**Для 3-4 порций:** 1 кг картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла или пол-стакана сливок, соль по вкусу, мускатный орех, 300 г шпика.

Картофель очистить и отварить в несоленой воде. Слить отвар в миску, картофель хорошо растолочь. Добавить немного отвара, масло, соль и немного мускатного ореха. Пюре взбить, выложить горкой на блюдо, украсить обжаренными ломтиками шпика. Подавать горячим.

А вот еще одно картофельное блюдо, которое любят ирландцы.

Отварить капусту, мелко нарубить ее и смешать с густым картофельным пюре. Полученную массу переложить в глубокую сковороду, добавить достаточное количество жира и запечь в духовке.

## 167. ШЕПЕРДСПАЙ — ПАСТУШЬЯ ЗАПЕКАНКА

1000 г картофеля, 50 г сливочного масла, 20 г молока, 400 г баранины, 500 г соуса от жаркого, 3 желтка, 50 г репчатого лука, 50 г зелени сельдерея, 50 г зелени петрушки, чеснок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мелко порубить лук, чеснок, сельдерей, обжарить до мягкости. Добавить нарезанную кубиками баранину, соус, петрушку, соль и перец. Картофельное пюре смешать с желтками и выложить в форму, смазанную жиром. В середину картофельной массы положить мясную начинку, сверху картофельное пюре и запекать в духовке 30-35 минут.

## 168. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ «ЭЛИЗАБЕТ»

1000 г картофеля «Дофин», 350 г шпината, 50 г сливок, 50 г масла.

Для приготовления картофеля «Дофин» очищенные и вымытые клубни нарезать тонкими кружочками, добавить соль, перец, мускатный орех, тертый сыр, все смешать, вбить сырое яйцо, добавить молоко,

тщательно перемешать. Переложить массу в керамическую посуду, натертую чесноком и смазанную маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Из шпината приготовить пюре, заправить сливками и маслом, переложить в кондитерский мешок с вложенной в него металлической трубочкой. Готовый картофель «Дофин» проколоть или разрезать острым ножом и нафаршировать с помощью кондитерского мешка пюре из шпината.

## 169. ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЫРНЫМ СУФЛЕ

**Для 4 порций:** 4 печеные картофелины, 2 яйца (отдельно белки и желтки), 50 г тертого сыра чеддер, 2 нарезанные луковицы-шалот, свежемолотый мускатный орех, соль, молотый черный перец по вкусу.

Срезать с картофелин верхнюю часть. Выбрать чайной ложкой мякоть, оставив стенки толщиной около 6 мм. Мякоть растереть в пюре, добавить яичные желтки, размешать, затем — сыр, лук, соль и специи. Взбить белки до образования густой пены и осторожно добавить в картофельную массу. Заполнить полученной массой картофелины и уложить их на смазанный маслом противень. Запекать 15-20 минут при температуре 200°, пока начинка не поднимется, а поверхность не станет золотисто-коричневой. Подавать сразу после приготовления.

## 170. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА ПО-МАНЧЕСТЕРСКИ

**Для 6 порций:** 1500 г капусты, 100 г сливочного масла.

Кочан капусты разрезать на 4 части, удалить кочерыжку, отварить в подсоленной воде до готовности (капуста должна стать совсем мягкой). Поместив капусту между двумя тарелками, отжать влагу, нарезать квадратами и прямоугольниками, посолить, поперчить и обильно полить растопленным сливочным маслом.

## 171. КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ГРУШАМИ И МЯСОМ

300 г квашеной капусты, 300 г груш, 200 г баранины, 200 г кулинарного жира, 1 луковица, 2-3 ст. ложки сметанного соуса.

Баранину нарезать на кусочки и обжарить с луком в жире. Добавить капусту, очищенные и нарезанные кубиками груши. Тушить 20-30 минут. Перед подачей полить соусом. К этому блюду можно подать картофельный или гороховый мусс.



### 172. КАПУСТА В СМЕТАНЕ

1000 г капусты, 50 г лука, 100 г масла, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, положить на 10-25 минут в подсоленный кипяток, охладить. Мелко нарубленный лук обжарить с 2 столовыми ложками масла, смешать с капустой, залить бульоном или водой, посолить. Тушить до мягкости на слабом огне, залить сметаной.

### 173. КАПУСТА С ТМИНОМ

1 небольшой кочан капусты, 2 луковицы, 2 ст. ложки муки, 40 г жира, соль, тмин, зелень петрушки по вкусу.

Кочан нарезать широкими полосками и отварить в подсоленной воде с тмином. Когда капуста почти сварится, воду отцедить, а капусту заправить мукой, поджаренной с луком, посыпать рубленой зеленью петрушки. Подавать горячей или холодной как закуску.

### 174. КИМЧХИ ИЗ МОЛОДОЙ КАПУСТЫ

Готовить весной, когда закончится кимчхи прошлогоднего засола.

2000 г молодой капусты, 30 г зеленого лука, 50 г чеснока, 50 г соли, 20 г красного молотого перца, 10 г пшеничной муки.

Подготовленный кочан разобрать на листья, промыть, положить в подсоленную воду под пресс на 5-6 дней (за это время капуста осядет и на вкус будет слегка недосоленной). Капусту промыть, слегка отжать и заправить измельченным луком, чесноком и перцем. Все перемешать и выложить в посуду для засолки. Через 2-3 часа развести в воде муку, смесь довести до кипения, остудить, добавить соль по вкусу, влить в посуду с капустой и накрыть крышкой. Хранить в холодном месте.

### 175. КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

1500 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанного лука, 2 ст. ложки муки, пол чайной ложки соли, 1-2 стакана молока, лавровый лист, немного душистого перца, 75 г твердого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Капусту мелко нарезать и варить 10 минут. Откинуть на сито. Растопить в сковороде сливочное масло и обжарить в нем лук (5 минут). Добавить муку, соль, перец. Смешать с капустой, тоненькой струйкой влить молоко, непрерывно размешивая, пока смесь не закипит. Положить лавровый лист и варить на слабом огне 20 минут.

### 176. БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

500 г капусты, 25 г сельдерея, 1 ст. ложка муки, по половине стакана молока и отвара, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Промытые кочешки брюссельской капусты отварить в подсоленной воде (10 минут). Отдельно приготовить соус. В растопленное масло всыпать мелко нарезанный сельдерей и 2-3 минуты жарить на небольшом огне. Всыпать муку, размешать и снова поджарить до чуть желтоватого цвета. Постепенно влить горячее молоко и отвар капусты. В соус положить брюссельскую капусту и посолить по вкусу.

### 177. БИТКИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

500 г капусты, 1 ст. ложка муки, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г молока, 2 стакана молотых сухарей.

Капусту отварить и мелко посечь. Муку спассеровать на масле, развести молоком и проварить, чтобы загустела. Полученный соус смешать с капустой, вбить яйца, поставить на малый огонь и прогреть до загустения, непрерывно помешивая. Добавить молотые сухари, и из полученной массы сформовать битки. Обвалять их в сухарях и поджарить с двух сторон. Подавать, полив соусом из мелко нарезанных крутых яиц и растопленного масла.

### 178. ПУДИНГ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ИЗЮМОМ

300 г капусты, 2 ст. ложки риса, 2 яйца, 50 г молока, 30 г масла, 100 г изюма, 2 ст. ложки сухарей, соль, сахар по вкусу.

Капусту отварить и очень мелко посечь или пропустить через мясорубку, смешать с припущенным рисом, маслом, молоком, сырыми яйцами, изюмом, по вкусу добавить соль и сахар. Хорошенько перемешать и переложить в смазанную маслом форму, сверху полить маслом или смазать взбитым яйцом, посыпать тертыми белыми сухарями и запечь в духовке. К столу подать со сметаной и сахарным песком.

### 179. СТРУЧКИ ФАСОЛИ В СОУСЕ СО СЛИВКАМИ

1200 г фасоли, 100 г масла, 100 г белого мясного соуса, 200 г сливок.

Припущенные стручки фасоли спассеровать на масле, залить белым мясным соусом, смешанным со сливками, и прокипятить 15 минут. Подать горячими.



## 180. ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ

1000 г зеленой фасоли, очищенной и нарезанной соломкой.

В кипящую подсоленную воду добавить щепотки пищевой соды, положить подготовленную фасоль и 1 нарезанную кружочками морковь. Варить до мягкости фасоли, затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и заправить растопленным маслом. Подать к столу, посыпав зеленью петрушки.

## 181. ШПИНАТ ПО-АНГЛИЙСКИ

200 г шпината, 20 г сливочного масла, 50 г бульона, соль, черный перец по вкусу.

Промытые листья шпината спассеровать на сливочном масле, крупно нарезать, сложить в кастрюлю, заправить маслом, солью, перцем и залить бульоном. Тушить до полного выпаривания жидкости. Подать горячим как самостоятельное блюдо.

## 182. ШПИНАТ С ГРЕНКАМИ

1000 г шпината, 150 г масла, 100 г молока, 100 г гренков, соль, черный перец по вкусу.

Отваренный шпинат обсушить, охладить, мелко нарезать или протереть через сито и спассеровать на масле. Посолить, поперчить, заправить молоком. Сверху посыпать нарезанными маленькими кубиками и слегка поджаренными гренками. Блюдо подать горячим.

## 183. ПУДИНГ ИЗ ОВОЩЕЙ

1 небольшой баклажан, 2-3 помидора, 1-2 испеченных стручка красного перца, 5-6 отваренных картофелин, немного тертого сыра, сливочное масло, толченые сухари, яйцо, полстакана молока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Баклажан очистить, нарезать тонкими кружочками или ломтиками, посолить и оставить на 30 минут, чтобы ушла горечь, промыть и подсушить. В смазанную маслом и посыпанную сухарями огнеупорную посуду уложить слой картофеля, нарезанного кружочками, затем ломтики помидоров, сверху — нарезанный полосками перец, кружочки или ломтики баклажана и покрыть слоем картофеля. Укладывая, каждый слой посолить, поперчить и сдобрить мелко рубленным маслом. Верх пудинга разровнять, посыпать тертым сыром, залить взбитым с молоком яйцом и запечь в предварительно разогретой духовке. Подать с салатом из огурцов или латука.

## 184. ГРИБЫ, НАЧИНЕННЫЕ СЫРОМ УЭНЗЛИДЕЙЛ

Для 4 порций: 350 г очищенных грибов, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, желток 1 яйца, 2 ст. ложки сливок, 2 чайные ложки рубленой зелени петрушки, 2 чайные ложки рубленого зеленого лука, 1 раздавленный зубчик чеснока, соль, молотый черный перец, щепотка свежеснатертого мускатного ореха, 75 г тертого сыра, 2 ст. ложки обжаренных сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла.

Ножки грибов нарезать, соединить с сухарями, растопленным маслом, яичным желтком и сливками. Добавить зелень, чеснок, соль и специи. Заполнить смесью грибные шляпки. Посыпать сыром, сухарями, на каждую шляпку положить небольшой кусочек масла. Запекать 15 минут в духовке, разогретой до 190°. Подавать в качестве гарнира к блюдам из цыпленка или барашка.

## Пироги, пудинги

## 185. ПИРОГИ ФОРФАР БРИДИЗ

Пироги этого типа делают в городе Форфар (к северу от Данди). Раньше их делали из пресного теста, теперь из сдобного.

Для теста: 450 г муки, щепотка соли, 100 г маргарина, 100 г лярда. Для начинки: 450 г мякоти от лопатки, 75 г нарезанного узкими полосками околопочечного жира, 1 очищенная и мелко нарезанная головка лука.

Замесить рубленое крутое тесто (жиры охладить и мелко порубить; холодную воду добавлять постепенно). Разделить тесто на 4 части, раскатать в сочни диаметром 17 см. Подготовить мясо: срезать жир, отбить, нарубить мелкими кубиками, смешать с околопочечным жиром, луком, солью, перцем. Разделить начинку на 4 части, положить на сочни. Сформовать пироги, проделать в центре каждого отверстие и печь при 200° 20 минут. Уменьшить температуру и поддерживать в духовке 45 минут до золотисто-коричневого цвета. Подавать горячими.

## 186. «КОРОЛЕВСТВО ФАЙФСКОГО ПИРОГА»

Для слоеного теста: 350 г муки, 150 г маргарина, 150 г лярда, яйцо для смазки. Для начинки: 450-700 г нарезанного на куски кролика, 225 г свиной солонины или сырого соленого бекона, 2 сваренных вкрутую яйца, 275 г бульона. Для шариков: 75 г тертого свежего хлеба, 25 г нарезанного кусочками жирного бекона, 1 кроличья печень, щепотка сухого чабреца, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.



Муку, соль, маргарин и лярд (нарезанные на кусочки по 2-3 см) перемешать, добавить холодной воды и замесить слабое тесто. Раскатать его в пласт, придав ему удлиненную форму по направлению снизу вверх. Сделать слоеное тесто. Промазать жиром и завернуть верхнюю треть пласта теста над средней третью, а нижнюю треть — над первыми двумя. Защипать стыки и два-три раза проделать заворачивание и раскатку. Затем оставить тесто в холодном месте на 15 минут, после чего раскатать в сочень для пирога. Приготовить начинку. Смешать тертый хлеб с беконом, чабрецом, солью и перцем. Добавить мелко нарезанную кроличью печень со взбитым сырым яйцом. Разделить эту массу на 8 частей и скатать их в шарики. Куски кролика поместить в глубокую форму (объемом 2 л), нарезать солонину и крутые яйца. Сочнем выстелить форму так, чтобы края пласта оставались свободными — для закрывания пирога. Уложить в выстланную тестом форму куски кролика, шарики и другие ингредиенты, влить бульон. Закрывать пирог, сгладить шов сверху, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при 220° 15 минут, затем уменьшить огонь до 160° и печь еще 60-90 минут, пока пирог не станет золотисто-коричневым. Подавать можно в горячем и в холодном виде.

### 187. ПИРОГ С ПОТРОХАМИ ИНДЕЙКИ

*Для 3-4 порций:* отварные потроха 1 индейки, 450 г говядины, 25 г муки с солью и перцем, 1 лавровый лист, 150 г бульона из потрохов, 200 г слоеного теста (см. № 186), взбитое яйцо для смазки.

На дно формы уложить одну часть сочня. Приготовить фарш из потрохов индейки. Говядину нарезать, кусочки обвалить в муке, смешать с фаршем и покрыть массой сочень в форме. Добавить лавровый лист и влить бульон, так чтобы заполнить немного больше половины формы (объемом 600-850 г). Накрывать второй частью сочня, соединить и защипать края теста. Проделать отверстие в центре и смазать пирог яйцом. Выпекать при 220° 15 минут, затем уменьшить огонь до 160° и печь еще 60-90 минут. Пирог должен стать золотисто-коричневым, а мясо — мягким. Подавать прямо с огня с картофельным пюре, капустой, маслом.

### 188. СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ СТИЛТОН

*Для 6 порций:* 225 г слоеного теста (см. № 186), 75 г сыра стилтон (без корки и покрошенного), 1 взбитое яйцо, 2 ст. ложки размягченного масла, соль, молотый черный перец, кайенский перец, взбитое с солью яйцо для глазури.

Раскатать тесто в тонкий пласт прямоугольной формы и разрезать на две равные части. Растереть сыр до получения пастообразной массы, добавить взбитое яйцо, сливочное масло, посолить и поперчить по вкусу. Выложить смесь на одну половину теста, увлажнить края и накрыть второй половиной. Закрепить края, смазать взбитым яйцом, острым ножом разметить на длинные узкие полоски. Поставить на 20 минут в разогретую до 220° духовку. Готовый пирог нарезать на узкие полоски в соответствии с разметкой. Подавать теплым.

### 189. ПАРОВОЙ ПИРОГ С МЯСОМ КРОЛИКА

*Для теста:* 225 г блинной муки, пол чайной ложки пекарского порошка или соды, 1 чайная ложка лимонной кислоты, щепотка соли, 75 г нарезанного околопочечного жира. *Для начинки:* 1 кролик, 250 г мелко нарезанного лука, 250 г очищенной и натертой моркови, 100 г нарезанного бекона, 25 г муки с солью и перцем, 4 ст. ложки куриного бульона.

Муку, соль, жир, воду замесить в легкое, некрутое тесто. Отделить четверть, остальное раскатать в пласт и уложить в форму, слегка смазанную жиром. Тесто должно немного выступать за края. Мясо кролика нарезать на маленькие кусочки, обвалить в подсоленной и поперченной муке, смешать с тертой морковью, беконом и луком. Хорошо перемешать, положить эту начинку на тесто в форму. Влить бульон. Раскатать оставшееся тесто, накрыть им форму и плотно соединить края пластов. Прикрыть фольгой (свободно, чтобы тесто могло подниматься), поставить форму в большую глубокую кастрюлю с водой на подставку. Вода в кастрюле должна покрыть лишь нижнюю часть формы. Готовить пирог на пару более двух часов, доливая воду по мере выкипания. Подавать с гарниром из капусты.

### 190. КАРАВАЙ С СЫРОМ ЧЕДДЕР «САНСЕТ»

*Для 4-5 порций:* 2 взбитых яйца, 125 г тертого сыра дабл чеддер, 25 г панировочных сухарей, пол чайной ложки сухого орегана, пол чайной ложки соевого соуса, 1 небольшая нарезанная луковица, соль, молотый черный перец, 175 г блинной муки, 2 больших помидора (без кожуры и нарезанных), 75 г нарезанного ломтиками сыра дабл чеддер.

Смешать яйца, сыр, сухари, ореган, соевый соус, лук, соль и перец. Постепенно, небольшими порциями добавить муку, тщательно вымесить мягкое тесто и разделить на 2 части. Одну уложить на дно небольшой формы, предварительно смазанной маслом и покрыть дольками помидора, сверху — ломтики сыра и накрыть оставшимся тестом. Запекать 40-45 минут при температуре 180° до золотистой корочки. Подавать нарезанным на ломтики, со сливочным маслом.



## 191. СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ

**Для 6 порций:** 225 г дрожжевого теста, 225 г сыра стилтон, 75 г сливочного масла, 2 ст. ложки слегка взбитых густых сливок, 1-2 ст. ложки молока, 125 г тертого ланкаширского сыра, соль, молотый черный перец, кайенский перец, горчичный порошок, 3 ст. ложки приправы чатни.

Раскатать тесто в тонкий пласт прямоугольной формы (по размерам имеющегося в вашем распоряжении самого большого противня). Проткнуть в нескольких местах вилкой. Запечь (10-15 минут) в разогретой до 220° духовке до сочного золотисто-коричневого цвета. Дать слегка остыть, затем разрезать на три одинаковые части (остатки использовать для украшения пирога). Удалить корочку с сыра стилтон и покрошить его. Постепенно добавляя, сыр растереть с размягченным маслом, обильно посолить и добавить специи. При необходимости добавить сливки, чтобы смесь можно было легко раскатать. Отложить на время. Взбить молоко с ланкаширским сыром, посолить, добавить специи и чатни. Смазать первый корж смесью с сыром стилтон, второй корж смазать ланкаширским сыром и накрыть третьим. Слегка прижать противнем, чтобы коржи склеились. Верх покрыть оставшимся сыром стилтон. Нанести ножом узоры, украсить корнишонами, оливками. Остатки теста мелко покрошить, узкой полоской насыпать по краю верхнего коржа и слегка вдавить. Готовый пирог нарезать и подавать.

## 192. ПИРОГ С СЫРОМ И СОСИСКАМИ

**Для 4-6 порций:** 175 г песочного теста, 225 г сосисок, 2 взбитых яйца, 1 небольшая нарезанная луковица, пол чайной ложки смеси сухих трав, соль, молотый черный перец, 125 г тертого сыра дабл глостер, 2 нарезанных помидора.

Раскатать тесто на посыпанном мукой столе и уложить на дно формы для пирога (диаметром 20 см). Небольшое количество теста оставить для украшения верха. Нарезать сосиски и раздавить их вилкой, смешать с яйцами, луком, травами, солью и перцем. Полученной массой покрыть пласт теста, верх посыпать сыром. Оставшееся тесто раскатать и нарезать полосками. Выложить клетчатый узор. В квадратики уложить дольки помидора. Запекать 35 минут при температуре 220°.

## 193. ШАРЛОТКА С ГОЛУБЫМ СТИЛТОНОМ

**Для 8 порций:** 4-6 ломтиков белого хлеба без корочки, 125 г сливочного масла, 2 яйца (отдельно белки и желтки), соль, молотый черный перец, 1/4 чайной ложки готовой горчицы, 150 г молока, 1 ст. ложка желатина, 175 г покрошенного сыра голубой стилтон (можно заменить рокфором),

125 г белого винограда (очищенного от кожуры, без семян и нарезанного), 50 г измельченных грецких орехов, 150 г густых сливок, несколько целых половинок орехов, черные и зеленые оливки, петрушка для украшения.

Порезать каждый ломтик хлеба на четыре кусочка. Разогреть на сковороде масло и обжарить хлебные кусочки до золотисто-коричневого цвета, просушить и выложить бока глубокой формы для пирога, оставив несколько кусочков для верха. Взбить яичные желтки с солью, перцем и горчицей, пока они не станут бледными и по консистенции похожими на сливки. Довести молоко до кипения, снять с огня и, помешивая, залить им желтки. Перелить смесь в миску и поставить на водяную баню. Непрерывно помешивать, пока желтки не загустеют. Влить в другую миску 2 столовые ложки холодной воды, всыпать желатин, поставить на водяную баню и медленно нагреть до полного растворения желатина. Соединить обе смеси, добавить сыр, виноград и грецкие орехи. Поставить в холодильник. Взбить сливки и соединить с застывшей смесью. Взбить белки, добавить в смесь и заполнить форму с хлебными кусочками, оставшиеся ломтики уложить сверху. Остудить. Выложить шарлотку на блюдо, украсить орехами, оливками и петрушкой. Подавать с гренками мельба (см. №459).

## 194. СЛИВОВЫЙ ПИРОГ ПО-ШОТЛАНДСКИ

**Для 4 порций:** 700 г спелых слив, 50-75 г черной патоки или карамели, 1 ст. ложка воды. **Для теста:** 100 г муки, 50 г овсяной крупы, 50 г черной патоки, пол чайной ложки молотой корицы, 75 г масла.

Из слив удалить косточки. Смешать сливы с сахаром, положить в термостойкую форму и сбрызнуть водой. Муку, корицу, овсяную крупу и масло смешать в однородную массу, добавить патоку (или карамель), выложить массу на сливы, покрыв их полностью, разровнять, прижать и выпекать при 180° 45-50 минут до подрумянивания. Подавать пирог, смазав сверху заварным кремом (см. № 202).

## 195. ПИРОГ ПО-АНГЛИЙСКИ

250 г сливочного масла, 2 стакана муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 стакан сахара, 4 яйца, 5 ст. ложек толченого миндаля или грецких орехов, 3 ст. ложки цукатов, 2 ст. ложки рома, ваниль.

Масло растереть в пышную массу и постепенно соединить с мукой и разрыхлителем. Растереть сахар с яйцами до бела и, помешивая, добавить масляное тесто, изюм, миндаль и цукаты. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 1 час. Пирог охладить, сбрызнуть ромом и густо посыпать сахарной пудрой, ароматизированной ванилью.



## 196. ПАЙ С ЯБЛОКАМИ

**Для теста:** 1-2 стакана муки, 1 ст. ложка смальца, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль, вода. **Для начинки:** 2-3 очищенных яблока, неполный стакан мелко нарезанных цукатов, 1 стакан изюма без косточек, цедра 1 лимона и 1 апельсина, мускатный орех, 3 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка корицы.

Из муки, смальца и сливочного масла замесить тесто, добавив щепотку соли и необходимое количество воды.  $\frac{2}{3}$  теста раскатать и уложить на дно формы, смазанной маслом. Покрывать ломтиками яблок и цукатами, посыпать изюмом, предварительно замоченным в теплой воде, натертой цедрой цитрусовых, небольшим количеством мускатного ореха, сахаром и корицей. Накрывать пластом оставшегося теста, проколоть в нескольких местах и выпекать 35-40 минут.

## 197. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

**Для теста:** 300 г муки, пол чайной ложки соды, 175 г сливочного масла, 1 яйцо. **Для начинки:** 150 г яблок, 50 г сливочного масла, 75 г сахара, ванилин, корица, 40 г лимонного сока. **Для украшения:** 200 г марципановой массы, 200 г сахарной пудры, 3 яйца (белки).

Яйца растереть с сахарной пудрой, смешать с мукой, содой и растопленным сливочным маслом. Замесить тесто и поставить на 1 час в холодное место. Яблоки очистить, нарезать ломтиками, добавить сливочное масло, сахар и припустить минут 8. В конце припускания добавить ванилин, корицу, сок лимона. Тесто раскатать, уложить на противень, проколоть в нескольких местах вилкой, выпекать 15 минут при 180°. Сверху уложить дольки яблок. Марципановую массу, сахарную пудру, слегка взбитые охлажденные белки растереть до кремообразного состояния, в виде решетки нанести на яблоки. Пирог поставить в духовку и довести до готовности (30 минут).

## 198. ЯБЛОЧНО-КЛЮКВЕННЫЙ ПИРОГ

**Для 4-6 порций:** 250 г муки, 50 г маргарина, 50 г лярда, соль. **Для начинки:** 700 г яблок, 100 г свежей (или консервированной протертой) клюквы, 250 г сахара.

Из муки, соли, жиров и холодной воды замесить крутое тесто, обернуть его полиэтиленом и поставить в холодильник. Охлажденное тесто раскатать в круглый пласт, выходящий на 4 см за края формы, обрезать полоску в 2-3 см (по краю окружности), прижать к стенке формы изнутри, на дно уложить основную массу теста, подровнять, обжарить по форме. Подготовить яблоки для начинки очистить, нарезать доль-

ками. Клюкву смешать с сахаром, добавить яблоки и выложить на тесто, закрыв начинку по краю, обложить лентой из теста, сбрызнуть водой и густо посыпать сахаром «бордюр» и начинку. Поставить пирог в духовку, разогретую до 200°, на 20 минут, затем уменьшить огонь и печь 30 минут. Подавать с заварным кремом (см. № 202).

## 199. ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

**Для теста:** 350 г блинной муки с содой и лимонной кислотой,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки пекарского порошка, 175 г лярда. **Для начинки:** 350 г черники (можно черной смородины), 75 г черной патоки (карамельной пробы), 1 чайная ложка (без верха) муки, немного молока, немного сахарной пудры.

Муку, пекарский порошок, соль, лярд замесить в рассыпчатое тесто. Половиной теста выстелить огнеупорное блюдо. Смешать чернику с карамельной пробой и чайной ложкой муки и выложить на тесто. Раскатать оставшееся тесто в пласт и накрыть пирог, защипать края, наколоть «крышку» вилкой, смазать молоком и густо посыпать сахарной пудрой. Выпекать 30 минут при 220° до золотисто-коричневого цвета. Подавать пирог теплым с заварным кремом (см. № 202).

## 200. ОТКРЫТЫЙ ЯИЧНО-ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

**Для 6-8 порций:** 400 г готового слоеного теста. При отсутствии готового сделать по рецепту любого слоеного теста с искусственным разрыхлителем (сода, лимонная кислота, водка). **Для начинки:** 3 яйца, 3 яичных желтка, 175 г сливочного масла или топленого масла, 220 г сахарной пудры, 2 лимона.

Выпечь тесто в сковороде, прикрыв его фольгой так, чтобы получилась жесткая «тарелка». Печь 20-25 минут при 220°, удалив фольгу за 10 минут до готовности. **Для начинки** взбить яйца, желтки и сахарную пудру, смешать с маслом, соком двух лимонов и цедрой одного лимона. Начинку выложить на «тарелку» и выпекать вновь на слабом огне 30-40 минут, прикрыв фольгой. Подавать пирог холодным.

## 201. ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С МЕРЕНГАМИ

**Для теста:** 50 г сливочного масла, 50 г мелкого сахарного песка, 1 яйцо, 175 г муки. **Для начинки:** 50 г масла, 100 г черной патоки (карамельной пробы), 25 г кукурузной муки, 275 г молока, 3 яйца, 100 г сахарной пудры.

Масло растереть с сахаром добела. Яйцо взбить и постепенно добавлять его в масляно-сахарную смесь, все время взбивая. Замесить на этой массе тесто, завернуть в пергамент и поставить



в холодильник на 15 минут. Из теста выпечь в алюминиевой сковороде или в форме оболочку пирога (20 минут при 180°, закрыв фольгой, и 5-10 минут дополнительно без фольги). Масло и карамель растопить. Кукурузную муку развести молоком до получения гладкой пасты. Остальное молоко влить в смесь масла и карамели и развести ими кукурузную пасту. Добиться эластичности всей массы и, помешивая, постепенно прогреть ее до кипения и загустения. Влить желтки, размешать, проварить начинку 1 минуту и залить ею выпеченную оболочку из теста. **Приготовить меренги:** взбить белки в густую пену, добавить две столовые ложки сахарной пудры и снова взбить до загустения, быстро и осторожно всыпать остальную пудру, ложкой легко перемешать, не давая опадать. Покрыть меренгами пирог, оставляя его поверхность неровной, рыхлой. Выпекать в духовке при 200° 5-10 минут до золотисто-коричневого цвета.

## 202. ДЕСЕРТ «ПЛАВАЮЩИЕ ОСТРОВА»

**Для 4 порций:** 2 яичных белка, 50 г сахарной пудры. **Для заварного крема:** 600 г молока, 55 г сахарной пудры, 2 яичных желтка, ванильная эссенция, 2 чайные ложки (без верха) кукурузной муки.

Белки взбить с половиной сахарной пудры в густую пену, затем всыпать остальную пудру. Молоко вскипятить, опустить в него взбитую массу двумя ложками, как клецки (шесть «клецек»). Варить в слегка кипящем молоке около 3-5 минут, осторожно переворачивая, затем меренги вынуть, обсушить на салфетке. **Приготовить заварной крем:** взбить желтки с ванильной эссенцией, пудрой и кукурузной мукой, влить немного горячего молока, перемешать и развести остальным молоком. Довести до кипения, постоянно помешивая. Заварной крем перелить в глубокое блюдо; сверху уложить меренги и дать остыть. Перед подачей слегка посыпать какао или тертым шоколадом.

## 203. ПИРОЖКИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА С СЫРНЫМ КРЕМОМ

**Для 35 пирожков:** 200 г сливочного масла, 8 яиц, 2 стакана муки, 2 стакана воды, пол чайной ложки соли. **Для крема:** по 1 чайной ложке картофельной и пшеничной муки, 300 г голубого сыра, 400 г молока, 200 г масла, соль, перец по вкусу.

Подсоленную воду вскипятить с маслом, уменьшить огонь, всыпать всю муку сразу, добавить огонь и, помешивая, держать массу на плите еще 5-7 минут. Снять тесто с огня, вбить в него, тщательно размешивая, по одному все яйца. На смазанный маслом лист чайной ложкой выложить порции теста (подальше друг от друга), ровняя верх. Ставить лист с заварными изделиями надо в хорошо разогретую духовку

и на довольно сильный огонь, держать, не открывая духовку, 15-20 минут, затем осторожно открыть дверцу и, если тесто зарумянилось и хорошо поднялось, немного сбавить огонь и довести до готовности. Готовую выпечку остудить, надрезать сбоку и наполнить сырной начинкой. Затем каждый пирожок слегка смазать размягченным маслом, обвалять в натертом сыре, положить на плоскую высокую вазу и поставить в холодильник. **Приготовить сырный крем.** Смешать картофельную и пшеничную муку, постепенно разбавить половиной стакана холодного молока. Стакан молока вскипятить в отдельной посуде и, помешивая, влить в него молоко с мукой. Когда кипящая масса начнет отставать от стенок кастрюли, снять с огня и остудить. Сыр растереть с 200 г масла и постепенно втереть в остывшую массу.

## 204. ПУДИНГ «МОККО»

1 стакан мелко раскрошенного бисквитного печенья, 2 яйца, 100 г сахара, 1 ст. ложка крепкого черного кофе, 400 г молока, 60 г сахарной пудры, 30 г какао.

Тщательно взбить охлажденный кофе с яичными желтками, сахаром и молоком. Добавить в полученную массу печенье, какао, переложить в смазанную маслом огнеупорную посуду, покрыть белковой глазурью и запекать 10 минут. **Для глазури** взбить в густую пену оставшиеся белки, постепенно добавляя сахарную пудру.

## 205. РИСОВЫЙ ПУДИНГ С ЯБЛОКАМИ

500 г яблок, 400 г яблочного отвара, 40 г сливочного масла, 80 г сахара, 200 г риса, панировочные сухари, соль.

Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, нарезать. Припустить, добавив сливочное масло и сахар. Отдельно отварить яблочную кожуру, отвар процедить. Рис перебрать отварить в яблочном отваре, добавив соль и сахар по вкусу. Смазать форму маслом, посыпать сухарями и уложить слоями рис и припущенные яблоки. Можно посыпать пудинг корицей. Запечь. Готовый пудинг охладить, вынуть из формы и подать с винным соусом (см. №206) или любым сиропом.

## 206. ПУДИНГ ИЗ БЕЛКОВ

Белки 8 яиц, 80 г сахарной пудры, 60 г фруктового сока с мякотью. **Для соуса:** 4 желтка, 100 г сахара, 10 г крахмала, 500 г белого вина.

Белки взбить, добавить сахарную пудру и сок с мякотью. Смесь взбить до загустения. Форму для пудинга обмазать жженым сахаром, наполнить полученной массой и варить на водяной бане около 45 минут.



Готовый пудинг охладить, вынуть из формы и подать с винным соусом. Соус готовить так: желтки растереть с сахаром, добавить крахмал, разведенный холодной водой, теплое белое вино и, помешивая, прогреть.

## 207. КРЫЖОВЕННЫЙ ПУДИНГ

*Для 6 порций:* 425 г молока, 3 яйца, 50 г муки, немного натертого мускатного ореха, 110 г сахарной пудры, 330 г спелого крыжовника, сахарный песок.

Форму обильно смазать маслом и уложить в нее подготовленный крыжовник. Муку, мускатный орех, сахарную пудру, яйца и теплое молоко (35-36°) смешать до получения жидкого теста. Взбить его миксером и залить крыжовник. Выпекать в духовке при 200° 45 минут (спустя 25 минут можно накрыть поверхность влажной плотной бумагой и продолжать печь еще 15-20 минут). Вынуть, посыпать пудинг сахарным песком и подавать со сливками.

## 208. КЛАУТИ ДАМПЛИНГ — ПУДИНГ В САЛФЕТКЕ

*Для 4 порций:* 75 г овсяной муки, 75 г пшеничной муки, 75 г топленого почечного жира, 75 г сахарной пудры, 50 г белого изюма без косточек, 1 чайная ложка (без верха) смеси пряностей, пол чайной ложки пищевой соды, 240 г молока, пол чайной ложки уксуса.

Смешать все сухие ингредиенты, добавить молоко, замесить тесто, сбрызнуть его уксусом. Окунуть салфетку в кипяток, быстро отжать и выстелить ею форму. Слегка обсыпать мукой, а затем ложкой выложить тесто и соединить концы салфетки так, чтобы осталось место для подъема пудинга. Концы закрепить (прошить легкими стежками). В большую кастрюлю с кипятком поставить фаянсовую или фарфоровую подставку, на нее поместить плоскую тарелку и положить пудинг в салфетке. Варить на пару на малом огне 90 минут, подливая воду по мере надобности. Вынуть пудинг из салфетки на блюдо, посыпать пудрой и подать с заварным кремом (см. №202).

## 209. ПУДИНГ ХЕМПШИРСКИЙ

230 г муки, 115 г сливочного масла, 115 г сахарной пудры, 500 г яблок, 2 яйца, 70 г сливового джема, 120 г молока, 60 г абрикосового джема, 40 г воды.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Просеянную муку и соль смешать с сахаром, яйцами, молоком и сливочным маслом (полученная смесь должна иметь конси-

стенцию сметаны). Форму смазать жиром, дно покрыть сливовым джемом, затем уложить слой яблок, а сверху — подготовленную массу. Выпекать при температуре 175° около часа. Перед подачей пудинг выложить на блюдо и полить горячим абрикосовым джемом, смешанным с кипяченой водой.

## 210. ПУДИНГ С СЫРОМ

*Для 4 порций:* 8 кусочков пшеничного хлеба, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, 225 г тертого лестерского сыра, 4 яйца, 150 г молока, пол чайной ложки соли, по четверти чайной ложки молотого черного перца и свеженатертого мускатного ореха.

Обжарить кусочки хлеба с одной стороны, снять корочку и отложить на время. Растереть масло с горчицей и смазать неподжаренную сторону хлеба, разрезать на кусочки с палец величиной. Отделить четверть сыра. На дно смазанной маслом формы для пирога выложить слой хлеба поджаренной стороной книзу, посыпать частью оставшегося сыра. Накрыть слоем гренков, снова посыпать сыром. Последним должен быть слой гренков. Взбить яйца вместе с молоком, солью и специями. Залить пудинг и дать пропитаться (20 минут). Посыпать сыром и запекать 40 минут при 180° до коричневой корочки.

## 211. ПУДИНГ С ТВОРОГОМ

Размять 500 г творога с 1 кофейной чашечкой сливочного масла. Прибавить полтора стакана манной крупы, 4 взбитых в крутую пену белка, щепотку соли (если творог несоленый) и 1 кофейную чашечку розовой воды. Подготовленную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную сухариками (измельчить 1 булочку) салфетку, связать, положить в подсоленную воду и варить 30 минут. Готовый пудинг выложить на тарелку и залить маслом, в котором предварительно спассеровать сухарики (измельчить 1 булочку).

## 212. ПУДИНГ С МАРМЕЛАДОМ

*Для 6 порций:* 250 г тертого белого хлеба, 80 г топленого почечного жира, 125 г сахарного песка, 3 яйца, 5 ст. ложек молока, 250 г мармелада.

Смешать тертый хлеб с растопленным жиром и сахаром, добавить взбитые яйца и молоко. Смазанное маслом дно литровой формы покрыть слоем мармелада, разложить хлебную смесь, накрыть форму фольгой и выпекать пудинг в духовке при 180° около 1 часа. Покрыть сверху слоем растопленного жидкого мармелада, подавать горячим.



### 213. ОБЫКНОВЕННЫЙ ПУДИНГ-СУФЛЕ

Пудинг-суфле служит основой для других пудингов, которые гарнируют различными фруктами, вводя их в массу, когда выкладывают ее в форму. Некоторые пудинги гарнируют и различными видами печенья, которое можно добавлять в массу или употреблять как облицовку.

100 г молока, 100 г сахарной пудры, 50 г муки, 50 г крахмала, 300 г сливочного масла, 5 яиц, 1 ванильный порошок.

Сливочное масло, сахар, муку и крахмал хорошо размешать. Постепенно ввести холодное молоко, размешивая венчиком и нагревая до кипения и образования густой упругой массы. Кипятить 10-15 минут, снять с огня и дать остыть. Яичные желтки (по одному) вводить в массу. Взбить белки и тоже смешать с массой. Прибавить ваниль или другое ароматическое вещество. Выложить смесь в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, не наполняя ее доверху. Поставить форму на водяную баню, накрыть крышкой и варить в слабо разогретой духовке примерно полтора часа. Готовый пудинг не следует вынимать из духовки до подачи на стол, так как он может осесть и утратить свою пористость. Перед самой подачей пудинг залить соусом с ванилью. Подать на стол горячим сразу по окончании варки.

### 214. КОРОЛЬ ПУДИНГОВ (ОМЛЕТ С МЕРЕНГАМИ)

Для 4-6 порций: 600 г молока, 30 г сливочного масла, 75 г тертого свежего белого хлеба, 75 г сахарной пудры, 2 яйца (отдельно белки и желтки), 3 ст. ложки малинового варенья или джема.

Масло распустить в теплом молоке, залить этой смесью тертый хлеб, добавить треть сахарной пудры, размешать и оставить на полчаса для размокания. Затем вбить в эту смесь желтки, перелить в жаропрочную посуду и запекать 30 минут в духовке при 180°. Джем слегка прогреть, чтобы он был эластичным, и смазать им поверхность испеченного омлета. Приготовить меренги (см. № 201) и уложить их слоем на джем. Припорошить пудинг сахарной пудрой и запекать при 160° 10 минут.

### 215. ПУДИНГ АНГЛИЙСКИЙ

50 г сливочного масла, 4 яйца, 150 г сахарной пудры, 140 г орехов, 20 г цукатов, 20 г фруктов, 80 г печенья, 25 г коньяка, 20 г панировочных сухарей, 10 г сахара, соль, уксус, 10 г спирта, ром.

Цукаты и фрукты проварить в сиропе и выдержать 1 час в коньяке, процедить и коньяк соединить с измельченным печеньем. Масло растереть с желтками, сахарной пудрой, солью, добавить измельченные

орехи, фрукты, печенье. Белки взбить с сахарной пудрой и уксусом, ввести в смесь и переложить в форму. Готовить на пару. Готовый пудинг полить ромом, сверху уложить кусочки сахара, пропитанного спиртом, и поджечь.

### 216. ПЛЮМ-ПУДИНГ НАСТОЯЩИЙ АНГЛИЙСКИЙ

650 г белого почечного жира, 650 г измельченной черствой булки, 4 ст. ложки муки, чайная ложка соли, 200 г сахара, немного мускатного ореха, корица, гвоздика, горький миндаль, 800 г изюма, 400 г мелко нарезанных цукатов, лимонная цедра, 10 яиц, ром, сливки.

Почечный жир мелко изрубить, добавляя измельченную черствую булку и муку. Рубить ножом мелко, пока жир не будет иметь вид крупы. Добавить чайную ложечку соли, сахар, мускатный орех, корицу, гвоздику, горький миндаль, очень мелко изрубленный, изюм, цукаты, цедру одного лимона, яйца, полстакана рома и неполный стакан сливок. Все хорошо вымешать, переложить в форму и варить в кастрюле с горячей водой 4-5 часов. Перед подачей полить плум-пудинг ромом.

### 217. ПУДИНГ С МИНДАЛЕМ

320 г белой булки, молоко, 160 г масла, 8 яиц, 160 г мозгового шпика, 160 г сахара, лимонная цедра, несколько зернышек горького миндаля, 320 г сладкого миндаля, 160 г изюма, корица, соль.

Булку размочить в молоке, ввести растертое добела масло, вбить по одному, растирая хорошенько, желтки, добавить шпик, сахар, лимонную цедру, горький и сладкий миндаль, изюма, немного корицы и соли. Все тщательно растереть, смешать с пеной из белков, переложить в форму и варить на пару.

### Приправы английской кухни

Кроме кетчупа, созданного не в самой Англии, а в ее колониальной периферии, английская кухня знает всего три-четыре соуса. Из них только два подлинно национальные — глочестерский и уорчестерский, или глостерский и вустерский, как их чаще называют в кулинарии. Два других носят лишь английские названия, являясь типичными произведениями ресторанной кухни. Один из них — соус королевы Александры (жены Эдуарда VII), другой — кумберлендский, названный в честь герцога Кумберлендского, правившего, однако, не в Британии, а в Германии — в Брауншвейге (1845-1923).



## 218. СОУС КОРОЛЕВЫ АЛЕКСАНДРЫ

Весьма заурядный соус из улучшенной и смягченной горчицы, растертой с желтком и сдобренной белым перцем, винным уксусом или кервелем.

## 219. КУМБЕРЛЕНДСКИЙ СОУС

Этот соус более оригинален, даже изыскан, и для его приготовления понадобятся довольно дорогостоящие продукты и потребуется немало времени. Диапазон применения соуса достаточно узок и не столько национально-английский, сколько английско-аристократический.

100 г портвейна, 120 г натурального желе черной смородины, 30 г порошка сарептской горчицы, 1 целый апельсин, сок лимона, сок апельсина, апельсиновая и лимонная цедра.

Для черносмородинового желе слабо нагреть сок ягод черной смородины, не доводя его до кипения (способ легкого выпаривания). По мере остывания сок превратится в желе без добавления желирующих веществ. Цедру citrusовых отварить в портвейне, добавить горчицу, немного сока лимона, чуть-чуть красного перца и желе из черной смородины. Охладить, подавать к дичи, паштетам из телятины и птицы, к галантинам (холодным блюдам из языка, печени).

Глочестерский и уорчестерский соусы — подлинно национальные — пользуются популярностью и спросом далеко за пределами Англии и одновременно ярко характеризуют английскую кухню.

## 220. ГЛОЧЕСТЕРСКИЙ СОУС

Сметану, а можно и густую простоквашу, сдобрить небольшим количеством горчицы и красного перца настолько, чтобы лишь придать соусу акцент. В качестве наполнителя добавить довольно большое количество зелени фенхеля (на 1 стакан сметаны — 2 столовые ложки фенхеля). Глочестерский соус — народный. Используют его к супам, блюдам из отварного теста (лапше), особенно часто к жареной рыбе и, конечно, к картофелю, отварному и жареному.

## 221. УОРЧЕСТЕРСКИЙ СОУС

Этот универсальный соус в прошлом использовался горожанами, чиновниками, торговой и финансовой буржуазией, разбогатевшей в колониях в эпоху королевы Виктории, во второй половине XIX века.

Уорчестерский соус подают к мясным и тушеным блюдам английской кухни — ростбифу, рагу, используют для сдабривания горячих закусок (яичницы с беконом), бутербродов в барах. Соус подходит для маринования

рыбного филе, и в качестве добавки к жареным, особенно, отварным рыбным блюдам. Недаром его называют соусом лукулловских обедов, без которого даже богатый стол скуден. Уорчестер — сильно концентрированный соус, и употребляют его по каплям — 2-3, максимум 5-7 капель на двойную порцию. Хотите иметь представление о его составе? Вот список компонентов уорчестерского соуса, опубликованный фирмой «Хэрис и Уильямс», хотя это — не полный рецепт, без указания порядка приготовления. Тем не менее для опытного кулинара это уже ключ к созданию знаменитой приправы.

950 г томатной пасты, 190 г экстракта грецких орехов, 570 г экстракта-отвара шампиньонов, 80 г чеснока, 60 г черного молотого перца, 760 г десертного вина (настоящий портвейн, токай), 570 г тамаринда, 190 г сарделлы (специально приготовленные пряные рыбки), 100 г кэрри (порошок), 340 г экстракта красного перца чили, 4 г душистого перца, 190 г лимона, 40 г хрена, 80 г сельдерея, 80 г мясного экстракта, 70 г ланспика (концентрированный до желеобразного состояния мясной бульон, осветленный и обезжиренный), 2250 г уксуса, 10%-ного мальтозного (солодового), 3 л воды, 1 г имбиря, 1 г лаврового листа, 4 г муската, 230 г соли, 230 г сахара, 1 г стручка чили, 19 г жженого сахара, 10 г экстракта (вытяжка) эстрагона (настойка на уксусе).

Основу уорчестерского соуса, составляет томатная паста, но на нее приходится все же лишь треть общей массы соуса, а на две трети он состоит из других компонентов, так что в отличие от всех соусов на томатной основе в этом вкус томата совсем не доминирует, а, наоборот, скрыт до неузнаваемости. Итак, для изготовления дозы уорчестера, требуется 25 компонентов. Нельзя сделать меньшую дозу уорчестера и нельзя правильно приготовить его вне фабричных условий, когда закладка продуктов составляет не менее 10 (!) кг.

## 222. СОУС КОНЬЯЧНЫЙ

30 г сливочного масла, 40 г сахара, 250 г коньяка.

Растопить на слабом огне масло и сахар, добавить коньяк и дать закипеть.

## 223. СОУС ВИШНЕВЫЙ

3 яйца, 250 г белого вина, 30 г сахара, 5 г лимонного сока, цедра лимона, соль по вкусу.

Все продукты хорошо взбить в эмалированной (глиняной) посуде, поставить на слабый огонь и взбить до густоты. Кипятить соус нельзя.



## 224. СОУС ХЛЕБНЫЙ

500 г молока, 50 г репчатого лука, 2 гвоздики, 60 г крошек белого свежего хлеба, 20 г сливочного масла, мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу.

Вскипятить молоко, опустить в него нашинкованный гвоздикой лук и щепотку мускатного ореха и держать на слабом огне 30 минут. Добавить хлебные крошки, соль, черный перец и половину масла. Все хорошо перемешать и взбить вилкой. Проварить еще 20 минут на очень слабом огне, непрерывно помешивая. Затем удалить луковичу, добавить оставшееся масло и сливки. Подавать горячим.

## 225. СОУС МЯТНЫЙ

5 г мяты, 30 г сахара, 20 г уксуса, 70 г воды, соль по вкусу.

Свежие мелко нарезанные листья мяты смешать с сахаром и уксусом, добавить воду, соль и оставить настаиваться (2 часа).

## 226. СОУС «ЧЕМБЕРЛЕН»

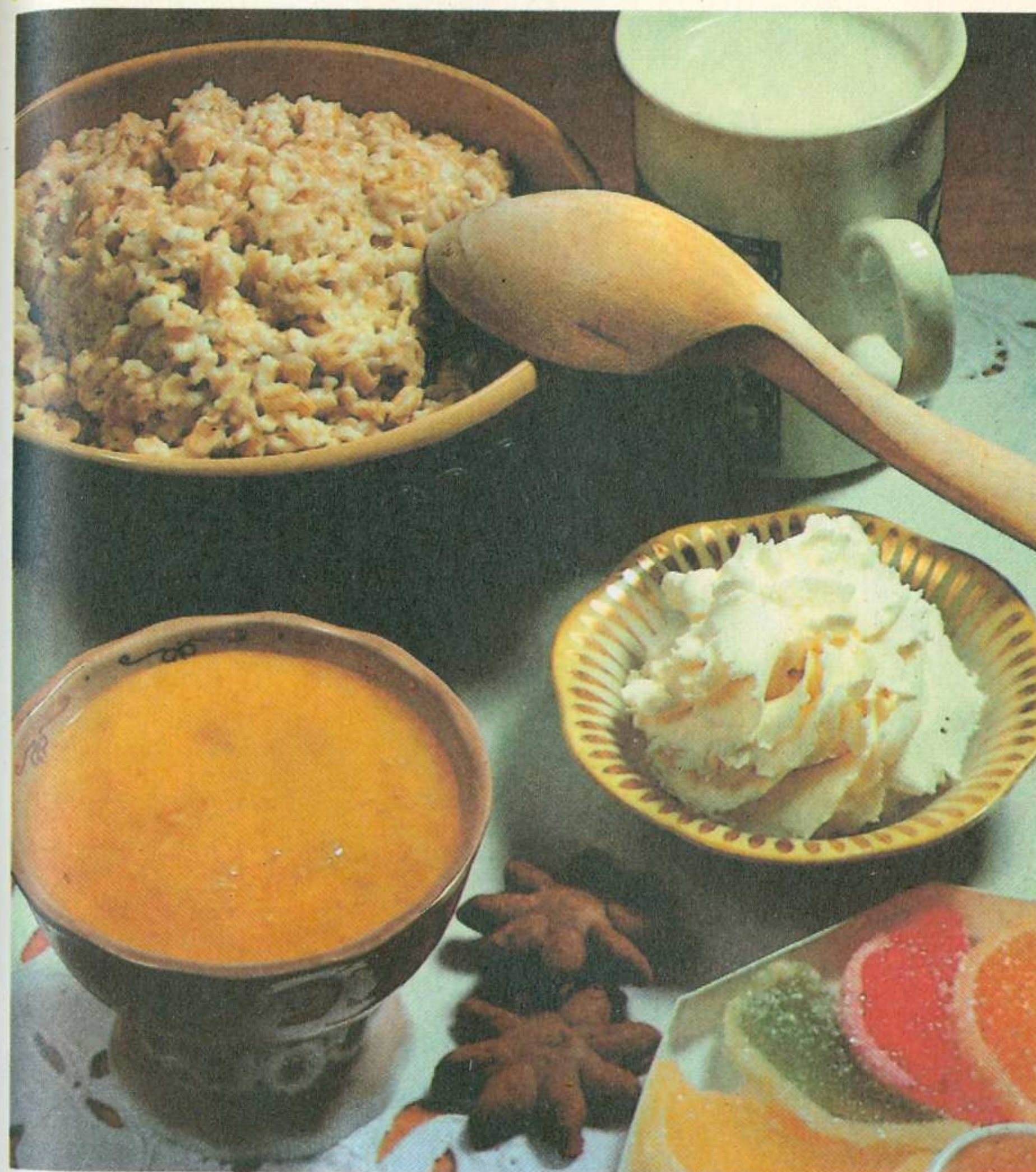
1 лимон, 1 апельсин, 80 г портвейна, 80 г воды, 40 г желе красной смородины, 20 г уксуса, горчица, соль, перец черный молотый.

Соединить сок лимона и апельсина с портвейном, добавить воду, красносмородиновое желе, уксус, горчицу. Посолить и поперчить по вкусу.

## 227. СОУС БЕРНЭЗ ПО-ИРЛАНДСКИ

2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка мелко нарубленного репчатого лука, 4 растолченные горошины черного перца, 2 ст. ложки сливочного масла, белое вино, желток 1 яйца, разные приправы (эстрагон, купырь).

В уксус добавить толченый перец и лук и поставить на огонь. Кипятить маринад 15 минут, затем дать ему остыть и добавить вино и желток. Поставить соус на паровую баню и взбивать до получения густой массы (вода в посуде для паровой бани не должна кипеть, нужно, чтобы она просто была очень горячей). Постепенно ввести масло. Приправить по вкусу солью, перцем и прочими специями.



## ОВСЯНАЯ КАША

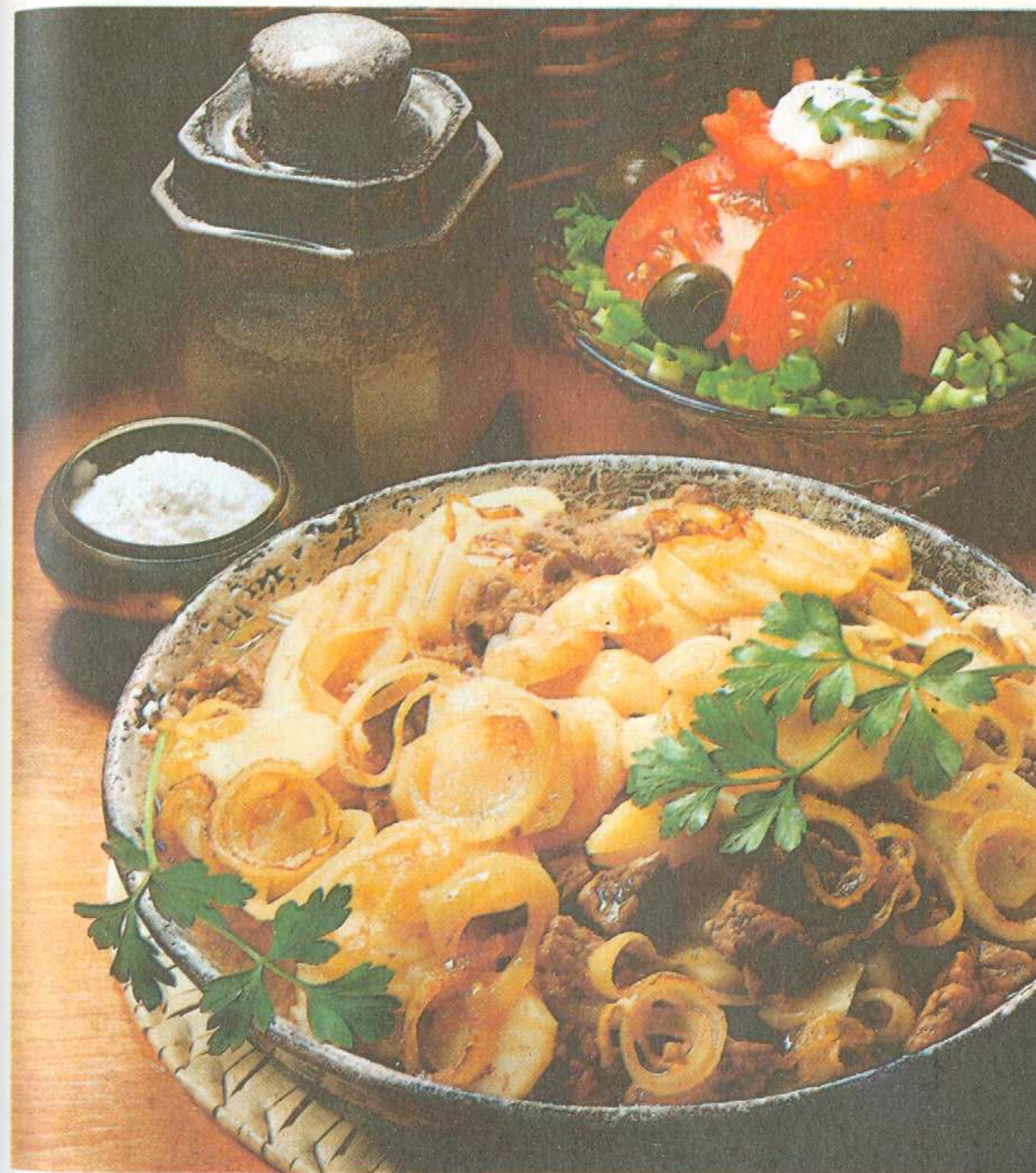
Традиционное британское блюдо на завтрак — поридж (овсяная каша)





### УТКА ЗАПЕЧЕННАЯ

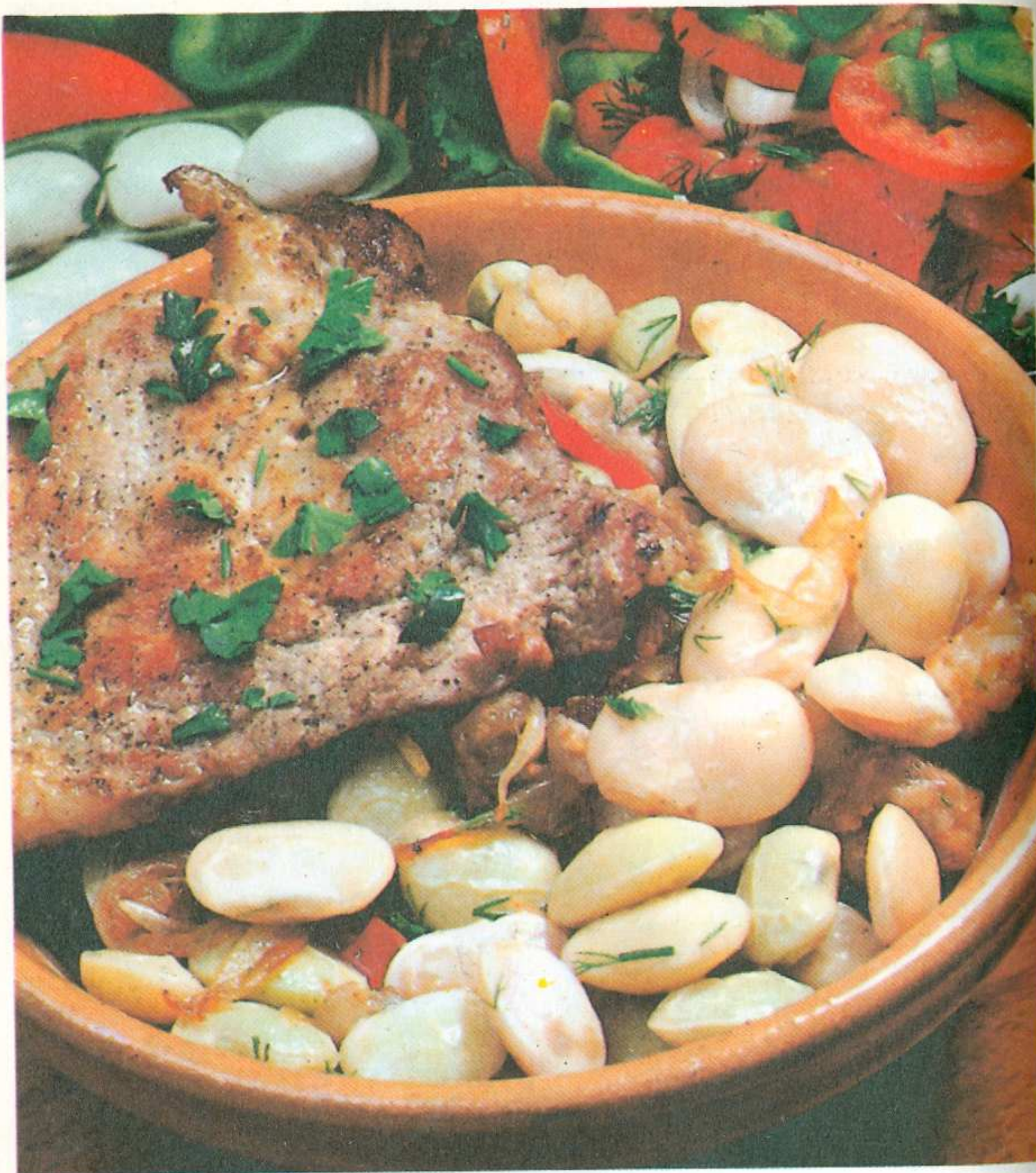
Чисто английская начинка для утки — лук с беконом. Подают ее, разрезав вдоль, полив своим соусом, с любым овощным салатом



### СТОВИЗ

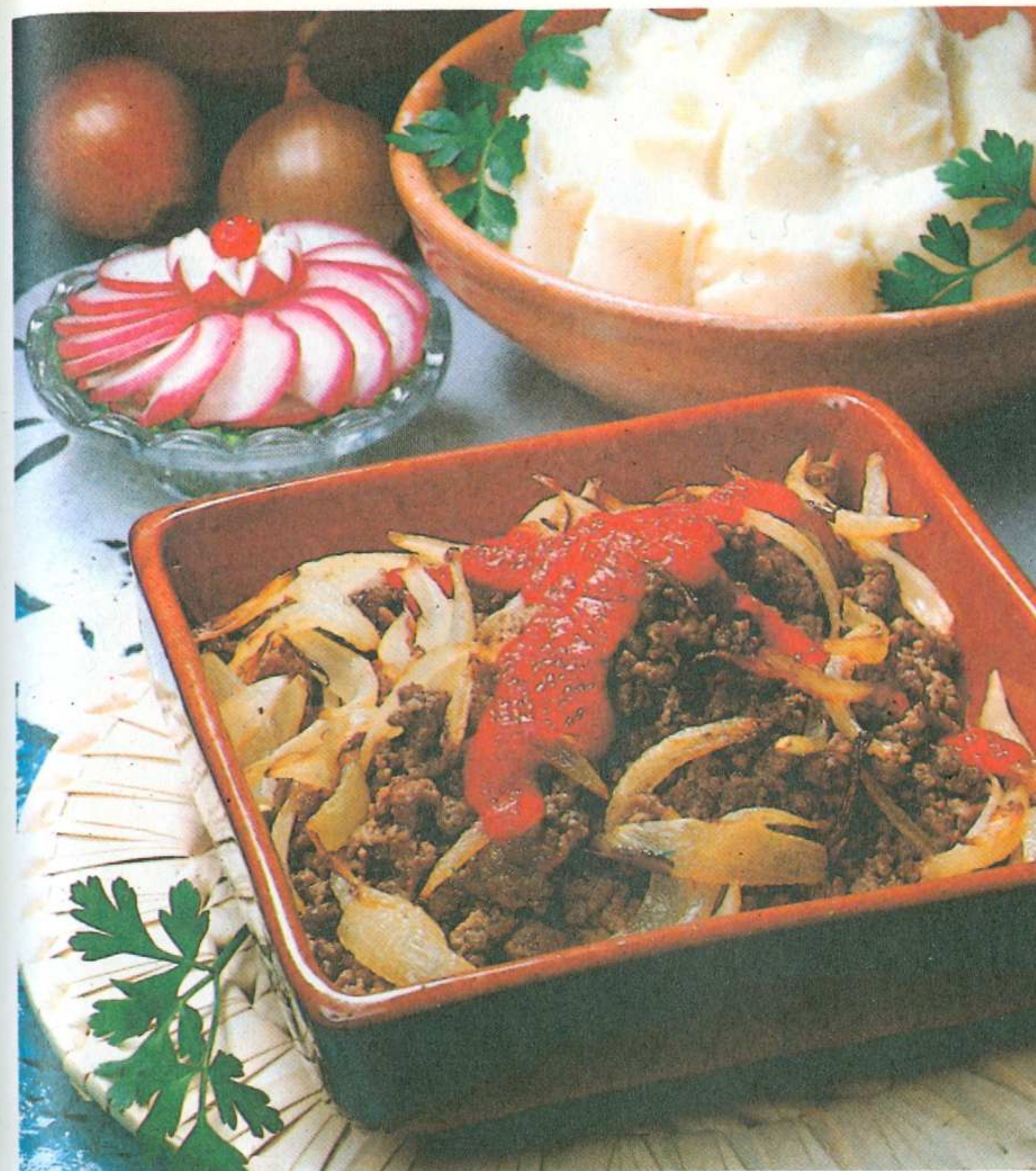
Шотландское блюдо. Баранина, тушенная с луком и картофелем





### БОБЫ ПО-АНГЛИЙСКИ

Приготовить бобы по-английски очень просто — отварить, посолить, поперчить. Подать горячими с маслом



### ШОТЛАНДСКИЕ КОЛЛОПЫ

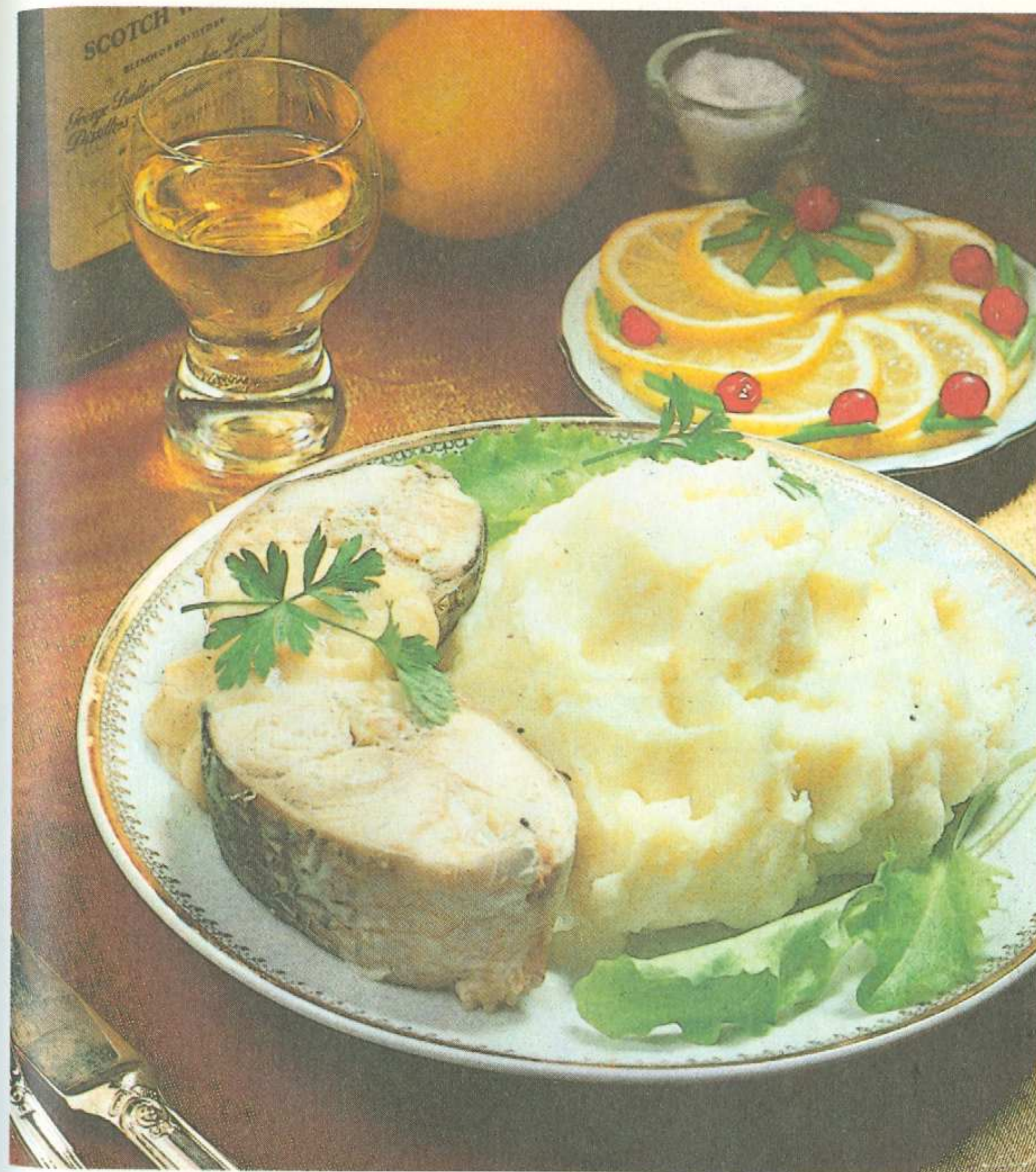
Мясной фарш, заправленный овсяной мукой и бульоном, напоминает кашу. Едят коллопы с гренками и картофельным пюре





### ЯЙЦА ПО-ШОТЛАНДСКИ

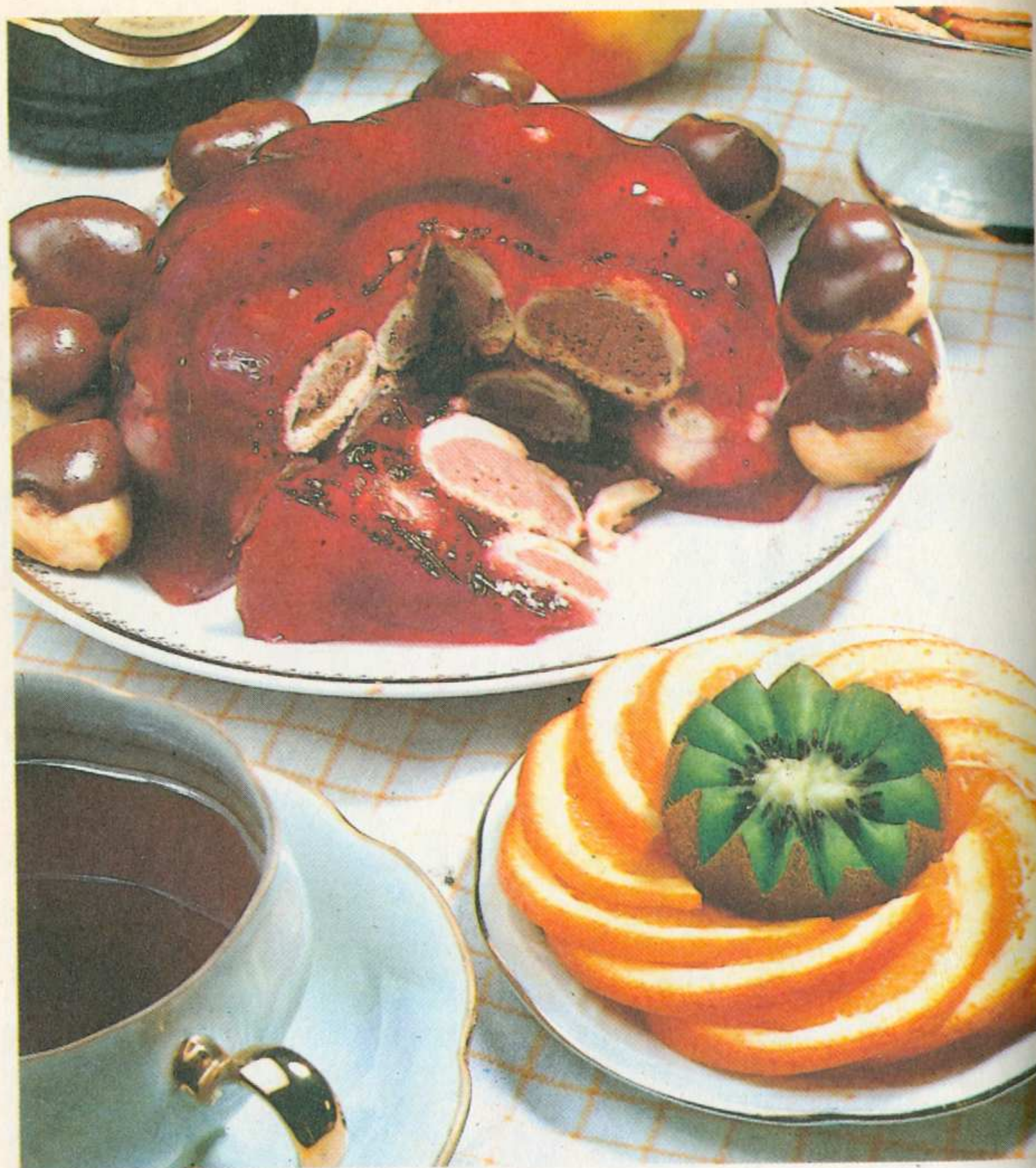
Англичане очень любят обыкновенную яичницу с беконом. Совсем иначе едят яйца шотландцы. Панировка из анчоусов и сухарей сделает вот такие сочные "пирожки" с целым яйцом хрустящими



### ТРЕСКА В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

Шотландцы отваривают треску в воде с молоком. Попробуйте приготовить по их рецепту. — рыба получится очень сочной





### ПУДИНГ ИЗ ПРОФИТРОЛЕЙ

Такой пудинг — одно из выдающихся творений парадной английской кухни. Это блюдо украсит любой праздничный стол

### 228. СОУС СЛАДКИЙ

100 г молока, 50 г сахарной пудры, 2 яичных желтка, ваниль.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой и взбить. Поставить на водяную баню и, непрерывно помешивая, влить молоко. Прогреть до загустения. Добавить ваниль, а затем процедить через частое сито. Соусом поливают пудинги, торты, сладкие изделия из теста.

### 229. СОУС СМОРОДИНОВЫЙ С АПЕЛЬСИНАМИ (ЙОРКШИР)

650 г смородинового джема, 200 г красного вина, 150 г апельсинового сока, несколько целых апельсинов.

Смородиновый джем развести вином и апельсиновым соком. Снять цедру с апельсинов, нарезать соломкой, сварить и добавить в соус. Подавать охлажденным к рыбе и дичи.

### 230. СКЭРЛИ

Соус подают на гарнир к дичи или как добавку к картофельному пюре.

Для 3-4 порций: 50 г топленого масла, 1 мелко нарезанная головка лука, 100 г овсяной муки, соль, перец.

Лук спассеровать на сковороде в масле, затем постепенно всыпать овсяную муку, чтобы она впитала все масло, посолить, поперчить и обжаривать 15 минут, размешивая. Подавать с картофельным пюре.

### 231. ГАРНИР АНГЛИЙСКИЙ\*

25 г моркови, 25 г репы, 50 г цветной капусты, 75 г картофеля, 25 г зеленой фасоли, 10 г сливочного масла, соль.

Овощи очистить. Картофель оформить бочоночками. Стручки фасоли разрезать на несколько частей. Морковь и репу нарезать кубиками. Цветную капусту разобрать на кочешки. Отваренные овощи залить слегка растопленным маслом. Подать на гарнир к мясу и птице.

### 232. ПОДЛИВКА ИЗ СЫРА И СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

Для 4 порций: 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка нарезанных листьев мяты, 175 г тертого сыра чеддер, 75 г творога, 150 г молока, 1 зубчик чеснока, соль, молотый черный перец.



Зелень и сыр растереть до получения однородной массы. Добавить молоко, чеснок и специи. Охладить и подавать со свежими овощами: натертой или нарезанной соломкой морковью, огурцами, сельдереем, кочешками цветной капусты, редисом.

### 233. ПОДЛИВКА ИЗ СЫРА И СЕЛЬДЕРЕЯ

*Для 6-8 порций:* 50 г сливочного масла, 225 г тертого сыра чеддер, 2 чайные ложки готовой горчицы, 125 г мелко нарезанного сельдерея, 150 г негустых сливок, соль, молотый черный перец, 25 г измельченного соленого арахиса.

Растереть масло с сыром, горчицей и сельдереем. Затем постепенно, продолжая растирать смесь, добавить сливки и специи по вкусу. Посыпать измельченным арахисом. Подавать с сырыми овощами.

### 234. КРЕМ АНГЛИЙСКИЙ

*1000 г молока, 2 кофейные чашечки сахара, 6 яиц, фрукты для украшения.*

Вскипятить молоко с сахаром. Хорошенько взбить яичные желтки и постепенно (по ложке) при непрерывном помешивании ввести их в горячее молоко. Смесь варить на водяной бане, все время помешивая, до загустения (при температуре 70-80°). (Следите, чтобы смесь не закипела, так как могут свернуться яйца; если все же это произойдет, можно перелить смесь по одной ложке в бутылку и взбалтывать ее сильно минут 5, тогда крем снова загустеет.) Готовый крем разлить в вазочки или креманки, охладить и подать, украсив фруктами из варенья.

В этот крем можно ввести пюре из 6 бананов или из горсти сушеных абрикосов, отваренных в небольшом количестве воды с сахаром, либо добавить мелко нарезанный ананас.



## Большой чай

Для англичан чаепитие — больше чем привычка. Они пьют чай до семи раз в день: при любых обстоятельствах, важных и не очень, в торжественных случаях и во время непринужденной дружеской беседы. Английское чаепитие — своеобразный способ общения. Чаем сопровождается первый английский завтрак (с 7 до 9 часов) и ленч (второй завтрак в 13.30). Строго соблюдается чаепитие между 17.30 и 18 часами (five-o'clock tea). В учреждениях обязательно держат работницу, которая готовит для служащих крепкий чай с печеньем.

Чай заваривают из смеси нескольких сортов. Чайник ошпаривают, всыпают заварку, заливают кипящей «белым ключом» водой, придерживаясь золотого правила: заварочный чайник подносят к кипятку (с огня), а не несут уже просто горячую воду к чайнику с сухим чаем. Чай обычно пьют с молоком. Перед тем как вторично налить чай, чашку тщательно очищают от осадка. К дневному чаю подают печенье, пирожки с засахаренными фруктами или орехами, галеты, пряные хлебцы, сэндвичи или просто тонко нарезанный хлеб с маслом.

Вечерний чай в некоторых семьях заменяет обед. Подают к чаю ветчину или отварной говяжий язык, копченую рыбу, салат, яйца, а также сладкие хлебцы, бисквиты, кексы, овсяные или пшеничные лепешки, джем, мармелад, желе из ягод, печеные фрукты, абрикосы или ананасы со сливками. Такой «большой чай» — традиция шотландских семей.

Нельзя не вспомнить и об ирландцах, ведь северные территории их страны являются частью Великобритании. Не изменяя своему национальному напитку — портеру (пиво), ирландцы в огромных количествах поглощают и чай. До десяти фунтов в год на душу населения расходуется чая в Ирландии. Как подметил Генрих Бель в «Ирландском дневнике», «глотка каждого ирландца пропускает столько чая, что его хватило бы, чтобы наполнить небольшой плавательный бассейн».



Чай попал в Англию при короле Якове II Стюарте (в Шотландии он считался Яковом VII) и быстро вошел в моду, хотя против нового напитка ополчились медики и духовенство, считая его вредным как для тела, так и для души. Многие священники считали его еще большим злом, чем виски, и чаелюбы, чтобы выйти из затруднительного положения, добавляли немного виски в чашку чая, считая, что так нейтрализуется действие обоих напитков. К середине XIX века чай так прочно вошел в быт англичан, что полностью вытеснил эль (пиво) из утреннего и дневного рациона. Из-за дороговизны китайского чая, англичане использовали «заменители» — разные растения, в том числе ягоды боярышника и терна. Их дробили и смешивали с небольшим количеством китайского чая, получая так называемый суррогат — смауч («грязь»).

В то же время в Англии появились первые чайные заведения. Впервые такую чайную-кондитерскую открыла в Глазго в 1884 году молодая предпринимательница мисс Кранстон. Обычай ходить в общественные чайные так привился, что вскоре подобные заведения стали организовывать по всей Британии. Был создан (и действует поныне) «Чайный совет» — общественная организация, в задачи которой входит пропаганда чая как более здорового напитка, чем пиво.

Основные посетители английских чайных — молодые пары, деловые люди, зарубежные туристы. Охотно посещают их целые семьи с детьми, одинокие пожилые люди, которых привлекает атмосфера теплоты, уюта, покоя. В эти заведения нет доступа табаку и алкогольным напиткам. Сохраняя традиции, владельцы чайных в Англии отказались от метода самообслуживания — здесь работают официантки, одетые в костюмы XIX века. В меню насчитывается до 20 видов чая, в том числе с примесью специальных трав, придающих ему особый вкус и аромат, хотя англичане и предпочитают чай без всяких добавок вроде лимона, сиропа или наливки.

Ассортимент кондитерских изделий в чайных довольно широк, а выбор горячих блюд, как правило, невелик. Это в основном простые и дешевые блюда — сосиски, сэндвичи, биточки, омлеты (рецепты их можно найти в разделах «Английский завтрак» и «Обед»).

Предлагаем рецепты традиционной заварки чая по-английски и выпечных изделий к нему.

### 235. ЧАЙ ПО-АНГЛИЙСКИ

Подогреть сухой заварочный чайник. Засыпать чай из расчета 1 чайная ложка на чашку плюс 1 чайная ложка «на чайник». Тотчас же залить кипятком (в два приема) и настаивать 5 минут. Пока чай настаивается, в разогретые чашки влить подогретое (но не кипяченое) молоко по 2-3 столовые ложки (по вкусу). Англичане строго следуют правилу: наливать чай в молоко — ни в коем случае не наоборот. Доливание молока в чай портит аромат и вкус напитка. Подобная ошибка рассматривается как невежество.

## Лепешки, оладьи, хлебцы

### 236. ЛЕПЕШКИ ПРОСТЫЕ

*Для 8 лепешек: 220 г муки, 1 чайная ложка соды, 1-2 чайной ложки соли виннокаменной кислоты, 25 г масла, молоко, соль по вкусу.*

Муку, соду, соль виннокаменной кислоты смешать, чуть посолить, растереть с маслом, влить немного молока, размешать до получения некрутого теста. Тесто вымесить, раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать лепешки диаметром 5-6 см. Выпекать в духовке 10 минут при 220° (лепешки должны подняться и стать золотисто-коричневыми).

### 237. ЛЕПЕШКИ С ИЗЮМОМ

*Мука и разрыхлители, как в предыдущем рецепте, 60 г сахарной пудры, 50 г изюма, молоко, соль по вкусу.*

Приготовить тесто, как для простых лепешек (см. № 236), а перед тем как поставить в духовку, посыпать изюмом. Готовые лепешки покрыть сахарной пудрой.

### 238. СЫРНАЯ СОЛОМКА

*Для 4-6 порций: 125 г муки, соль, кайенский перец, 4 ст. ложки сливочного масла, 50 г тертого сыра чеддер, 1 яйцо.*

Соединить муку с солью и перцем, растереть с маслом. Перемешать с сыром и яичным желтком и вымесить густое тесто. Раскатать тесто в тонкий пласт, разрезать на прямоугольники 20x10 см, уложить на смазанные жиром противни и нарезать тонкой соломкой (5 мм). Выпекать 10-15 минут при температуре 200°. Остудить и подать к чаю.

### 239. ЛЕПЕШКИ С ПАТОКОЙ

*Для 8 лепешек: 220 г муки, 1 чайная ложка (без верха) пищевой соды, 1 чайная ложка соли виннокаменной кислоты, 1 чайная ложка (без верха) тертого имбиря, пол чайной ложки смеси пряностей, 50 г маргарина, 1 ст. ложка черной патоки (карамельной пробы), молоко по надобности.*

Смешать сухие компоненты. Растопить маргарин и патоку, влить их в муку, долить молоко, сделать некрутое тесто, промесить его, разделить на две части и раскатать каждый кусок в пласт толщиной 1 см. Разрезать на четыре части, обровнять каждую лепешку и печь в духовке при 200° 15 минут. Подавать теплыми, смазав сливочным маслом.



## 240. ЛЕПЕШКИ ОВСЯНЫЕ

*Для 7-8 лепешек:* 175 г муки, 50 г овсяной муки, щепотка соли, 1 чайная ложка (без верха) пищевой соды, 2 чайные ложки соли виннокаменной кислоты, 50 г маргарина, 150 г молока.

Смешать все сухие компоненты, добавить рубленый с мукой маргарин, перемешать, влить молоко, замесить рыхлое тесто, промесить его, раскатать в пласт не толще 1 см и нарезать на лепешки диаметром 6 см. Выпекать в духовке 10 минут при 220°. Подавать с маслом.

## 241. ЛЕПЕШКИ ПШЕНИЧНЫЕ

*Для 8 порций:* 175 г муки грэхэм (дробленые пшеничные хлопья), 50 г пшеничной муки, 1 чайная ложка пищевой соды, 2 чайные ложки (без верха) соли виннокаменной кислоты, щепотка соли, 50 г масла, 150 г молока.

Смешать сухие компоненты, добавить замороженное рубленое масло, перемешать, постепенно влить молоко, замесить тесто, не сминая его, раскатать в пласт не толще 1 см. Нарезать тонким стаканом лепешки, разложить их на лист, смазать верх молоком и выпекать 10 минут в духовке при 220°. Подавать теплыми с маслом, сыром.

## 242. ЛЕПЕШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

*Для 8 порций:* 220 г картофельного пюре, 10 г сливочного масла, 50 г муки, соль, перец, растительное масло для жаренья.

В горячее картофельное пюре добавить масло, соль, перец, муку и быстро замесить тесто. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать стаканом лепешки диаметром 7 см и наколоть их поверхность вилкой. Разогреть сковороду с толстым дном, смазать растительным маслом и жарить лепешки по 3 минуты с каждой стороны. Готовым лепешки, смазывая сливочным маслом, складывать в сотейник с крышкой.

## 243. ОЛАДЫ

220 г муки, щепотка соли, 1 чайная ложка (без верха) соли виннокаменной кислоты, 1 чайная ложка пищевой соды, 5 чайных ложек сахарной пудры, 1 яйцо, 150 г молока, масло.

Смешать муку с остальными сухими компонентами, вбить яйцо и влить немного молока. Перемешать, понемногу добавляя молоко и не допуская комков. Тесто должно быть жидким. Сковороду смазать маслом и разогреть. Жарить оладьи, переворачивая, как только одна сторона подрумянится. Подавать горячими с маслом, медом, джемом.

## 244. БЛИНЦЫ ШОТЛАНДСКИЕ

Шотландские блинцы из бездрожжевого теста должны быть очень тонкими. Перед подачей на стол их смазывают маслом и джемом и сворачивают в трубочки.

*Для 15 блинцов:* 220 г муки, 2 яйца, 2 чайные ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки топленого масла, соль, 420 г молока.

Взбить желтки, смешать их с солью, сахаром, маслом, молоком, а затем ввести смесь в муку. Тесто должно получиться жидким. Взбить белки до слабой пены, быстро и осторожно ввести их в тесто. Разогреть сковороду, смазать ее маслом, затем вливать по одной большой столовой ложке теста и, протачивая сковороду, покрыть им все дно. Слой теста должен быть очень тонким. Когда нижняя сторона подрумянится, перевернуть и жарить вторую сторону. Складывать блинцы стопкой на салфетку. Когда остынут, смазать маслом и медом или джемом, свернуть трубочкой и немедленно подавать на стол.

## 245. БЛИНЧИКИ АНГЛИЙСКИЕ

*По 1 стакану муки, желтков и белков, сливок; сахар, масло, 2 лимона, полстакана белого вина, варенье.*

Смешать по одному стакану муки, желтков, сливок, масла и сахара, добавить измельченную цедру лимонов. Перед тем как жарить, ввести в тесто пену из половины стакана белков, сковороду смазать маслом. **Приготовить соус.** Смешать сок лимонов, полстакана белого вина и добавить 2 столовые ложки сахара. Готовые блинчики смазывать соусом и складывать на блюдо один на другой, сверху покрыть белками, взбитыми с сахаром. Затем немного подрумянить в духовке. Перед подачей к столу блинчики полить вареньем.

## 246. БЛИНЧИКИ ИРЛАНДСКИЕ

Ирландцы любят есть мучные печеные изделия горячими, поэтому подают их на стол прямо из духовки, посыпав сахаром и корицей.

250 г молока, 3 яйца, 40 г топленого масла, 50 г сахарной пудры, немного муки, щепотка корицы, мускатный орех, немного рома, сахар.

Развести муку молоком, добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех, ром и замесить тесто, по густоте похожее на сметану. В сковороде сильно разогреть жир и испечь тонкие блинчики. Посыпать их сахаром, сложить горкой один на другой и украсить дольками лимона.



## 247. БУЛОЧКА СЕЛКЕРКСКАЯ, ИЛИ ХЛЕБЕЦ РОБИНА ДУГЛАСА

Этот хлебец «придумал» в середине XIX века пекарь Робин Дуглас, владелец пекарни в Селкерке. Вкусная булочка стала очень популярной в англосаксонском мире.

250 г муки твердых пшениц, щепотка соли, 25 г лярда, 150 г молока, 25 г сахарной пудры, 5 г свежих дрожжей, 110 г сливочного масла, по 50 г изюма без косточек — черного (бедан) и светлого (сабза), 50 г смеси измельченных цукатов. **Для глазури:** по 1 ст. ложке воды и сахарного песка.

Муку, соль, сахар, лярд смешать. В теплом молоке (36°) растворить дрожжи и замесить на них тесто. Промесить 5 минут до гладкости в смазанной жиром посуде, дать подойти в теплом месте (1 час), накрыв полиэтиленовой пленкой. (Объем теста должен удвоиться.) Тесто осадить, добавить масло, изюм, цукаты. Раскатать в лепешку диаметром 15 см, уложить ее на смазанный маслом противень и оставить в теплом месте на 20 минут, чтобы подошла. Выпекать в духовке при 220° 10 минут, затем уменьшить огонь до 180° и печь еще 40 минут. Вынуть хлебец (булочку) и накрыть полотенцем. **Приготовить глазурь:** растворить сахар в воде и прокипятить 1 минуту (можно в половнике). Смазать сиропом верх булочки, оставив нетронутыми бока, и дать ей совсем остыть. Подавать нарезанной на ломтики.

## 248. ХЛЕБЕЦ СОДОВЫЙ

450 г муки, 1 чайная ложка соли (без верха), 1 чайная ложка пищевой соды, 275 г простокваши или кефира.

Муку, соль и соду перемешать. Влить простоквашу, замесить некрутое тесто. Разделить на 8 частей и выпекать при 220° 30–40 минут, пока хлебцы не подрумянятся.

## 249. ХЛЕБЕЦ С ИЗЮМОМ

400 г муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 1 чайная ложка (без верха) пищевой соды, 110 г маргарина, 220 г сахарной пудры, 110 г темного изюма (бедана), 25 г нарезанных цукатов, 275 г простокваши.

Все сухие компоненты перемешать, протереть с маргарином. Добавить измельченный изюм и замесить на простокваше тесто. Форму смазать маслом и выстелить бумагой. Выпекать в духовке на слабом огне (180°) 1 час, затем уменьшить огонь до 160° и печь еще 1 час. Хлебец употреблять только свежим.

## Пряники

В середине века пряники считались дорогим лакомством, ибо для их приготовления требовались пряности, ценимые тогда выше золота. Вначале их не пекли, а просто лепили, скатывая из тертого свежего ячменного или ржаного хлеба, меда и специй. В XVIII веке пряники стали выпекать из пресного сахарного теста. Кроме муки, в их состав входили сахар, масло, яйца, черная патока (карамельная проба) и цукаты (засахаренные измельченные фрукты). Лишь кулинары XIX века впервые применили соду и другие искусственные разрыхлители и получили сдобный, темный, мягкий, а иногда тягучий пряник. В Англии, как и любой другой стране, существует много местных рецептов пряничного теста. Единбургский пряник отличается миндальный вкус, а фохаберский — много изюма, цукатов, пиво. Предлагаем три самых известных рецепта шотландских пряников.

## 250. ПАРКИН — ОВСЯНЫЙ ПРЯНИК

110 г масла, 110 г меда, 110 г карамельной пробы (полстакана), 1 яйцо, 110 г блинной муки, 110 г овсяной муки, 1 чайная ложка молотого имбиря, 1 чайная ложка молотой корицы, 6 ст. ложек молока.

Медленно, не давая смеси закипеть, растопить масло, мед и карамельную пробу на слабом огне и сразу же остудить. Затем развести взбитым яйцом и молоком, соединить с мукой (блинной и овсяной), смешанной с имбирем и корицей. Выложить тесто в форму, смазанную жиром и выстеленную бумагой, и печь 75 минут в духовке при 160°, пока пряник не начнет отставать от стенок формы.

## 251. ПРЯНИК ФОХАБЕРСКИЙ

220 г муки, по 50 г лярда, маргарина, сахарной пудры, цукатов, светлого изюма, черного изюма и молотого миндаля, 1 чайная ложка смеси 7 пряностей, 2 чайные ложки молотого имбиря, 1 чайная ложка молотой корицы, 110 г растопленной черной патоки (карамельной пробы), 1 яйцо, 150 г пива, 1 чайная ложка (без верха) пищевой соды.

Взбить маргарин и лярд, добавить сахар и продолжать взбивать, пока смесь не станет воздушной. Добавить растопленную патоку и постепенно — взбитое яйцо. Сухие компоненты — муку, пряности, изюм, цукаты, миндаль — перемешать и соединить обе смеси. Растворить соду в пиве и вмешать в тесто. Уложить его в форму, смазанную жиром и выстеленную бумагой так, чтобы заполнить ее до краев, и сделать полусферическим предметом небольшое углубление в центре теста. Печь при 150° 90 минут. Оставить пряник в форме на 15 минут, затем переложить на решетку и дать остыть.



## 252. ПРЯНИК ТЯГУЧИЙ

175 г муки, 2 чайные ложки молотого имбиря, 1-2 чайные ложки молотой корицы, 1 чайная ложка (без верха) пищевой соды, 110 г масла, полстакана карамельной пробы, 4 ст. ложки черной патоки, 150 г молока, 1 яйцо.

Растопить масло, карамельную пробу и патоку, ввести взбитое яйцо. Смешать муку, молотый имбирь и корицу, влить масляно-сахарную смесь. Подогреть молоко до 36°, добавить соду и влить в тесто. Уложить тесто в смазанную жиром и выложенную бумагой форму и печь 90 минут в духовке при 150°. Чтобы пряник не подгорел, накрыть его фольгой или увлажненным пергаментом. Пряник не должен пересохнуть — пусть сохранит внутри «сыринку», которая и должна чуть тянуться. Остудить в форме. Подавать со сливочным маслом.

### Кексы, печенье

## 253. КЕКС С ТМИНОМ

Классические английские и шотландские кондитерские изделия делали по простым, незамысловатым рецептам. Так возникли хрустящее песочное печенье и овсяные лепешки. Применение же химических разрыхлителей в XIX веке дало возможность создать рецепты современных мягких, эластичных, а не сыпучих кексов, которыми славятся Англия и Шотландия.

220 г масла, 175 г сахарной пудры, 3 яйца, 220 г блинной муки, пол чайной ложки молотого мускатного ореха, 10 г тмина, 2 ст. ложки свежего апельсинового сока.

Растереть масло с сахаром добела. Постепенно добавить взбитые яйца. Хорошо взбивая всю смесь после каждой добавки, всыпать толченый тмин и влить апельсиновый сок. Смешать муку с мускатным орехом, всыпать во взбитую смесь и замесить тесто. Уложить тесто в форму (лучше квадратную), смазанную жиром и выстеленную бумагой, выдавить блюдцем небольшое углубление в центре теста. Печь кекс в духовке на слабом огне 45 минут до золотисто-коричневой корочки.

## 254. КЕКС ЗАВАРНОЙ

Кекс был упомянут Вальтером Скоттом в романе «Кладезь Святого Ронана». Основа его — старинный рецепт приготовления несладкого заварного шотландского хлеба, который можно найти в первой шотландской поваренной книге Маргарет Доуз «Повариха и домашняя хозяйка», изданной в 1826 году.

220 г сахарной пудры, 4 яйца, пол чайной ложки молотой корицы, свеженатертая лимонная цедра, 175 г пшеничной муки.

В кастрюле-пароварке с небольшим количеством воды взбить над паром яйца и пудру добела. Муку, смешанную с корицей и цедрой половины лимона, маленькими порциями просеять через ситечко к взбитым яйцам, продолжая взбивать их на пару. Тесто влить в форму, смазанную маслом и выстеленную промасленным пергаментом, посыпать его сахарной пудрой и печь в духовке при 200° 40 минут.

## 255. КЕКС «ДАНДИ»

Этот знаменитый кекс шотландского чайного стола — главное национальное сладкое блюдо, его подают в такие семейные праздники, как крестины и именины.

По 110 г изюма без косточек светлого (сабза) и черного (бедан), 110 г измельченного крупного изюма с косточками, 50 г ассорти красных, зеленых, желтых цукатов (из апельсиновых, арбузных, дынных корок), 75 г засахаренных вишен, 50 г молотого миндаля, 250 г муки, 220 г сливочного масла, 1 чайная ложка (без верха) пекарского порошка, 220 г сахарной пудры, 3 яйца, 1 ст. ложка хереса (коньяка или рома), 25 г крупно рубленого миндаля, цедра одного лимона, сливочное масло для смазки формы.

Взбить масло миксером до суфлеобразного состояния, ввести пудру и продолжать взбивать смесь добела. Отдельно взбить яйца в пену и постепенно добавлять их в суфле, продолжая тщательно взбивать массу. Осторожно просеять в полученный крем (через ситечко) муку, смешанную с пекарским порошком. Смешать изюм, цукаты, вишни, равномерно измельченные, и молотый миндаль. Коньяком или хересом равномерно покрыть изюмную массу и равномерно ввести в тесто. Смазать сливочным маслом форму и выстелить ее промасленной бумагой. Уложить тесто так, чтобы оно ровным слоем растеклось по форме, небольшим блюдцем сделать в центре углубление и посыпать миндалем. Выпекать кекс в духовке на очень слабом огне 3 часа (в последние полчаса проверять готовность деревянной лучинкой). Вынув кекс из духовки, поддержать его в форме 15 минут, затем вынуть за концы бумаги и выложить на салфетку.

## 256. КЕКС МАРМЕЛАДНЫЙ

175 г маргарина, 75 г сахарной пудры, 2 яйца, 6 ст. ложек пластового мармелада, 220 г блинной муки, 110 г светлого изюма без косточек (сабза).

Взбить маргарин до воздушности и растереть с сахаром добела. Добавить взбитые яйца небольшими порциями, взбивая после каждой



добавки. Смесь соединить с мармеладом, нарезанным кубиками, и изюмом. Последней всыпать муку, замесить тесто и выложить его в алюминиевую форму для кексов (смазанную маслом и выстеленную промасленной бумагой), выровнять поверхность и выпекать при 180° около 90 минут. Готовность проверить лучинкой — она должна остаться чистой. Если к ней прилипнет тесто, выпекать еще некоторое время. Кекс подержать в форме 15 минут, затем вынуть на салфетку.

## 257. КЕКСЫ МЕДОВЫЕ

*Для 14 кексов:* 75 г меда, 50 г сахарного песка, 50 г маргарина, 110 г муки, 25 г измельченных грецких орехов, 25 г молотого миндаля, пол чайной ложки (без верха) пищевой соды, 1 яйцо. *Для глазури:* 110 г мелкого сахарного песка, 25 г измельченных грецких орехов.

Мед, сахарный песок и маргарин растопить в сотейнике на слабом огне, не доводя до кипения. Всыпать в смесь муку с содой, добавить грецкие орехи, миндаль, взбитое яйцо. Тщательно перемешать и разложить в 14 смазанных жиром формочек, заполнив их больше чем наполовину. Выпекать в духовке при 180° около 15 минут. Дать остыть под полотняной салфеткой и глазировать сахарным сиропом, смазав кисточкой лишь верх каждого кекса. Покрывать глазировку измельченными грецкими орехами. Дать подсохнуть в течение 1 часа.

## 258. «ПРЯНИЧНЫЕ ЧЕЛОВЕЧКИ»

Это печенье, любимое детьми, иногда называют «пряничные мужья».

*Для 15 штук:* 275 г блинной муки, 50 г маргарина, 110 г сахарной пудры, 3 чайные ложки молотого имбиря, 3 ст. ложки золотого сиропа, засахаренные вишни и черный изюм (бедан) для украшения, щепотка соли.

Растопить маргарин, сахар и сироп. Смешать с сухими ингредиентами (мука, соль, имбирь). Замесить тесто, дать ему загустеть, остудить. Раскатать в пласт толщиной 6 мм, вырезать тесто формочкой в виде фигурки человечка и уложить на смазанный лист. Украсить каждую фигурку, положив изюмины вместо глаз и маленькие кусочки вишни вместо рта. Выпекать в духовке при 180° около 15 минут. Снимать с листа, когда пряники немного остынут.

## 259. СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ АБЕРНЕТИ

Название этого печенья связано не с городом Абернети в графстве Парт, а с неким доктором Джоном Абернети, предложившим добавлять тмин и сахар в обычные крекеры.

*Для 20 штук:* 220 г муки, пол чайной ложки пекарского порошка, 75 г сливочного масла, 75 г сахарной пудры, пол чайной ложки тмина, 1 ст. ложка молока, 1 яйцо.

Муку и пекарский порошок растереть с маслом, добавить сахар, тмин и яйцо, взбитое с молоком, замесить крутое тесто. Тонко (до 3 мм) раскатать, стаканом или выемкой диаметром 7 см вырезать диски. Уложить на смазанные маслом противни и выпекать печенье в духовке при 190° 10 минут.

## 260. СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ

### Первый рецепт

По  $\frac{1}{4}$  стакана сливочного масла и сахарной пудры, 1 яйцо, полстакана сахара, 2 стакана муки, 2 чайные ложки бакпульвера (разрыхлителя).

Растереть сливочное масло с сахарной пудрой до бела. Добавить при непрерывном помешивании взбитое яйцо, сахар и муку, просеянную с бакпульвером. Смазать жиром глубокие формочки для корзиночек и выпекать в них печенье 25 минут.

### Второй рецепт

1 яйцо, несколько ложек рома, по полстакана сахара, сливочного масла и муки.

Взбить яйцо с ромом, добавить сахар, сливочное масло, муку и перемешать. Смазать противень маслом и разложить на нем лепешки из полученного теста. Выпекать печенье в сильно разогретой духовке.

## 261. ОРЕШКИ РАССЫПЧАТЫЕ

*Для 24-28 штук:* 150 г маргарина, 75 г лярда, 175 г сахарной пудры, 275 г блинной муки, 1 яйцо, пол чайной ложки ванилина, 110 г геркулеса.

Взбить маргарин и лярд, добавить пудру, яйцо и взбивать до бела. Затем постепенно всыпать муку с ванилином, замесить крутое тесто. Влажными руками скатать из теста маленькие шарики величиной с грецкий орех, обвалять в овсяной крупе и разложить на листе, слегка приплюснув каждый шарик. Выпекать в духовке при 190° около 15 минут.

## 262. СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ

*Для 4-8 порций:* 225 г блинной муки, 1 чайная ложка соли, четверть чайной ложки горчичного порошка, 4 ст. ложки сливочного масла, 125 г мелко тертого ланкаширского сыра, молоко.



Соединить муку с солью и горчичным порошком. Добавить масло и растереть. Добавить сыр, размешать и подлить достаточное количество молока, чтобы получилось мягкое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1 см и нарезать на треугольные кусочки. Уложить на смазанный жиром лист и выпекать 10-15 минут при температуре 220°.

### 263. СУХОЙ ПИРОГ С СЫРОМ И БЕКОНОМ

*Для 6 порций:* 225 г муки, пол чайной ложки соли, 2 чайные ложки пекарского порошка, 2 ст. ложки кукурузного масла, 150 г молока, 125 г тертого сыра чеддер, 4 ломтика жирного бекона (без корочки и нарезанного).

Просеять муку, соль и пекарский порошок в миску. Соединить и перемешать кукурузное масло и молоко. Добавить в муку половину сыра и бекон, затем смешать с молоком, чтобы получилось мягкое упругое тесто. Слегка вымесить его на посыпанной мукой поверхности и раскатать в круг толщиной 1 см. Острием ножа нанести на поверхности узор, посыпать оставшимся сыром. Поставить на 10-15 минут в разогретую до 220° духовку. Подавать пирог теплым со сливочным маслом.

### 264. ФАРШИРОВАННОЕ СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ

*Для 9-12 лепешек:* 225 г блинной муки, пол чайной ложки соли, пол чайной ложки горчичного порошка, 125 г тертого сыра дабл глостер, 150 г молока, половинки грецких орехов. *Для начинки:* 125 г тертого ланкаширского сыра, соль, молотый черный перец, 6 ст. ложек размягченного сливочного масла, 60 г густых сливок.

Просеять муку, соль и горчичный порошок в миску. Растереть со сливочным маслом, добавить три четверти сыра. Влить молоко и перемешать. Выложить на посыпанную мукой поверхность, слегка вымесить и раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать из теста кружки и уложить на противень. Посыпать оставшимся сыром, сверху на каждый положить половинку грецкого ореха. Запекать 10 минут при температуре 230°. Вынуть из духовки, дать остыть. Приготовить начинку. Растереть вместе сыр, соль, перец, сливочное масло и сливки. Кусочки печенья разломить пополам и начинить сырной массой.

### 265. ПЕЧЕНЬЕ «ПЕТИКОУТ ТЕЙЛЗ» (ФАЛДЫ ЮБКИ)

Происхождение странного названия этого печенья объясняют по-разному: от французского «пти гатей», что означает «маленькие пирожные», но по созвучию переименовано шотландцами; формой печенья, которое, напоминавшей юбку из клиньев времен королевы Елизаветы; выдумкой

кондитера, решившего после многолетних мучений с ломающимися кончиками ровного треугольного печенья делать края его волнистыми.

*350 г муки, 175 г масла, 50 г сахарной пудры, 4 ст. ложки молока.*

Смешать муку с сахарной пудрой. Слегка подогреть вместе масло и молоко и, как только масло растопится, влить жидкость в муку, замесить некрутое тесто. Разделить тесто пополам и раскатать половинки на противне в «блины» диаметром 22 см, обрезать их на тарелке. Затем сделать линию окружности волнообразной, в центре продавить стаканом или рюмкой окружность, но не вынимать вырез. Разделить блин, кроме выреза, на 8 частей, продавливая разрез тупой стороной ножа. Обсыпать сахарной пудрой и выпекать в духовке при 180° 30 минут.

### 266. ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ ПО-ШОТЛАНДСКИ

*90 г хлопьев овсяных, 50 г муки, 30 г тертого сыра, 1 желток, 40 г молока, 50 г сливочного масла, соль, сода по вкусу.*

Овсяные хлопья смешать с мукой, тертым сыром, солью, содой, жиром и растереть. Затем, постепенно вливая молоко, замесить тесто и раскатать его в тонкий пласт. Блюдцем вырезать из теста круги, края их смазать желтком и запечь на сковороде в духовке.

### 267. ЛЕПЕШКА ПИТКЕЙТЛИ

*175 г пшеничной муки, 25 г кукурузной муки, 40 г лимонных цукатов, 75 г сахарной пудры, 25 г очищенного и измельченного миндаля, 110 г масла.*

Муку, миндаль и цукаты смешать, растереть масло с сахаром добела, соединить с первой смесью. Раскатать полученное тесто в пласт диаметром 20 см и разрезать его на 8 частей. Выпекать на противне в духовке на слабом огне (150°) примерно 50 минут. Готовые лепешки остудить и посыпать сахарной пудрой.

### 268. «ГОРЦЫ»

Рецепт гостиницы в Эдлстоне.

*Для 20 штук:* 50 г сахарной пудры, 110 г сливочного масла, 150 г муки, 50 г манной крупы, молоко, сахар Демерара (густой сахарный сироп).

Взбить пудру с маслом добела, осторожно добавить муку и манку, замесить тесто, сформовать из него колбаску, разрезать на 20 кусочков, облить молоком и тотчас же его слить, обвалить кусочки в сахаре Демерара. Уложить на густо смазанный жиром противень и выпекать в духовке, разогретой до 230°, 20 минут.



## 269. ПЕЧЕНЬЕ «СОЛНЕЧНЫЙ ХЛЕБЕЦ»

Существует много различных вариантов этого печенья. Так, в Эдинбурге его украшают цукатами и миндалем, а в Эршире делают его более сдобным, добавляя сливки и яйца. На Шетлендских и Оркнейских островах печенье посыпают тмином.

*Для 20 штук:* 200 г пшеничной муки, 25 г рисовой муки, 110 г масла, 50 г сахарной пудры.

Соединить оба сорта муки, сахар, добавить предварительно нарубленное замороженное масло и осторожно замесить тесто (руками). Разделить пополам и вылепить из каждой половины подушечки толщиной 2 см, слегка приплюснуть и закарбовать края. Выпекать на смазанном жиром противне в духовке при 160° около 45 минут.

## Джемы

### 270. ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

*Для 3500г джема:* 1500 г черной смородины, 1500 г холодной воды, 2000 г сахарного песка, 25 г сливочного масла.

Ягоды уложить в глубокую сковороду, залить водой и варить на медленном огне под крышкой 15-20 минут. Затем всыпать сахар и кипятить на сильном огне до готовности (до загустения, см. № 271). Когда джем будет готов, положить в него масло и оставить на 10 минут под крышкой. Остывший джем разлить в теплые банки.

### 271. ДЖЕМ АБРИКОСОВЫЙ

*Для 2500 г джема:* 500 г урюка или 450 г кураги, 2 лимона, 1000 г воды, 25 г миндаля очищенного и измельченного, 1500 г сахарного песка.

Абрикосы и цедру залить на сутки водой с лимонным соком. Лимонные косточки завязать в марлю и держать в той же посуде. Смазать сковородку маслом, закрыть крышкой и варить в ней абрикосы на медленном огне 15 минут после закипания. Затем удалить мешочек с косточками, добавить сахар, увеличить огонь и проварить 20-25 минут, помешивая время от времени, чтобы джем не пригорал. Проверить готовность: положить ложку джема на тарелку, дать ему остыть и затем провести по поверхности пальцем. Если она сморщится, джем готов. Добавить в готовый джем миндаль, дать остыть (10 минут) и переложить в подогретые банки.

## 272. ДЖЕМ КРЫЖОВЕННЫЙ

*Для 2500 г джема:* 1500 г недозрелого крыжовника, 570 г холодной воды, 1500 г сахарного песка.

Очищенный крыжовник положить в кастрюлю с водой, поставить на огонь. Довести до кипения, раздавливая ягоды деревянной ложкой, чтобы выжать как можно больше сока. Варить, пока ягоды не станут мягкими (около 20 минут). Положить сахар и, когда он растает, быстро довести до кипения и варить еще 10 минут. Проверить готовность (см. № 271). Перелить джем в чистые теплые банки, через 10 минут закрыть.

### 273. ДЖЕМ КЛУБНИЧНЫЙ

*Для 3000 г джема:* 2000 г клубники, сок крупного лимона, 25 г масла, 2000 г сахарного песка.

Очищенную клубнику и лимонный сок проварить под крышкой на слабом огне около 15 минут. Затем растереть ягоды ложкой, добавить сахар и, доведя джем до кипения, варить около 10 минут. Проверить готовность (см. № 271). Положить масло, дать постоять 10 минут. Переложить в подогретые банки.

### 274. ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНИКИ И РЕВЕНЯ

*Для 1500 г джема:* 900 г черники, 220 г ревеня, 900 г сахарного песка.

Очистить, крупно порезать ревень и сварить его на слабом огне до мягкости. Всыпать сахар, чернику и довести до кипения. Варить на большом огне около 20 минут. Проверить готовность (см. № 271). Дать остыть, переложить в подогретые банки.

## Весенний чай

На просторной веранде накрыт старинный сосновый стол, на нем стоит большая ваза с цветами и бежевый китайский фарфор. Чай — в бронзовом чайнике, сохранившемся еще с восемнадцатого века, рядом источает аромат только что вынутый из духовки имбирный хлеб.

### МЕНЮ ВЕСЕННЕГО ЧАЯ

- Имбирный хлеб
- Сливки с кленовым сиропом
- Ароматный чай



## 275. ИМБИРНЫЙ ХЛЕБ

Самый вкусный имбирный хлеб получается, если его пекут в старинных формах для булочек.

*Для 24 булочек:* По  $\frac{1}{2}$  стакана сахара и масла, 1 взбитое яйцо, 1 стакан черной патоки, 1 стакан горячей воды, 1 стакан изюма, 2-3 стакана просеянной муки, 1 чайная ложка соды (с верхом), 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка имбиря, пол чайной ложки молотой гвоздики, полчайной ложки соли.

Растереть масло с сахаром, добавить взбитое яйцо и патоку, затем все сухие ингредиенты, просеянные вместе. Влить горячую воду и замесить тесто, в конце ввести изюм. Выпекать в смазанных жиром формах для булочек (или в форме для пирога) при  $200^{\circ}$ , пока не подрумянится.

## 276. СЛИВКИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

Прекрасное добавление к горячим имбирным булочкам, бисквиту или ароматному пирогу. Сливки можно приготовить заранее. Они прекрасно сохраняются в морозильной камере.

*Для 4-5 порций:* 1 стакан жирной сметаны, четверть стакана кленового сиропа, соль, молотый мускатный орех.

Смешать вместе сметану и кленовый сироп, добавить щепотку соли. Выложить в соусницу и присыпать молотым мускатным орехом. Охладить. Если вы пригласили на чаепитие, например, 12 человек, то понадобится 4 стакана сметаны, стакан кленового сиропа и пол чайной ложки соли.

## 277. АРОМАТНЫЙ ЧАЙ

В кастрюльку всыпать 1 стакан сахара, влить 1 стакан воды, добавить 4 палочки корицы, 1 столовую ложку гвоздики (не молотой!), тертую цедру 1 лимона и 1 апельсина. Прокипятить 5 минут, размешать, чтобы сахар растворился, вынуть корицу и гвоздику. Добавить 1 стакан апельсинового сока, 6 столовых ложек лимонного и 1 стакан ананасного сока. Размешать. Перед подачей к столу 12 чайных ложек чая залить 3 литрами кипящей воды и настоять 5 минут. Размешать, процедить и влить в подогретую смесь с соками. В чашки можно положить четверть ломтика лимона и гвоздику (или лист мяты) и залить ароматным чаем.

## Летний чай

На маленьком десертном столике в саду, покрытом клетчатой скатертью, в корзинке — чайные ложки и ножи, в миске малина, клубника и смородина, очищенные от хвостиков. Их так и хочется съесть, обмакнув в белоснежный сахар. В стеклянном граненом кувшине — чай с мятой. Хрустящие шоколадные пирожные с орехами только что вынуты из духовки, тонкие сэндвичи выглядят весьма аппетитно. В центре стола — «Обыкновенный пирог», посыпанный сахарной пудрой и окруженный цветками маргариток.

### МЕНЮ ЛЕТНЕГО ЧАЯ

- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| • Холодный чай с мятой   | • «Обыкновенный пирог»          |
| • Свежие ягоды с сахаром | • Хрустящие шоколадные пирожные |
| • Сэндвичи с маслом      | • Печенье                       |

## 278. ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С МЯТОЙ

*Для 8 порций:* 5 чайных ложек сухого листового чая, 1 лимон, 3-4 свежих мятных листочка, 1 стакан сахара, 1 лайм, 2 литра воды.

Положить сухой чай и сахар в глубокую миску или кастрюлю. Разрезать лимон и лайм на четверти. Выжать сок из ломтиков цитрусовых в миску с чаем. Добавить мяту и растолочь с помощью деревянного пестика, залить смесь кипящей водой, накрыть крышкой и дать настояться в течение 4 минут. Процедить в кувшин и охладить. Подавать в высоких тонких стаканах со льдом.

## 279. СЭНДВИЧИ С МАСЛОМ

Нарезать батон (или буханку хлеба) на тонкие ломтики. Половину из них намазать маслом, другую — майонезом. Положить на кусочек хлеба с маслом кусочек хлеба с майонезом. Сверху положить тонкие ломтики редиски, огурца, зеленого перца (или кресс-салата) — те овощи, что есть под рукой. Присыпать щепоткой соли.

## 280. «ОБЫКНОВЕННЫЙ» ПИРОГ

Смазать жиром и слегка присыпать мукой небольшую форму для коржей. Проволочной взбивалкой взбить желтки 3 яиц, влить в них  $\frac{1}{3}$  стакана хорошего бренди или коньяка и  $\frac{1}{4}$  чайной ложки миндальной эссенции. Постепенно размешивая смесь деревянной ложкой,



всыпать в нее  $\frac{3}{4}$  стакана муки, добавить  $\frac{3}{4}$  стакана рубленого чищеного миндаля и положить, продолжая помешивать, 100 г растопленного, а затем охлажденного масла. Теперь взбить белки 3 яиц и  $\frac{1}{8}$  чайной ложки соли, добавить в них 2 столовые ложки сахара и опять взбить. Аккуратно влить белки в предыдущую смесь. Тесто положить в форму и выпекать при  $350^\circ$  в течение 30 минут, пока не подрумянится. Остудить (15 минут). Через сито присыпать верхушку пирога сахарной пудрой. Выложить пирог на красивое блюдо, а по краям положить цветки маргариток. Подавать, нарезав на тонкие ломтики.

## 281. ХРУСТЯЩИЕ ШОКОЛАДНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

1 стакан сливочного масла, 4 кусочка мягкого шоколада, 4 яйца, 2 стакана сахара, 1 стакан муки, 4 чайные ложки ванили,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли.

Размягчить шоколад и масло (не растапливать!), смешав их вместе. Взбить яйца, добавить в них сахар и ваниль, шоколад с маслом. Муку смешать с солью и всыпать в смесь. Замесить тесто. Выпекать целым коржом в квадратной (20х20) форме или на листе при  $180^\circ$  в течение 35 минут. Когда корж остынет, нарезать его на маленькие квадратики.

## 282. ПЕЧЕНЬЕ

Смешать вместе и размягчить до однородной массы 1 стакан сливочного масла и 2 стакана сахара. Добавить 4 яйца (по одному), не прекращая взбивать. Отдельно в миску просеять 4 стакана муки,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды, 2 чайные ложки пекарского порошка и  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли. Добавить в эту смесь любую из перечисленных пряностей: 2 столовые ложки зерен тимьяна, мелко толченных зерен кориандра или кардамона, растертых листьев майорана. Деревянной ложкой положить сухие ингредиенты в смесь с маслом и тщательно перемешать. Тесто скатать в несколько шаров и охладить. Каждый шар тонко раскатать и вырезать печенье различной формы. Выпекать на смазанном жиром листе при  $375^\circ$  в течение 10 минут, пока печенье не подрумянится.

## 283. ПОПУРРИ

Собрать лепестки с уже полностью раскрывшихся цветов в то время, когда они еще не выгорели. Это могут быть лепестки роз желтого, красного и розового цвета, цветков дельфиниума и флоксов, анютиных глазок и фиалок, лаванды, гелиотропа и любых других, за исключением луковичных. Собрав, высушить их на покрытом бумажным полотенцем подносе (или на газете) в сухом темном месте. Хранить лепестки в корзине до тех пор, пока не отцветут все цветы

в саду — значит сбор лепестков закончен. Теперь надо положить лепестки в глубокую миску, добавить к ним гвоздичный порошок, молотые корицу и мускатный орех (из расчета 1 чайная ложка на литровую банку лепестков), сухую тертую цедру лимона или апельсина. Перемешать все лепестки так, чтобы они выглядели как пестрый салат и положить в большой стеклянный кувшин (или другую посуду) с крышкой. Перевязать красивым бантом и поставить в ящик, где хранятся подарки к Рождеству. Это незамысловатое попури можно подарить на Рождество тем своим друзьям, которые разделят с вами чаепитие.

## Зимний чай

В гостиной зажжен камин, за столом близкие друзья. Из буфета взяты красивые чашки и серебряный заварочный чайник. Апельсины и лимоны тонко нарезаны, серебряная посуда на столе празднично сияет. На столе — лучшие чайные салфетки, фамильные серебряные чайные ложки, пиалы, чтобы потягивать чай, как это любят делать дети. Подать можно и китайский черный чай Илонг, и ароматный чай, заваренные строго по норме: 1 чайная ложка чая на каждую чашку воды.

### МЕНЮ ЗИМНЕГО ЧАЯ

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| • Кокосовое печенье | • Ананасное печенье |
| • Нежирные сливки   | • Шарлотка          |
| • Джем              | • Чай               |
| • Цветочный мед     |                     |

## 284. КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Смешать вместе: 1 стакан просеянной муки,  $\frac{1}{2}$  стакана твердого жженого сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана сливочного масла. Замесить тесто. Выложить его на лист (28х18 см) и выпекать при  $190^\circ$  в течение 10 минут. Вынуть из духовки. Корж покрыть смесью из 2 взбитых яиц, 1 стакана жженого сахара, 1 чайной ложки ванили, 2 столовых ложек муки, 1 чайной ложки пекарского порошка,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли. Добавить 1 стакан нарезанного кокоса и рубленого миндаля. Выпекать еще 20-25 минут. Готовое печенье горячим нарезать на квадраты.

## 285. АНАНАСНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Смешать вместе:  $\frac{1}{2}$  стакана сливочного масла и 1 стакан жженого сахара. Добавить в эту смесь: 1 взбитое яйцо, 1 чайную ложку ванили,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли,  $\frac{1}{2}$  стакана нарезанного ананаса,  $\frac{1}{2}$  стакана



рубленых орехов. Смешать: 1 чайную ложку пекарского порошка, 2 стакана просеянной муки,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соды и замесить тесто. Выложить на смазанный жиром лист и выпекать при  $220^{\circ}$  до тех пор, пока не подрумянится.

### 286. ПИРОГ ШАРЛОТТЫ

Смешать: 2 стакана сахара,  $\frac{3}{4}$  стакана кукурузного масла, 1 яйцо. Взбить. Просеять вместе: 4 чайные ложки соды,  $2\frac{1}{2}$  стакана муки,  $\frac{2}{3}$  стакана какао,  $\frac{3}{4}$  чайной ложки соли. Добавить в смесь с сахаром, попеременно (чередуя) с пахтой. Выпекать при  $350^{\circ}$  в течение 30 минут. Вынуть из духовки и полить глазурью: 100 г сливочного масла смешайте с 300 г сахарной пудры, 1 столовой ложкой ванили, щепоткой соли и небольшим количеством сливок.



## Меню национальных праздников





Национальные и семейные праздники в Англии, как, впрочем, и в других странах, — неотъемлемая часть истории страны, ее традиций. Они тесно связаны с событиями общенационального характера, культурой, верованиями народа, а также семейными торжествами — именинами, крестинами, свадьбами.

Многие праздники, уходя своими корнями в глубину веков, приспособлялись с течением времени к изменяющимся обычаям и нравам. Например, праздник Святой Невесты в Шотландии (1 января) восходит к поклонению языческой богине огня у кельтов — Бриде (bride в переводе с английского языка означает «невеста»), и в этот день рыбаки острова Барра по традиции бросают жребий на намечаемые места рыбной ловли. Или праздник последних цветов и встречи зимы Хэлловин. С такими праздниками связаны бесчисленные суеверия, о происхождении которых никто не знает. Население Северо-Шотландского нагорья и Гебридских островов до сих пор считает, что есть благоприятные или неблагоприятные дни для определенных работ. Этнограф И.Ф. Грант перечислил их в книге «Народные обычаи Северо-Шотландского нагорья». Так, например, в пятницу не стоит стричь волосы и ногти, резать овцу и косить сено, покупать что-нибудь или устраивать похороны. Однако та же пятница — удачный день для высадки рассады и деревьев, сева зерновых и завершения коммерческих сделок.

Есть в Англии праздники в честь святых, они сохранились даже после Реформации, результатом которой было образование пресвитерианской церкви в Англии и Шотландии. Такие праздники не отличаются пышностью, но и сейчас на островах Барра и Саут-Ист пекут сдобные лепешки в день Святого Михаила (29 сентября), потому что их всегда пекли в этот день из первого смелотого зерна нового урожая. Светлый праздник — день Святого Валентина, день всеобщей любви и добра — отмечает вся Англия.

Самые древние шотландские праздники — Белтейн (1 мая), когда впервые после зимы скот выгоняли на горные пастбища, и Самхей (31 октября), когда возвращали его на зиму в хлева. Сейчас майский праздник почти забыт, хотя кое-кто еще помнит, как в этот день пекли белтейнскую лепешку. Куски этой лепешки бросали себе за спину в качестве жертвы хищным зверям и птицам, чтобы они не нападали на скот. Целые, ровные, как диски, лепешки скатывали по склону холма, считая, что будущее зависит от того, куда и сколь далеко покатится такая лепешка. Самхей все еще празднуется, поскольку совпадает с кануном Дня Всех Святых (3 октября), когда отмечают начало зимы. Этот день, говорят суеверные люди, принадлежит колдуньям и является еще одним примером слияния христианского праздника с языческим.

Добрый английский праздник — День Благодарения. Национальный праздник шотландцев — День рождения Роберта Бернса. Христиане



отмечают Пасху — праздник воскресения Иисуса Христа. И, пожалуй, самый любимый всеми праздник — Рождество Христово. Примечательно, что почти все праздники приходятся на осень и зиму, когда урожай собран и еще не съеден.

Мы приводим описание некоторых из этих праздников с меню и рецептами приготовления традиционных блюд.

## Хэлловин — праздник встречи зимы (31 октября)

Этот осенний праздник отмечают и в Британии, и в Шотландии, и в Уэльсе. В Шотландии он называется Самхей. Своими корнями праздник уходит во времена Древнего Рима, когда день встречи зимы отмечали 1 ноября. Кончилось красное лето, собран урожай, горцы возвращают скот в хлева с летних пастбищ, пора запастись на зиму орехами, фруктами, скатывать в амбары тыквы...

Хэлловин — это праздник последних цветов: только хризантемы и календулы храбро цветут в саду. Это — время прохладных ночей с чистым звездным небом, когда северный ветер напоминает о том, что нужно закрывать на ночь окна, а по утрам уже приходится зажигать камин в гостиной. И наконец, это время, когда делают домашние заготовки впрок (желе, джемы, маринады), а к праздничному вечеру пекут имбирный хлеб, пирожные из тыквы со взбитыми сливками, готовят карамельные яблоки, делают сладкий сидр — национальный английский напиток.

Праздник Хэлловин превращается в настоящий карнавал, участники которого надевают причудливые наряды и римские тоги.

В Шотландии с праздником Самхей связаны многочисленные суеверия и гадания. Девушки в этот день вырывают специально оставленный в огороде корень капусты, чтобы по его величине, форме, наростам и прочему «узнать» характер будущего супруга. Перебрасывают веревку через печь в овине и спрашивают у парней, стоящих за печью, кто ее поймал. По голосу угадывают, кто будет мужем. Монета, положенная в ритуальную кашу из овсяной муки и сливок, предсказывает свадьбу тому, кому она досталась в тарелке.

Этот день — предлог для английских детей по традиции поиграть после ужина в привидения.

### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

- |                              |                                                    |
|------------------------------|----------------------------------------------------|
| • Карамельные яблоки         | • Пирожки с курятиной                              |
| • Ириски                     | • Паплет из отварной говядины для сытных сэндвичей |
| • Имбирное печенье           | • Торт «Канунник»                                  |
| • Сладкий сидр               | • Крем с ликером «Драмбьюи»                        |
| • Сытные сэндвичи            |                                                    |
| • Сыр крауди и свежие яблоки |                                                    |

## 287. КАРАМЕЛЬНЫЕ ЯБЛОКИ

Смешать в глубокой посуде 4 стакана сахара, 2 стакана воды и пол чайной ложки соли виннокаменной кислоты. Готовить на медленном огне, размешивая, пока сахар не растворится, и довести сироп до готовности. (Чтобы определить готовность, надо капнуть немного сиропа в стакан с холодной водой: если сироп готов, то, соприкоснувшись со стенками стакана, капля распадется на мелкие капельки.) Теперь немедленно снять с огня и добавить 1 чайную ложку лимонного сока, размешать, добавить несколько капель красного или желтого сиропа. Поставить сироп в кастрюлю с горячей водой, чтобы он оставался теплым. Выбрать яблоки среднего размера с крепкими хвостиками, брать каждое за хвостик и окунать его в сироп, а затем быстро — в холодную воду. Укладывать яблоки на смазанный маслом лист, чтобы карамель затвердела.

## 288. ИРИСКИ

В кастрюлю положить неполный стакан жженого сахара, 1 стакан сахара, 2 стакана темной патоки и влить стакан воды. Готовить, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса не станет достаточно густой. Снять с огня, добавить 4 столовые ложки сливочного масла, по щепотке соды и соли. Быстро все смешать, перелить в большое, смазанное жиром блюдо и остудить. Теперь массу можно вытянуть в длинную ленту и нарезать смазанными маслом ножницами.

## 289. ПИРОЖКИ С КУРЯТИНОЙ

400 г слоеного теста, 1 яйцо для смазки. Для начинки: 25 г сливочного масла, 50 г бекона, 1 головка лука, 175 г отварной курятины, 25 г муки, 150 г молока.

Замесить слоеное тесто и поставить его в холодильник. Приготовить начинку. Растопить в кастрюле масло, обжарить в нем измельченные бекон и лук. Снять с огня, всыпать муку, постепенно влить молоко. Снова поставить на огонь и, непрерывно помешивая, довести соус до кипения. Добавить измельченную курятину, и дать остыть. Тонко раскатать тесто и вырезать 18 кружочков диаметром 9 см. Разделить начинку на 9 частей и уложить на 9 кружков, смочить края оставшихся девяти, положить их сверху и склеить края. Уложить пирожки на противень, смазать яйцом и выпекать в духовке при 220° 20-25 минут. Подавать теплыми.



## 290. ПАШТЕТ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

С этим паштетом делают сытные сэндвичи.

175 г холодной отварной говядины, 110 г мягкого сыра (типа «Янтарь», «Виола»), 2 чайные ложки густой томатной пасты, 2 чайные ложки майонеза, немного подслащенной горчицы, щепотка мускатного ореха, 25 г топленого масла.

Мясо мелко порубить (сечкой) и смешать с сыром и томатной пастой. Добавить пряности, посолить и тщательно перемешать. Переложить полученную пасту в маленькую посуду и залить растопленным горячим маслом. Хранить в холодном месте.

## 291. ТОРТ «КАНУННИК»

Этот торт всегда занимает почетное место на столе шотландцев в день Самхей. В него кладут предметы, якобы предсказывающие будущее. Пуговица означает удачу, кольцо — женитьбу или замужество, куриная вилочка (ключица) — исполнение желаний, игрушечная подковка — удачу, счастье. Иногда эти «секреты» кладут в большую кастрюлю с горячим картофельным пюре или (в Северной Шотландии) в фурараг — овсяную кашу из муки и сыворотки.

*Для теста:* 220 г масла, 220 г сахарной пудры, 4 яйца, 350 г блинной муки, цедра 1 апельсина, 3 ст. ложки молока. *Для отделки:* 110 г абрикосового джема, 450 г сахарной пудры, сок 1 апельсина, шафран для окраски.

Масло с сахаром взбить до консистенции суфле. Взбить по одному яйца и ввести их в суфле, добавив немного просеянной муки, если тесто начнет свертываться. Положить в тесто предметы (тамкманы), завернутые по одному в промасленную бумагу, а также цедру апельсина, молоко и остальную муку. Переложить тесто в форму и равномерно распределить его так, чтобы центр был слегка продавлен. Выпекать торт в духовке при 180° более часа, пока он не поднимется как следует и не отстанет слегка от стенок. Вынимать из формы слегка остывшим, теплым. Разрезать торт надвое по горизонтали, промазать джемом, наложить половины одну на другую. Затем смешать апельсиновый сок с сахаром и этим сиропом, окрасив его шафраном, облить торт в центре, позволяя сиропу сосульками стекать по сторонам. Дать торту высохнуть и украсить его отлитыми из шоколада фигурками — ведьмами, кошками, метлами.

## 292. КРЕМ С ЛИКЕРОМ «ДРАМБЬЮИ»

*Для 6-8 порций:* 425 г молока, 75 г сахарной пудры, 10 г порошка желатина, 2 ст. ложки холодной воды, 2 яйца, 275 г 35%-ных сливок, 110 г ликера «Драмбьюи», 220 г малины для украшения.

Нагреть молоко до кипения. Взбить вместе яйца и пудру, влить немного молока. Когда смесь станет гладкой, влить в кастрюлю с молоком и, помешивая, варить крем на среднем огне, до загустения (не давать кипеть!). Остудить. Залить желатин холодной водой и через 10 минут влить небольшими порциями в горячий крем. Оставить крем до загустения. Взбить сливки до консистенции крема, добавить ликер и смешать обе смеси, перелить в слегка смазанную жиром форму и оставить на ночь. На следующий день перелить в сервировочное блюдо и украсить малиной.

## День Благодарения

Раньше в Англии День Благодарения праздновали три дня, но теперь его отмечают всего один день — в последний четверг ноября.

Это семейный праздник, и многочисленные родственники собираются вместе. С первыми лучами солнца мужчины отправляются на охоту. Ко второму завтраку охотники вернутся с добычей: куропатками, фазанами, утками, кроликами, гусями. Женщины в это время чистят картошку, лук, яблоки, рубят тыкву — колдуют на кухне, чтобы угодить домочадцам и гостям. Кто-то гладит вышитую скатерть и салфетки. На столе стоит миска с фруктами, свечи в подсвечниках ждут, когда их свет озарит все вокруг. Уже давно запекается на вертеле индейка. Ко Дню Благодарения каждая хозяйка заранее заготавливает хрустящие коржи для пирогов, и в праздничный день их достаточно смазать тонким слоем крема. Наконец свечи зажжены и всех приглашают к столу, который ломится от великолепных яств. Каждый отыскал свое имя на карточке и ждет за спинкой своего стула. На самом почетном месте — глава семейства, рядом с ним, на краю стола — индейка на сверкающем блюде, с гарниром из диких яблок и петрушки. «Хвала Господу, который ниспослал нам благодать Свою», — произносит глава семьи. И только после этого можно начинать трапезу.

### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| • Устричный коктейль             | • Хлеб кукурузный                  |
| • Индейка, запеченная на вертеле | • Суфле тыквенное                  |
| • Приправа к индейке             | • Пирог тыквенный                  |
| • Соус из потрохов               | • Пирог сладкий с коньячным соусом |
| • Пюре луковое                   | • Густые сливки                    |
| • Пюре картофельное              | • Творог                           |
| • Щербет клюквенный              | • Кофе                             |
| • Соус клюквенный старинный      | • Пикантные дикие яблоки           |



### 293. УСТРИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Свежих устриц в раковинах (из расчета 4 устрицы на человека; если раковина открыта, то ее нужно выбросить), хорошо вымыть в холодной воде. С помощью ножа вскрыть раковины. Вырезать мускулы, прикрепляющие устрицу к верхней и нижней стенкам раковины. В высокий стакан положить рубленые листья салата-латука и 4 устрицы. Выжать на устриц несколько капель сока из лимона и присыпать свежемолотым перцем. Добавить столовую ложку соуса.

### 294. СОУС К УСТРИЧНОМУ КОКТЕЙЛЮ

В глубокую посуду влить стакан соуса чили, сок 1 лимона, несколько капель соуса табаско и столовую ложку соуса форстер. Добавить чайную ложку соли, сельдерея и хрена по вкусу. Перемешать смесь и остудить.

### 295. ИНДЕЙКА, ЗАПЕЧЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ

Подготовленную индейку нанизать на вертел. Привязать крылья, лапки и хвост к тушке, а саму тушку — к вертелу, чтобы она не качалась. Обильно смазать птицу растопленным маслом. Установить вертел над разогретым древесным углем и поддерживать его в разогретом состоянии 4 часа до готовности мяса. Время от времени вертел надо переворачивать и смазывать индейку соусом из половины стакана растопленного масла, сока 1 лимона, 2 столовых ложек соуса форстер и половины стакана куриного бульона. После того как последний раз повернется вертел, еще раз смазать индейку соусом, посолить и поперчить. Птица готова, когда ее ножка стала мягкой, а сама она — золотистого цвета.

### 296. ПРИПРАВА К ИНДЕЙКЕ

В глубокой посуде подрумянить 400 г пряного соуса, который нужно приготовить следующим образом. Смешать вместе полстакана соли, 3 столовые ложки свежемолотого перца, 4 столовые ложки сухого шалфея, 2 столовые ложки смешанных вместе тимьяна и чабреца, 2 столовые ложки майорана. Добавить 1 нарубленную луковицу и полстакана нарезанного кубиками корня сельдерея. Этой смесью залить крошки сухого хлеба (обязательно срезать корочку!) и тщательно перемешать. Долить 1-2 чашками бульона и вымешивать, пока хлеб не впитает в себя влагу. Количество бульона зависит от того, какая приправа предпочтительнее — жидкая или густая.

### 297. СОУС ИЗ ПОТРОХОВ

В кастрюлю уложить подготовленные шейку, крылья, желудок индейки (остальной ливер в отдельной посуде залить водой со щепоткой соли). К потрохам добавить маленькую очищенную луковицу, несколько долек чеснока, 1 лавровый лист и кипятить на медленном огне до тех пор, пока желудок не станет мягким (2 часа). Затем добавить ливер (печень, легкие, сердце), поварить еще 15 минут и остудить. Когда остынет, вынуть потроха из бульона и мелко порубить. Бульон процедить. Жир, который остался после индейки, собрать в кастрюльку. Коричневый осадок на решетке соскрести в небольшую посуду и, если нужно, добавить немного жира из расчета 4 столовые ложки жира на каждые 2 стакана потрохов. На небольшом огне в этот осадок добавить 4 столовые ложки муки, и тщательно перемешивая и готовить до тех пор, пока масса не станет пенистой. Медленно добавить в смесь с мукой 2 стакана бульона. Готовить, постоянно помешивая, а затем добавить рубленые потроха. Прокипятить в течение нескольких минут, чтобы соус был очень горячим. Приправить солью и свежемолотым перцем по вкусу.

### 298. ПИКАНТНЫЕ ДИКИЕ ЯБЛОКИ

Отварить отборные дикие яблоки (с черенками) одного размера, проследив, чтобы не размякли. Сварить в котелке 1500 г хорошего винного соуса, добавив 8 стаканов слегка жженого сахара, 2 палочки корицы и 2 чайные ложки гвоздики. Кипятить, помешивая, пока сахар не растворится и смесь не превратится в сироп. Сложить яблоки в стерилизованную банку, залить сиропом и плотно закрыть.

### 299. ПЮРЕ ЛУКОВОЕ

Луковое пюре — традиционное праздничное блюдо. Ни один День Благодарения в современной Англии не обходится без него, хотя из года в год сидящие за столом едва притрагиваются к пюре. Но такова сила традиции.

1 кг репчатого лука очистить и сварить в воде до мягкости. В большой кастрюле растопить 3 столовые ложки сливочного масла, всыпать и хорошо размешать 3 столовые ложки муки, а затем добавить полтора стакана нежирных сливок, половину чайной ложки соли и хорошенько поперчить. Варить до тех пор, пока масса не станет густой. Положить в смесь отваренный лук, довести до кипения и перелить в подогретую закрывающуюся посуду. Сверху присыпать молотым мускатным орехом.



### 300. ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Очистить несколько крупных картофелин, сварить в подсоленной воде, обсушить и растолочь, чтобы не было комков. Добавить чайную ложку соли и свежесмолотый перец по вкусу. Положить в картофель большой кусок сливочного масла и влить полстакана жирного молока. Тщательно все перемешать.

Выложить пюре на подогретое блюдо, сверху положить кусочек масла, присыпать паприкой и мелко нарезанной петрушкой.

### 301. СУФЛЕ ТЫКВЕННОЕ

Нарезать на куски полуторакилограммовую осеннюю тыкву. Вырезать сердцевину с семечками и сварить в подсоленной воде до мягкости. Отсушить и остудить. Когда остынет, снять кожицу. Кусочки тыквы переложить в котел и растолочь.

Тщательно перемешать с 3 столовыми ложками растопленного масла, добавить неполный стакан жженого сахара, пол чайной ложки соли, по щепотке корицы, миндаля и имбиря. Вбить желтки 2 яиц, перемешать. Влить 2 столовые ложки бренди и добавить полстакана рубленых грецких орехов. Взбить белки 2 яиц и ввести в тыквенную смесь. Выпекать в жаропрочной кастрюле в духовке в течение 25-30 минут при 190°.

### 302. ЩЕРБЕТ КЛЮКВЕННЫЙ

Варить 400 г клюквы в 2 стаканах воды до тех пор, пока ягоды не станут нежными и не полопаются. Пропустить их через мельничку или сито. Размягчить 1 столовую ложку желатина в четверти стакана холодной воды. Смешать с пропущенными через сито ягодами 1 стакан воды и 2 стакана сахара. Прокипятить, снять с огня и добавить в желатин. Остудить. Когда остынет, добавить сок и тертую цедру 2 лимонов во взбитый белок. Заморозить. Этот щербет подать к индейке в маленьких стеклянных чашечках.

### 303. СОУС КЛЮКВЕННЫЙ СТАРИННЫЙ

Кипятить вместе полстакана сахара и 2 стакана воды до тех пор, пока сахар не растворится (в течение 5 минут). Добавить 4 стакана клюквы и довести до кипения. Не размешивать, но кипятить на слабом огне еще 5 минут, пока кожица на ягодах не лопнет. Снять с огня и остудить в той же кастрюле. Перелить в простерилизованный сосуд и хранить в прохладном месте до подачи на стол.

### 304. ХЛЕБ КУКУРУЗНЫЙ

Раньше кукурузный хлеб подавали в первый день празднования Дня благодарения. Его выпекали индейцы и их рецепт был значительно проще. Индейцев удивил бы современный вариант приготовления их основного продукта питания.

1 стакан желтой кукурузной муки крупного помола, 1 стакан белой муки, неполный стакан сахара, пол чайной ложки соли, 4 чайные ложки пекарского порошка, 1 слегка взбитое яйцо, четверть стакана топленого сливочного масла, неполный стакан молока, 3 ст. ложки сметаны.

Просеять вместе сухие компоненты, добавить молоко, сметану, взбитое яйцо и охлажденное масло. Тщательно перемешать деревянной ложкой. Выложить тесто в смазанную жиром форму и присыпать молотым мускатным орехом. Выпекать в духовке при 250° 20 минут.

### 305. ПИРОГ ТЫКВЕННЫЙ

1-2 стакана свежей или консервированной тыквы, неполный стакан жженого сахара, неполный стакан белого сахара, пол чайной ложки соли, 1 чайная ложка имбирного порошка, 1 чайная ложка молотой корицы, немного молотого мускатного ореха и звездчатого порошка, 3 слегка взбитых яйца, 1-2 стакана жирного молока, полстакана жирных сливок. Для обмазки: 1 стакан жирных сливок, 1 ст. ложка ванильного сахара.

Тщательно смешать все ингредиенты. Залить смесью подготовленную форму (с загнутыми краями) и выпекать при 220° 50-60 минут. Остудить. Перед подачей на стол смазать пирог сливками, слегка взбитыми с ванильным сахаром.

### 306. НАЧИНКА ДЛЯ СЛАДКОГО ПИРОГА

Обычно начинку для сладкого пирога готовят заранее. Все члены семьи помогают хозяйке. Один чистит яблоки, другой натирает цедру лимона и мелко режет сало, третий смешивает все ингредиенты. Этот рецепт традиционно английский, хотя он и подвергся некоторым изменениям. Начинка может храниться долгое время в глиняной посуде, если в нее добавить бренди и поставить в темное прохладное место. Без бренди начинку можно заморозить или законсервировать.

Отварить говяжий язык (1200 г), удалить хрящи и снять шкурку. Порубить готовое мясо, смешать вместе с 800 г говяжьего надпочечного жира (или очень чистого белого говяжьего сала). Переложить мясную смесь в глубокую миску, добавить 2 кг очищенных и нарезанных яблок, 1 кг изюма с косточками (отделите каждую ягоду, так как иногда они слипаются), 125 г вишневого варенья, 40 г тертой цедры цитрусовых, 1 столовую ложку соли, 1 столовую ложку звездчатого порошка, 2 столовые ложки тертой корицы, 1 столовую ложку тертого



мускатного ореха, 2 чайные ложки шелухи мускатного ореха, 400 г сахара. В миске смешать все продукты. Растопить 2 стакана фруктового желе и положить в смесь, снова тщательно перемешать. Если начинка будет храниться в глиняной посуде, добавить в нее 1 литр хорошего бренди и 1 бутылку сухого хереса. Для замораживания или консервирования добавить вместо бренди и хереса 2 литра сладкого сидра, а когда придет время печь пирог, добавить четверть стакана бренди.

### 307. СЛАДКИЙ ПИРОГ

2 стакана начинки (№ 306), полстакана свежих нарезанных и очищенных яблок, четверть стакана бренди.

Подготовить начинку и отставить на время, пока будет готовиться пирог. Просеять в миску 2 стакана муки и пол чайной ложки соли. Положить неполный стакан нарезанного охлажденного сливочного масла и тщательно размешать, добавив еще столько же масла или хорошего лярда. Охладить. Вымесить тесто, постепенно добавляя 6-8 ложек холодной воды, и разделить его на два шара. Раскатать каждый шар в корж. Уложить один корж в форму, положить начинку. Сверху накрыть другим коржом. Выпекать в духовке при 250° до тех пор, пока пирог не подрумянится. Подавать с коньячным соусом.

### 308. СОУС КОНЬЯЧНЫЙ

Смешать до гладкости 4 столовые ложки сливочного масла, щепотку соли и 1 стакан сахарной пудры. Добавить 2 столовые ложки хорошего бренди и взбить. Подавать к столу в розетках для желе.

## День рождения Роберта Бернса (26 января)

Роберт Бернс, великий шотландский поэт, родился в 1775 году. День его рождения отмечается по всей Шотландии как всенародный праздник. Ужин обычно начинают, провозглашая «Здравный тост», авторство которого приписывают Бернсу:

У которых есть, что есть, — те подчас не могут есть,  
А другие — могут есть, да сидят без хлеба,  
А у нас тут есть, что есть, да при этом есть, чем есть —  
Значит нам благодарить остается небо.

Перевод С.Я. Маршака

В меню ужина центральное блюдо — хаггис, который подают с таттиз-ан-нипс, то есть с картофельно-брюквенным пюре. При его появлении на столе один из присутствующих торжественно декламирует стихи Р. Бернса «Обращение к Хаггису». Затем все выпивают две рюмки неразбавленного виски — одну в честь Бернса, другую — «За нашу Шотландию». И во время застолья шотландцы читают стихи и поют песни на стихи своего любимого поэта.

### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

• Коки-лики

• Хаггис с таттиз-ан-нипс

• Торт «Пьяный лорд»

• Сыр дунлоп (чеддер)

### 309. КОКИ-ЛИКИ — КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛУКОМ ПОРЕЕМ

Для 6-8 порций: 1 курица, 1 лавровый лист, 450 г измельченного лука-порея, 2280 г бульона, 50 г риса, 110 г замоченного накануне сушеного чернослива (можно и без чернослива), соль и перец по вкусу.

Положить птицу и потроха в большую кастрюлю с бульоном (или водой), добавить лавровый лист, лук-порей, соль и перец. Довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь, закрыть кастрюлю и варить содержимое 2-3 часа, пока мясо не станет мягким. Вынуть курицу, потроха, лавровый лист и снять весь жир с поверхности. Положить рис и чернослив (без воды). Варить суп на медленном огне еще 30 минут, затем добавить соль и перец по вкусу и подавать на стол. Курицу подать под соусом из каперсов или под яичным соусом как самостоятельное блюдо.

### 310. ХАГГИС

Бараний рубец и ливер (сердце, печень и легкие), 2 головки лука, 350 г мелкой овсяной муки, 250 г нарезанного околопочечного жира, соль и перец по вкусу.

Тщательно промытый рубец вывернуть наизнанку, ошпарить и выскоблить ножом. Замочить на ночь в холодной подсоленной воде. На следующий день вынуть из воды и дать обсохнуть. Приготовить начинку. Вымыть и тщательно очистить ливер, удалить хрящи, трахею, пленки. Залить холодной водой, подсолить (1 чайная ложка), довести до кипения. Снять пену и варить на слабом огне 2 часа. Отваренный ливер мелко нарезать, порубить сечкой (половину печени оставить), и смешать с рубленым околопочечным жиром, поджаренной мукой, крупно нарезанным и ошпаренным луком. Круто посолить и поперчить. Влить столько бульона (или воды, которой заливали лук), чтобы смесь походила на кашу. Наполнить рубец (грубой стороной наружу) чуть больше, чем наполовину и зашить наглухо суровой ниткой.



Положить на эмалированный поддон и поместить в большую кастрюлю с кипятком, накрыть крышкой и варить 3-4 часа, доливая кипяток так, чтобы хаггис был чуть прикрыт водой. Когда рубец разбухнет, сделать проколы иглой и выпустить воздух. Подавать с традиционным гарниром таттиз-ан-нипс — картофельно-брюквенным пюре.

### 311. ТОРТ «ПЬЯНЫЙ ЛОРД»

Этот прекрасный торт, известный также под названием «Шотландская игрушка», готовят с ликером «Драмбьюи».

**Для 6-8 порций:** 600-800 г готового бисквита, 220 г малинового джема (домашнего), цедра 1 лимона, 50 г готового миндального печенья, 150 г полусладкого хереса или фруктового сока, 2 стакана ликера «Драмбьюи», 4 желтка, 570 г молока, 250 г сахарной пудры, немного ванильной эссенции, 150 г 35%-ных сливок, измельченный жареный миндаль, глазированные вишни и ангелика, еще немного ликера «Драмбьюи».

Разрезать бисквит по горизонтали пополам, промазать каждую половину джемом и уложить на стеклянную тарелку. Крупно наломать миндальное печенье и разбросать его по поверхности половинок бисквита с цедрой. Смешать херес с ликером и пропитать бисквиты. Взбить вместе желтки и сахарную пудру. Нагреть молоко до 36° и влить в желтки. Все хорошо перемешать, перелить в кастрюлю и, все время помешивая, сварить на слабом огне крем до загустения. Слить в блюдо и дать застыть. На следующий день добавить в крем слегка взбитые сливки и влить немного ликера. Выложить крем на бисквиты, разровнять по поверхности и украсить орехами, вишней и ангеликой.

### День Сент-Эндрю, патрона Шотландии (30 ноября)

Это — большой, почитаемый шотландцами праздник, фактически их национальный день. Праздничный обед завершают исполнением песни и стихов Роберта Бернса «Старое доброе время» и танцами шотландского хора — рилы.

#### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| • Суп заячий    | • Яблочный фраши |
| • Хаггис        | • Сыр дунлоп     |
| • Курица с пюре |                  |

### 312. СУП ЗАЯЧИЙ

1 подготовленный заяц, 1 чайная ложка уксуса, 25 г лярда, 1 ст. ложка муки, 220 г говяжьей рульки, 50 г бекона, 2 крупно нарезанные головки лука, 1 крупно нарезанная репа, 1 крупно нарезанный пастернак, 2 моркови, 2300 г воды, 6 горошин перца, 4 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка желе из красной смородины (или клюквы), лимонный сок, 2 ст. ложки портвейна. **Для клецек:** печень зайца, 110 г свежих хлебных крошек, 1 тертая головка лука, 25 г масла, немного молока.

Смешать уксус с кровью зайца, чтобы она не запеклась, и отставить на время. Растопить лярд в большой кастрюле, положить бекон и обжарить кусочки до подрумянивания. Обвалить куски зайца в муке с солью и перцем и также подрумянить их. Переложить зайца и бекон на тарелку. В кастрюлю с остатками масла добавить крупно нарезанные овощи и, когда они начнут подрумяниваться, положить зайца, бекон и нарезанную говядину. Влить воду, положить пряности, довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить суп под крышкой 2-3 часа, пока мясо не станет мягким. Процедить суп и вынуть куски зайца. Срезать все мясо и мелко нарезать полосками. Протереть овощи и положить пюре обратно в суп вместе с мясом. Довести суп до кипения, добавить сок красной смородины и лимона. Процедить кровь, влить в нее немного горячего супа, все время помешивая, и слить обратно в суп. Быстро размешать, осторожно нагреть, не доводя до кипения. Влить портвейн, посолить и поперчить. Подавать суп с крокетами.

### 313. ЯБЛОЧНЫЙ ФРАШИ

Фраши — старошотландское слово, означающее «хрупкий и рассыпчатый». Вероятно, это относится к тесту пирога, который популярен на западе Шотландии. Подают его обычно со сливками.

**Для теста:** 275 г муки, щепотка соли, 50 г лярда, 75 г маргарина, 1 яичный желток. **Для начинки:** 450 г яблок без кожуры, нарезанных дольками, 50 г сахарной пудры.

Муку, соль, жиры смешать, добавить яичный желток, воду, замесить крутое тесто. Половиной теста выложить дно и бока формы для пирогов (диаметром 20 см) так, чтобы оно выступало за края примерно на 1 см. Уложить на тесто слоями яблоки, пересыпанные сахаром. Раскатать остаток теста в пласт, нарезать из него полоски-ремешки. Уложить их решеткой поверх пирога, чтобы почти полностью закрыть начинку. Из остатков теста сделать жгут и наложить его по окружности пирога бордюром, плотно закрыв края полосок. Смазать верх пирога молоком и печь при 190° примерно 40 минут до золотисто-коричневого оттенка.



За неделю до 14 февраля английский дом полон суматохи: бумажные салфетки, сердца, вырезанные из красной бумаги, кусочки позолоченной фольги и цветные ленты, открытки с ангелами со стрелами, незабудки, розы, фиалки разбросаны в восхитительном беспорядке. Все что-то клеют, украшают, пишут тайные сентиментальные послания, любовные записочки — готовят друг другу подарки.

Позже, когда семья и гости сядут за накрытый стол, начнется самое интересное: будет вскрыт самодельный почтовый ящик и каждый получит адресованное ему послание и подарок.

На обеденном столе — красные розы в серебряной чаше, горят красные свечи, в стеклянном кувшине — засахаренные леденцы-сердечки, полные тайного смысла: хочешь кому-то объясниться в любви, подари такой леденец, это значит: «Я тебя люблю». В центре стола — розовый торт на десерт, печенье, мороженое, банановые сэндвичи...

#### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

- Сэндвичи в форме сердечек с малиновым джемом, сырковой массой, арахисовым маслом, черносмородиновым желе
- Сахарное печенье
- Розовое мятное мороженое
- Холодное молоко
- Розовый торт с кокосом
- Банановый хлеб для сэндвичей

### 314. БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

1 стакан масла, 1 стакан жженого сахара, 1 стакан сахара, 6 ст. ложек сметаны, 4 хорошо взбитых яйца, 2 стакана тертых спелых бананов, тертая кожура 2 апельсинов, 4 стакана муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка шелухи мускатного ореха, 1 стакан дробленых грецких орехов.

Взбить масло, добавить сахар и продолжать взбивать. Влить сметану, затем взбитые яйца в масляную смесь и добавить апельсиновую корку. Смешать вместе муку, соль, соду, пекарский порошок, шелуху и всыпать их в смесь, чередуя с тертыми бананами. Добавить орехи. Тесто уложить в форму для хлеба и выпекать при 350° 50-60 минут. Остудить хлеб, завернуть его в фольгу и оставить на ночь. Нарезать хлеб на тонкие ломтики, смазать маслом, джемом или желе, разрезать каждый на половинки или четверти крест-накрест и сделать сэндвичи.

### 315. САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

1 стакан сахара, пол стакана масла, 2 хорошо взбитых яйца, 1 стакан жирной сметаны, 1 ст. ложка ванили, 1 чайная ложка миндаля, почти 3 стакана муки, 1 чайная ложка соли, натертый мускатный орех, 1 чайная ложка пекарского порошка, пол чайной ложки соды.

Взбить масло и сахар вместе, добавить яйца и сметану, потом ваниль и миндаль. Смешать муку, соль, половину тертого муската, пекарский порошок и всыпать в готовую смесь. Охладить. Разделить тесто на несколько частей и раскатать. Вырезать формочкой сердечки, смазать розовым или красным красителем и уложить на лист. Выпекать при 190°, пока печенье не подрумянится.

### 316. РОЗОВОЕ МЯТНОЕ МОРОЖЕНОЕ

1-2 стакана сахара, 1500 г молока, 3 стакана жирных сливок, взбитые белки 5 яиц.

Смешать ингредиенты и варить смесь до вязкости. Снять с огня, добавить 1 чайную ложку ментоловой эссенции и несколько капель красного красителя. Охладить, перелить во фризер. Когда масса слегка заморозится, добавить 1-2 стакана мятных леденцов и снова заморозить. Перед подачей на стол нарезать мороженое на брусочки.

### 317. РОЗОВЫЙ ТОРТ С КОКОСОМ

Полстакана масла, полстакана сахара, 2 стакана муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 1 стакан молока, 1 чайная ложка ванили, пол чайной ложки арахисового экстракта, белки 4 яиц.

Деревянной ложкой взбить масло с сахаром до гладкости. Смешать сыпучие ингредиенты и добавить в массу, чередуя с молоком. Всыпать ваниль, добавить арахисовый экстракт и взбитые в пену белки. Смазать большую форму маслом и слегка присыпать мукой. Выложить в нее тесто и выпекать при 190° в течение 30-35 минут. Остудить, выложить торт на проволочную сетку.

### 318. ГЛАЗУРЬ ДЛЯ РОЗОВОГО ТОРТА

В сковороде смешать полстакана сахара, 2 столовые ложки воды и полстакана кукурузного сиропа. Накрыть сковороду крышкой и кипятить на медленном огне. Снять крышку и продолжать варить до тех пор, пока сироп не скрутится в нитку длиной 15 см. Взбить 2 белка в пену, влить сироп в белковую массу, добавить 1 чайную ложку ванили и красного пищевого красителя. Обильно смазать торт глазурью.



За неделю до 14 февраля английский дом полон суматохи: бумажные салфетки, сердца, вырезанные из красной бумаги, кусочки позолоченной фольги и цветные ленты, открытки с ангелами со стрелами, незабудки, розы, фиалки разбросаны в восхитительном беспорядке. Все что-то клеют, украшают, пишут тайные сентиментальные послания, любовные записочки — готовят друг другу подарки.

Позже, когда семья и гости сядут за накрытый стол, начнется самое интересное: будет вскрыт самодельный почтовый ящик и каждый получит адресованное ему послание и подарок.

На обеденном столе — красные розы в серебряной чаше, горят красные свечи, в стеклянном кувшине — засахаренные леденцы-сердечки, полные тайного смысла: хочешь кому-то объясниться в любви, подари такой леденец, это значит: «Я тебя люблю». В центре стола — розовый торт на десерт, печенье, мороженое, банановые сэндвичи...

#### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

- Сэндвичи в форме сердечек с малиновым джемом, сырковой массой, арахисовым маслом, черносмородиновым желе
- Сахарное печенье
- Розовое мятное мороженое
- Холодное молоко
- Розовый торт с кокосом
- Банановый хлеб для сэндвичей

#### 314. БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

1 стакан масла, 1 стакан жженого сахара, 1 стакан сахара, 6 ст. ложек сметаны, 4 хорошо взбитых яйца, 2 стакана тертых спелых бананов, тертая кожура 2 апельсинов, 4 стакана муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка шелухи мускатного ореха, 1 стакан дробленых грецких орехов.

Взбить масло, добавить сахар и продолжать взбивать. Влить сметану, затем взбитые яйца в масляную смесь и добавить апельсиновую корку. Смешать вместе муку, соль, соду, пекарский порошок, шелуху и всыпать их в смесь, чередуя с тертыми бананами. Добавить орехи. Тесто уложить в форму для хлеба и выпекать при 350° 50-60 минут. Остудить хлеб, завернуть его в фольгу и оставить на ночь. Нарезать хлеб на тонкие ломтики, смазать маслом, джемом или желе, разрезать каждый на половинки или четверти крест-накрест и сделать сэндвичи.

#### 315. САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

1 стакан сахара, пол стакана масла, 2 хорошо взбитых яйца, 1 стакан жирной сметаны, 1 ст. ложка ванили, 1 чайная ложка миндаля, почти 3 стакана муки, 1 чайная ложка соли, натертый мускатный орех, 1 чайная ложка пекарского порошка, пол чайной ложки соды.

Взбить масло и сахар вместе, добавить яйца и сметану, потом ваниль и миндаль. Смешать муку, соль, половину тертого муската, пекарский порошок и всыпать в готовую смесь. Охладить. Разделить тесто на несколько частей и раскатать. Вырезать формочкой сердечки, смазать розовым или красным красителем и уложить на лист. Выпекать при 190°, пока печенье не подрумянится.

#### 316. РОЗОВОЕ МЯТНОЕ МОРОЖЕНОЕ

1-2 стакана сахара, 1500 г молока, 3 стакана жирных сливок, взбитые белки 5 яиц.

Смешать ингредиенты и варить смесь до вязкости. Снять с огня, добавить 1 чайную ложку ментоловой эссенции и несколько капель красного красителя. Охладить, перелить во фризёр. Когда масса слегка заморозится, добавить 1-2 стакана мятных леденцов и снова заморозить. Перед подачей на стол нарезать мороженое на брусочки.

#### 317. РОЗОВЫЙ ТОРТ С КОКОСОМ

Полстакана масла, полстакана сахара, 2 стакана муки, 2 чайные ложки пекарского порошка, 1 стакан молока, 1 чайная ложка ванили, пол чайной ложки арахисового экстракта, белки 4 яиц.

Деревянной ложкой взбить масло с сахаром до гладкости. Смешать сыпучие ингредиенты и добавить в массу, чередуя с молоком. Всыпать ваниль, добавить арахисовый экстракт и взбитые в пену белки. Смазать большую форму маслом и слегка присыпать мукой. Выложить в нее тесто и выпекать при 190° в течение 30-35 минут. Остудить, выложить торт на проволочную сетку.

#### 318. ГЛАЗУРЬ ДЛЯ РОЗОВОГО ТОРТА

В сковороде смешать полстакана сахара, 2 столовые ложки воды и полстакана кукурузного сиропа. Накрыть сковороду крышкой и кипятить на медленном огне. Снять крышку и продолжать варить до тех пор, пока сироп не скрутится в нитку длиной 15 см. Взбить 2 белка в пену, влить сироп в белковую массу, добавить 1 чайную ложку ванили и красного пищевого красителя. Обильно смазать торт.



торт. В литровый кувшин влить 1 столовую ложку воды и добавить красный краситель, стакан нарезанного кокоса, закрыть кувшин и встряхивать его до тех пор, пока кокос не окрасится. Разложить его на бумаге, чтобы подсох, и посыпать весь торт.

### *Свадебный вечер*

Ясный июньский день. В деревенской церкви идет венчание. Скамьи заняты родственниками, соседями, друзьями. В полумраке мерцают остроконечные свечи. Белые розы и дельфиниумы, ленты и банты украшают проход. Молодые шествуют к алтарю... Полон цветов и старый дом. Стол накрыт белоснежной скатертью. На одном конце его стоит пунш, на другом — кофе в фамильном серебряном кофейнике. Фруктовые пирожные, тонкое сахарное печенье в форме сердечек, сэндвичи с кресс-салатом и сэндвичи с курицей уложены на серебряных подносах.

Свадебный торт — главное украшение стола — приготовлен по старинному семейному рецепту. Он состоит из шести слоев — трех белых и трех темных. Белые слои для невесты, темные — для жениха. Торт пекли за несколько недель до свадьбы. В день торжества его покрыли белой глазурью, украсили узорами и лепестками роз.

Старший из родственников произносит тост в честь жениха и невесты и, по старой традиции, бросает бокал в камин... Начинается веселье: песни, игры, танцы... Потом невесту с женихом уносит украшенная повозка, а гости, расположившись в саду, еще долго будут вспоминать прошлое и мечтать о будущем. Детям разрешается играть везде, даже возиться в сене, не боясь испачкать праздничную одежду...

#### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| • Пунш из шампанского      | • Печенье с глазурью |
| • Сэндвичи с кресс-салатом | • Фруктовые пирожные |
| • Сэндвичи с курицей       | • Свадебный торт     |

### *319. ПУНШ ИЗ ШАМПАНСКОГО*

За день (или более) до торжества хорошо смешать в четырехлитровом глиняном горшке 2 стакана хорошего бренди и полтора стакана сахара (подогреть и растворить), очищенные от пленки дольки 6 апельсинов и 6 лимонов и остудить. Перед тем как налить в пунш шампанское, перелить смесь в большую стеклянную посуду и поставить ее в серебряную миску со льдом. Добавить в смесь 1500 г охлажденного имбирного пива, 6 бутылок охлажденного шампанского, немного свежих листьев мяты, 500 г свежей клубники. В каждый бокал с пуншем положить кубик ананаса, свежего или консервированного. Наливать пунш следует серебряным или стеклянным ковшиком.

### *320. СЭНДВИЧИ С КРЕСС-САЛАТОМ*

Размягчить 400 г сливочного сыра и слегка разбавить сладкими сливками. С помощью острого ножа мелко нарезать 3 веточки кресс-салата, добавить его в смесь с сыром. Размягчить 400 г масла. Срезать корочку с двух буханок белого пшеничного хлеба. Смазать края маслом и нарезать на тоненькие ломтики. На каждый ломтик положить мелко рубленый кресс-салат, аккуратно завернуть и закрепить шпажкой. Сложить сэндвичи в глубокую сковороду и накрыть бумажной салфеткой и полотенцем. Охладить. Выложить на плоскую тарелку или серебряный поднос, накрытый салфеткой. Украсить веточками кресс-салата.

### *321. ПЕЧЕНЬЕ С ГЛАЗУРЬЮ*

Смазать маслом и выложить бумагой глубокую сковороду. Разогреть духовку до 350°. Смешать и размягчить вместе четверть стакана сливочного масла и столько же хорошего жира. Добавить 1 стакан сахара, пол чайной ложки ванили и столько же миндальной эссенции. Все тщательно перемешать. Затем смешать вместе 2 стакана просеянной муки, 3 чайные ложки пекарского порошка и немного соли. Сухую смесь всыпать в масляную, перемежая молоком. Взбить 6 яичных белков, постепенно добавляя сахар, и вмешать их в тесто. Выпекать 40 минут. Охладить. Нарезать уже готовый пирог на кубики, кружочки или овалы. Выложить печенье на поднос, покрытый тканевой салфеткой, а затем каждое печенье полить глазурью.

### *322. ГЛАЗУРЬ*

Приготовить на огне сироп, смешав 3 стакана сахара, четверть чайной ложки винного камня, полтора стакана воды. Снять сироп с огня и охладить до комнатной температуры. Добавить 1 чайную ложку ванили, два с половиной стакана сахарной пудры и размешать до жидкой консистенции. Полить печенье глазурью и украсить сахарными цветами и листьями.

### *323. ФРУКТОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ*

Смешать в миске 3 стакана просеянной муки, пол чайной ложки соли и пол чайной ложки пекарского порошка. Добавить 1 стакан хорошего лярда, полстакана сливочного масла и взбить смесь миксером. 1 яйцо взбить вилкой с 5 столовыми ложками холодной воды и влить в тесто. Хорошо все перемешать, скатать тесто в шар и охладить в течение 2 часов. Раскатать тесто на доске, присыпанной мукой. Вырезать



кружочки диаметром 5 см. Сделать пальцем углубление в каждом кружочке и подвернуть края, проколоть вилкой. Выпекать в духовке при 400° пока не подрумянятся. Перед подачей на стол заполнить углубления клубничным, малиновым или каким-нибудь другим джемом или желе. Украсить верхушки пирожных взбитыми сливками и уложить на поднос, покрытый салфеткой.

### 324. СЭНДВИЧИ С КУРИЦЕЙ

Приготовить куриный фарш: пропустить через мясорубку 8 стаканов рубленого мяса отварной курицы и 4 стакана мелко нарезанного отваренного сельдерея. Добавить четверть стакана лимонного сока, 2 чайные ложки соли, пол чайной ложки перца и 2 стакана майонеза. Хорошо перемешать. Обрезать корочку с белого пшеничного хлеба. Каждую буханку нарезать на равные тонкие ломтики. Смазать один ломтик куриным фаршем и покрыть его другим, намазать и его, положить следующий, опять смазать и прикрыть его несмазанным ломтиком хлеба. Каждую стопку нарезать на 6 одинаковых кусочков, выложить на блюдо, накрыть полотенцем и охладить.

### 325. СВАДЕБНЫЙ ТОРТ

Два человека должны потрудиться, чтобы приготовить этот торт строго по старинному рецепту.

*Коржи для невесты:* белки 6 яиц, 1 стакан сахара, полстакана масла, полстакана сладких сливок, 2-3 стакана муки, 1 столовая ложка пекарского порошка, 400 г миндальных орехов, 200 г рубленого лимона, 200 г мелко рубленого кокоса, 1 чайная ложка розовой воды, 1 чайная ложка лимонной эссенции.

Растереть вместе масло и сахар, добавить сливки. Смешать вместе просеянную муку с пекарским порошком и всыпать в смесь с маслом. Добавить розовую воду и эссенцию, смешать с орехами и фруктами. Взбить белки и ввести в тесто. Испечь три коржа диаметром 30, 25 и 15 см.

*Коржи для жениха:* 1 стакан сахара, полстакана жженого сахара, 1 стакан масла, желтки 6 яиц, 2 стакана муки, 1-2 столовые ложки мытого изюма с косточками, 400 г сушеной черной смородины, 200 г рубленого лимона, 100 г тертых орехов, неполный стакан хорошего виски, 1 чайная ложка соды, по пол чайной ложки гвоздики, корицы, мускатного ореха, перца (все перемолоть).

Растереть масло и сахар, добавить яйца и хорошо все взбить. Всыпать муку, положить изюм, смородину, рубленый лимон, орехи, влить виски, добавить соду и пряности. Все хорошо перемешать. Раскатать три коржа. Каждый корж выпекать в трех сковородах

диаметром 30, 25 и 15 см при 190° более 2 часов. Готовые коржи остудить 10 минут, а затем выложить на блюдо, чтобы остыли окончательно. Коржи жениха чередовать с коржами невесты.

### 326. КРЕМ ДЛЯ СВАДЕБНОГО ТОРТА

1 стакан размягченного масла, 240 г сахарной пудры, 1 чайная ложка соли, 8-10 яичных белков, полстакана сладких сливок, 3 чайные ложки ванилина.

В глубокой посуде размягчить и взбить масло. Постепенно добавить, чередуя, сахар и яичные белки, хорошо все взбить. Затем всыпать соль и ванилин. Добавить сливки, чтобы крем стал густым (его не нужно подкрашивать).

Круглый кусок белого картона накрыть салфеткой с узором. На нее положить самый большой корж для жениха смазать кремом, сверху положить такой же корж для невесты. Так же уложить коржи диаметром 25 и 15 см. Затем смазать кремом весь торт. (Миску с кремом все время держать накрытой влажным кухонным полотенцем, чтобы он не засох.) Щедро украсить торт завитками и узорами из крема по бокам, а на его верхушке сделать из крема букет роз.

### Годовщина свадьбы — обед для двоих

Годовщина свадьбы — это действительно праздник двоих. Когда-то, в старые времена, муж и жена уезжали, чтобы отпраздновать это событие в дорогом отеле, на несколько дней позабыв дела и заботы, отдыхая от семьи... Теперь же стол времен королевы Анны в гостиной покрыт скатертью, подаренной молодым на свадьбу, и сервирован китайским фарфором, хрусталем, серебряными приборами. В маленькой серебряной корзинке стоят розы. Шампанское охлаждается в антикварном медном ведре с оловянными ручками. Обед на большом плоском блюде стоит на каминной полке, чтобы не остыл, а зеленый салат предварительно слегка заморожен: его подают как отдельное блюдо. Осталось зажечь свечи, разлить шампанское в бокалы, купленные во время медового месяца. Но... Не стоит спешить: ведь это — обед для двоих. Времени достаточно для воспоминаний, обсуждений и планов на будущее.

#### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

- |                               |                                                      |
|-------------------------------|------------------------------------------------------|
| • Гренки с сыром              | • Зеленый салат с рокфором                           |
| • Шампанское                  | • Суфле                                              |
| • Картофель запеченный        | • Кофе мокко со взбитыми сливками и мускатным орехом |
| • Сливовое желе               |                                                      |
| • Побег аспарагуса под соусом |                                                      |



### 327. ГРЕНКИ С СЫРОМ

Натереть 400 г сыра (лучше всего чеддера). Сверху положить полстакана размягченного масла. Просеять вместе 2 стакана муки, полторы чайные ложки соли и четверть чайной ложки красного перца, добавить все это в сыр с маслом и тщательно вымесить. Разделить на две части, завернуть в жиронепроницаемую бумагу и охладить. Нарезать тесто на тонкие ломтики, выложить их на лист, посыпанный мукой и выпекать при 250° в течение 7 минут, пока не подрумянятся. (Это тесто можно хранить несколько недель в морозилке.) Подавать гренки горячими.

### 328. КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Выбрать картофелины одного размера, вымыть их щеткой и натереть маслом. Завернуть в фольгу, края фольги закрутить для герметичности. Положить на угли и время от времени переворачивать. Печь до готовности (около часа или более, в зависимости от размера). Вынуть из огня, снять фольгу, острым ножом срезать верхушки картофеля и вынуть мякоть. Положить в каждый клубень соль, свежесмолотый перец, кусочек масла и немного мелко нарезанной петрушки или зеленого лука. Подавать, добавив еще масла, сметаны или жирных сливок.

### 329. СЛИВОВОЕ ЖЕЛЕ

Собрать недозрелые (красноватого цвета) сливы. Очистить и тщательно вымыть их, сложить в большой котел. Залить холодной водой чуть больше, чем до половины. Поставить на огонь и варить до тех пор, пока сливы не размякнут. Процедить и оставить на ночь. Утром некоторое количество процеженного сока прокипятить в течение 5 минут. Затем всыпать в жидкость такое же количество сахара и размешивать до растворения сахара. Варить еще 5 минут, а затем погрузить в сироп ложку, чтобы проверить готовность. Дать немного остыть. Если желе уже готово, то оно будет тянуться. Перелить его в горячие банки, герметично закупорить и накрыть полотенцем.

### 330. ПОБЕГИ АСПАРАГУСА ПОД СОУСОМ

Свежесобранный аспарагус связать в пучок и положить на дно кастрюли. Залить половиной стакана кипящей воды, накрыть кастрюлю крышкой и хорошенько встряхнуть, чтобы вода полностью покрыла все побеги. Варить аспарагус 10-12 минут, затем обсушить и подсолить. Выложить побеги на горячее блюдо (не на серебряное!), и полить голландским соусом.

### 331. ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС ДЛЯ АСПАРАГУСА

Соус можно сделать заблаговременно, а перед подачей на стол только подогреть на водяной бане.

В хорошо взбитые желтки двух яиц добавить сок 1 лимона и перемешать. 100 г масла нарезать на 6 кусочков. Наколоть на вилку один кусочек и опустить его в смесь с лимоном, размешивая до тех пор, пока масло не растает. То же самое проделать и с остальным маслом. Перелить смесь в сковороду и проварить несколько минут на слабом огне. Приправить соус солью и перцем.

### 332. ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Блюдо для торжественных случаев. Этот салат подают к столу отдельно.

Стеклянную или деревянную салатницу тщательно натереть чесноком. Положить разорванный на кусочки свежий салат-латук. Добавить еще какую-нибудь зелень, например, один лист сельдерея, порванный на кусочки, и немного петрушки. (Не следует использовать слишком плотные листья.) Можно добавить несколько кружочков репчатого лука, очищенного помидора или моркови — что больше нравится. Для пикантности можно добавить несколько кусочков авокадо. Поставить салат в холодильник и подавать на стол в самый последний момент с уксусом и маслом в графинчиках. Смешивать салат нужно уже после подачи на стол. Делать это надо торжественно. Большой ложкой равномерно полить салат оливковым маслом (из расчета 1 ложка на каждую персону), тщательно перемешать. Теперь положить в ложку соль (из расчета пол чайной ложки на каждую персону), набрать в ложку немного свежесмолотого перца и посыпать салат. Затем налить в ложку винного уксуса и полить этой смесью овощи. Опять все перемешать. (Наиболее приемлемая пропорция — 1 часть уксуса и 2 части масла.) Положить на салат кусочки сыра рокфор и перемешать.

### 333. СУФЛЕ

Приготовить густой белый соус, смешав по 3 столовые ложки масла и муки с 1 стаканом молока. Когда соус загустеет, снять с огня. Добавить 3 хорошо взбитых желтка и полстакана сахара, тщательно перемешать. Смазать маслом и припудрить мукой глубокое прямоугольное блюдо для суфле. Взбить 4 яичных белка в пену и вылить в предыдущую смесь. Вылить смесь на блюдо и выпекать при 200° до тех пор, пока не подрумянится (40-45 минут). Подавать на стол прямо из духовки. Это великолепное на вкус суфле не нуждается в соусе, хотя можно полить его одной ложкой тутти-фрутти (соус или сироп из любых продуктов к сладкому, англичане называют его «всякая всячина»).



## День рождения

Англия — страна традиций, и в большом и в малом. И, пожалуй, в малом даже более традиционна, чем в большом. Ну скажите, как можно изо дня в день есть один и тот же завтрак, один и тот же (с небольшими вариациями) ленч или обед? Но оказывается это еще не все. Дни рождения в семье — такие же традиционные праздники, как, скажем, День Святого Валентина. И каждый член семьи знает заранее, что ему подарят, какой испекут торт, каким будет десерт. Праздничные блюда семьи не меняются с годами и остаются любимыми для каждого.

### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

- |                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| • Розовый пудинг           | • Йоркширский пудинг         |
| • Торт леди Маргарет Джейн | • Лимонный меренговый пирог  |
| • Ростбиф                  | • Шоколадный торт с помадкой |

### 334. РОЗОВЫЙ ПУДИНГ

Любимый десерт маленькой именинницы. Подают его на розовом блюде с зажженными розовыми свечами. И как гарнир к нему — свежая клубника.

В эмалированную или стеклянную посуду влить в четверть стакана холодной воды и растворить в ней желатин. Затем полить его сверху кипящей водой. Желатин должен стать гладким и жидким. Выжать сок 2 апельсинов и 1 лимона и всыпать 1 стакан сахара с тертой цедрой 1 апельсина. Размешать, чтобы сахар растворился. Теперь добавить в смесь пол чайной ложки ванилина, четверть чайной ложки миндальной эссенции и щепотку соли. Добавить немного розового пищевого красителя и тщательно все перемешать. Взбить 1 стакан жирных сливок до гладкости, влить их в смесь с соком и все вместе — в желатин. Выложить в формочки или в одну красивую форму и поставить на несколько часов в морозилку. Этот рецепт рассчитан на четыре персоны, но пудинг можно сделать для любого количества гостей, изменив дозировку продуктов.

### 335. ТОРТ ЛЕДИ МАРГАРЕТ ДЖЕЙН

Белый торт с розовой глазурью и малиновым кремом — любимое блюдо мамы. Она печет его на каждый свой день рождения.

Смазать маслом и припудрить мукой 3 сковороды диаметром 20 см. На дно каждой положить листья герани. Просеять 3 стакана муки, добавить неполную чайную ложку соли и 2 чайные ложки пекарского

порошка. Просеять муку еще 3 раза. Размягчить неполный стакан сливочного масла и взбить, постепенно добавляя 2 стакана сахара. В смесь с сухими компонентами постепенно добавить размягченное масло, чередуя с половиной стакана жирного молока и половиной стакана воды, взбить все до гладкости. В тесто добавить полторы ложки ванили и пол чайной ложки миндальной эссенции (если вас нет листьев герани). Взбить в пену 6 белков, влить в тесто, тщательно вымесить. Уложить тесто в 3 приготовленные сковороды и выпекать при 190° 30 минут.

### 336. МАЛИНОВЫЙ КРЕМ

Взбить пол стакана жирных сливок, затем добавить в них полстакана малинового джема. Смазать два слоя торта леди Маргарет Джейн кремом, а третий покрыть «пушистой» глазурью.

### 337. «ПУШИСТАЯ» ГЛАЗУРЬ

В глубокую сковороду всыпать 1 стакан сахара и влить полстакана воды. Кипятить на умеренном огне пока сироп не будет тянуться. Снять с огня, слегка охладить (смесь не должна пузыриться). Взбить белки 2 яиц в крепкую пену и добавить четверть чайной ложки порошка виннокаменной кислоты. Продолжать взбивать до гладкости. Тонкой струей влить сироп в белки и опять все тщательно взбить. В эту смесь добавить неполную чайную ложку ванили, пол чайной ложки миндальной эссенции и немного красного пищевого красителя. Размешать. Полить глазурью торт сверху и по краям, отставить в прохладное место, чтобы глазурь застыла.

### 338. ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ПОМАДКОЙ

Это лакомство всегда ждет в свой день рождения брат маленькой именинницы, которая любит розовый пудинг. Торт обязательно должен быть покрыт толстым слоем шоколада и обильно посыпан орехами.

Положить 3 кубика горького шоколада в маленькую сковороду, добавить полстакана воды, поставить на огонь и проварить, пока шоколад не растворится. Снять с огня и остудить. В большой миске размягчить полстакана сливочного масла, постепенно добавляя почти 2 стакана сахара, взбить до гладкости, добавить в шоколад. Туда же вбить 2 больших (или 3 маленьких) яйца. Просеять 2 стакана и 2 столовые ложки муки в отдельную посуду. Добавить половину чайной ложки соды, больше 2 чайных ложек пекарского порошка и половину чайной ложки соли. Смесь с мукой трижды просеять всыпать в смесь с маслом, чередуя с неполным стаканом молока, в которое заблаговременно



были добавлены 2 столовые ложки сметаны. Вымешивать тесто до тех пор, пока мука не увлажнится (но не взбивать!). Выложить тесто в две сковороды, предварительно смазанные маслом и припудренные мукой. Выпекать 35 минут при 195°, пока корж не будет легко отходить от краев сковороды. Остудить в течение 10 минут и полить глазурью с помадкой.

### 339. ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ТОРТА

Расплавить 3 кубика горького шоколада, влить в него 2 столовые ложки воды и всыпать 2 стакана сахарной пудры. Не снимая с огня, размешать до гладкости. Добавить 1 маленькое яйцо, взбить. В смесь положить 4 столовые ложки мягкого сливочного масла и опять взбить. Снять с огня и добавить 1 чайную ложку ванили. Маленькой лопаточкой нанести глазурь на один слой торта, положить на него другой и покрыть верхушку и бока торта тонким слоем глазури. Посыпать торт грецкими орехами, а посередине поставить большую красно-белую свечу.

### 340. ЛИМОННЫЙ МЕРЕНГОВЫЙ ПИРОГ

Именинник-папа любит пирог с сильным лимонным привкусом, и в день его рождения в меренгу всегда добавляют дополнительное количество яичных белков и цедры лимона.

Просеять в большую миску 2 стакана муки и пол чайной ложки соли. Добавить неполный стакан охлажденного масла и хорошо перемешать вилкой, а затем положить еще столько же масла и опять все тщательно перемешать. Охладить. Вымесить тесто снова, постепенно добавляя 6-8 столовых ложек холодной воды. Аккуратно скатать тесто в два шара. Для того чтобы тесто не прилипало к рукам, слегка (!) припудрить его мукой. Положить тесто в две сковороды одинакового диаметра, проколоть вилкой в нескольких местах и выпекать при 220° до тех пор, пока пирог хорошо не подрумянится. Остудить. В глубокой сковороде смешать 3 стакана сахара и 1 стакан муки, добавить пол чайной ложки соли, и постепенно — 2 стакана кипящей воды. Готовить, постоянно помешивая, на умеренном огне. Снять на несколько минут с огня. Слегка взбить желтки 8 яиц и влить немного в горячую смесь, размешать и ввести остальную часть. Добавить тертую цедру, сок 3 лимонов и довести до кипения. Охладить. Остывшие коржи покрыть глазурью — сначала первый, затем — второй. Взбить белки 6 крупных яиц, добавить к ним 1 чайную ложку лимонного сока и постепенно — неполный стакан сахара. Смазать края коржей и выпекать при 260° до румяности. Подавать пирог охлажденным.

## Рождество Христово (25 декабря)

Этот замечательный праздник все христиане отмечают одинаково, а каждая семья по-своему. К этому светлому дню готовятся в течение всего года.

Первый день рождественского календаря означает начало покаяния. Над большим столом вешают венок с красными яблоками и свечами. Два венка готовят для церкви. Делают их из ароматного бальзамина, веток сосны и кедра, в ход идут листья и ягоды падуба — растения с очень красивыми остроконечными листьями и красными ягодами, и омела — традиционное рождественское украшение.

Каждый день чем-то пополняется кладовая. Уже обработан гусь, фруктовые пироги украшены цукатами и заморожены, коробки до краев заполнены печеньем. Обычно к Рождеству в Англии пекут двенадцать видов печенья, и все члены семьи украшают их цветным сахаром, красными ментоловыми леденцами, «серебряным» драже, красной и зеленой глазурью, изюмом и орехами. Каждая семья ждет гостей на рождественские праздники, поэтому на столе должно быть много разных деликатесов. В ведре с влажным песком ожидает своего часа красавица-елка. С чердака достают ящики со старыми елочными украшениями, к ним добавляют новые, самодельные красные и золотые деревянные сердца, лошадок и звезды, ангелов с восковыми лицами, серебряные шарики и горны. Есть даже настоящее воробьиное гнездо, снесенное с дерева ураганом, а в нем «золотые» яйца. Здесь и бумажный рог изобилия, полный леденцов и орешков, засахаренная клюква и попкорн, нанизанные на нитки, печенье в форме животных и раскрашенные яичные скорлупки, и крошечные подарочные коробки, перевязанные золотистыми лентами, и птички со стеклянными хвостами. Для верхушки — ангел с золотыми крыльями в зеленом бархатном одеянии, расшитом золотом, со светящейся звездой в руках. Накануне Рождества вся семья отправляется на праздничную мессу в церковь.

Наступает рождественское утро. Чулки, которые заранее были подвешены на каминной полке, набиты подарками: апельсинами, леденцами. В ярко упакованных маленьких коробочках — карандаши, наперстки для девочек, перочинные ножички для мальчиков, брелок для папы и подушечка для булавок для мамы. На завтрак подают фрукты, тонкие ломтики шафранового хлеба с маслом и кофе. После завтрака семья отправляется поздравлять соседей и друзей. Для этого специально приготовлена большая корзина с печеньем и пирожными и венок из бальзамина для хозяина магазинчика.

К вечеру начинают прибывать гости. Большой обеденный стол в гостиной покрыт тщательно выглаженной скатертью из дамасского полотна с салфетками. Зажжены длинные красные свечи в серебряных подсвечниках. Между ними — большое блюдо с фруктами. Лучший фарфоровый



сервиз, хрустальные бокалы, серебряные приборы и блюда, розетки для желе и соусницы. Праздничный рождественский пунш приготовлен для взрослых, а безалкогольный клюквенный пунш — для детей. Многоцветное, как и само Рождество, изобилие продуктов на столе: розовый яблочный соус, салат валдорф с красными яблоками, искрящееся желе из дикой вишни с терпким привкусом, белоснежное картофельное пюре, золотистая кукуруза и тыква. На закуску — грейпфруты и апельсины с терпкими красными и зелеными дикими вишнями. Во всем своем великолепии посреди стола воцаряется гусь, разжигая аппетит. Поблескивая золотисто-коричневыми боками, он лежит на красивом блюде в окружении апельсинов, красных и зеленых диких яблок и веточек винограда. Королевского гуся специально откармливали две недели перед Рождеством, а затем зажарили на вертеле. Из гусиной печени приготовлен великолепный паштет, который едят, запивая пуншем.

На десерт — неизменный пылающий староанглийский сливовый пудинг с коньячным соусом. Его вносят в комнату при свечах ко всеобщему восхищению и восторгу. Подают апельсиново-лимонный шербет «для особых торжеств», мятные леденцы, засахаренные апельсиновые корки и клюкву в желе, печенье с рождественской елки, кофе в изящных чашечках и бокалы с великолепным домашним персиковым ликером. После чтения «Рождественского гимна» Чарльза Диккенса и поздравления с наступившим Рождеством Санта Клаус раскрывает пакеты и раздает всем подарки...

Рождество в Шотландии (Кристмас) тоже отмечают 25 декабря. В этот день в каждой шотландской семье пекут специальные лепешки, которые получают все члены семьи рано утром. Целый день ее надо носить с собой, однако съесть лишь за ужином. Если лепешку сохраняют до вечера нетронутой, это — хорошее предзнаменование на следующий год. Неудачным будет год для того, кто к вечеру сломал или обгрыз праздничную лепешку. Круглые лепешки связаны с кельтским языческим культом солнца.

#### МЕНЮ РОЖДЕСТВЕНСКОГО ЗАВТРАКА

- Фрукты
- Кофе
- Шафрановый хлеб и масло
- Молоко

### 341. ШАФРАНОВЫЙ ХЛЕБ

Староанглийский рецепт шафранового хлеба очень прост.

Замесить густое тесто для хлеба — на яйцах и молоке, добавить шафран (из расчета пол чайной ложки на буханку), тщательно вымесить руками, ввести мелко нарубленные засахаренные фрукты. Выпекать как обычно. Готовый хлеб полить сахарной белой глазурью. Более сложный современный рецепт рассчитан на три буханки.

Смешать полстакана сливочного масла, полстакана сахара и 1 столовую ложку соли. Залить 2 стаканами пастеризованного молока и хорошо перемешать. Слегка остудить, добавить 2 пачки дрожжей и половину столовой ложки шафрана, размягченного 2-3 ложками теплого (не горячего!) молока. Размешать, чтобы растворились дрожжи. Взбить 3 яйца и ввести в смесь с дрожжами. Просеять вместе 7 стаканов муки и 1 чайную ложку шелухи миндаля. Всыпать муку в смесь, размешивая, чтобы не было комков. Добавить полстакана смородины и 1 стакан рубленых цукатов. Вымесить руками, добавив немного муки. На доске, припудренной мукой, промесить 10 минут. Переложить тесто в смазанную маслом миску, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте, чтобы поднялось. Затем разделить тесто на 3 части, придать каждой форму буханки в смазанных маслом формочках. Верхушки буханок смазать маслом, снова накрыть и поставить в теплое место, чтобы хлеб слегка поднялся. Выпекать 40 минут при 220°. (В духовке формы не должны стоять слишком близко к дверце. Когда буханки подрумянятся, вынуть их из духовки и остудить на решетке. Теплый хлеб полить глазурью: 1 стакан просеянной сахарной пудры развести небольшим количеством молока, добавить немного розовой воды или миндального сиропа.

### 342. КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ

Чашку прогреть крутым кипятком, вытереть насухо. Влить 2 чайные ложки водки или виски и положить 1-2 кусочка сахара. Затем долить очень крепкий кофе и сверху положить 2 чайные ложки взбитых сливок.

#### МЕНЮ РОЖДЕСТВЕНСКОГО ОБЕДА

- Рождественский пунш
- Салат валдорф
- Паштет из гусиной печени
- Долки грейпфрута и апельсина с вишней
- Жареный гусь
- Красный яблочный соус
- Желе из дикой вишни
- Сушеная кукуруза в масле
- Печеная тыква
- Персиковый ликер
- Картофельное пюре
- Староанглийский пудинг
- Апельсиново-лимонный шербет
- Мятные леденцы
- Цукаты
- Рождественское печенье
- Клюквы в желе
- Коньячный соус «Великолепный»

### 343. РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПУНШ

1500 г сладкого клюквенного сока, 2 стакана водки, 100 г сладкого сока лайма (разновидность лимона), 1 стакан минеральной воды, 3 ст. ложки сахара.

Смешать соки с минеральной водой и водкой, добавить сахар. Подавать охлажденным.



### 344. ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ

Приготовить маленькие формочки. Для этого смешать в миске полтора стакана просеянной муки, по четверти чайной ложки соли и пекарского порошка. Положить в смесь с мукой полстакана хорошего лярда и четверть стакана масла. Взбить вилкой 1 яйцо, добавить в тесто и влить 5 столовых ложек холодной воды, тщательно перемешать, скатать в шар, остудить в течение 2 часов, а если возможно, оставить на всю ночь. Раскатать на припудренной мукой доске, вырезать маленькие кружочки диаметром 5 см, загнуть края и уложить в маленькие оловянные формочки для сдобы. Проколоть кружочки в нескольких местах вилкой и выпекать при 220°, пока они слегка не подрумянятся. Эти формы можно сделать заблаговременно и хранить герметически закрытыми. Положить гусиную печень в подсоленную воду, чтобы вода лишь слегка ее прикрывала, накрыть кастрюльку крышкой и довести до кипения. Варить на медленном огне 20 минут. Снять, слить воду. Нарезать печень на несколько кусочков и прокрутить через мясорубку с 1 маленькой луковицей. Добавить в паштет 2 столовые ложки куриного бульона или гусиного жира (можно размягченного сливочного масла), пол чайной ложки молотого мускатного ореха, 2 столовые ложки бренди или коньяка, щепотку сухой горчицы и пол чайной ложки рубленого тимьяна. Тщательно перемешать и переложить в маленькую миску. Присыпать мелко нарезанной петрушкой и охладить. Можно положить паштет в маленькие сдобные формочки или подать на стол с очень маленькими крекерами.

### 345. ДОЛЬКИ ГРЕЙПФРУТОВ И АПЕЛЬСИНОВ С ВИШНЕЙ

Очень острым ножом очистить апельсины и грейпфруты. Разделить каждый на дольки и сложить их в глубокую посуду. В бокалы для шампанского положить по 4 дольки каждого фрукта, залить соком. Сверху положить зеленые и красные дикие вишни.

### 346. ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ

Важный момент — правильно выбрать птицу. У молодого гуся клюв и лапы желтые. Если же птица старая, то ее лапы и клюв — красные. У свежего гуся лапы гибкие.

Обработать гуся (весом около 5 кг). Удалить лапы и потроха, осмалить. Натереть внутри и снаружи солью и перцем. Приготовить фарш: 2 стакана хлебных крошек смешать с 4 стаканами нарезанных кислых яблок, 1 нарезанной луковицей, 1 столовой ложкой шалфея (лук и шалфей предварительно слегка проварить), солью и перцем, увлажнить молоком (полстакана). Начинить фаршем гуся, зашить его.

Привязать ножки и крылья к тушке, тушку надеть на вертел и закрепить. В нескольких местах проколоть гуся вилкой (обязательно возле ног и крыльев). В процессе жаренья время от времени проворачивать вертел, поддерживая ровный огонь и смазывая птицу жиром, капавшим в специально установленную под ним кастрюлю. В зависимости от размера гуся, приготовление займет 2-3 часа. Снаружи гусь должен подрумяниться. Готового гуся уложить на блюдо. Подавать с дольками апельсина, гроздьями винограда и желе из диких вишен.

### 347. КРАСНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ СОУС

8 твердых яблок очистить, удалить сердцевину и разрезать на 8 частей. Сложить в кастрюлю с подсоленной водой, чтобы она только слегка их прикрывала. Довести до кипения. Если яблоки не кислые, добавить сок 1 лимона. Положить полстакана сахара и неполный стакан тертой корицы. Тщательно перемешать деревянной ложкой, а затем довести яблоки до кипения. Подавать в маленьких стеклянных розетках.

### 348. САЛАТ ВОЛДОРФ

Вымыть 4 яблока одинакового размера. Разрезать на четвертинки и удалить сердцевину, кожицу не снимать. Нарезать кубиками, добавить по половине стакана нарезанных кубиками корня сельдерея и ананаса, нарезанных фиников и перемешать. Посолить (пол чайной ложки) и снова перемешать. Полить майонезом и еще раз перемешать. Разложить салат в небольшие пиалы и украсить дикой вишней.

### 349. ЖЕЛЕ ИЗ ДИКОЙ ВИШНИ

Дикие вишни — ярко-красные и спелые — вымыть, удалить черенки и перебрать. Сложить отобранные ягоды в большой котел и залить небольшим количеством воды. Довести до кипения и варить до тех пор, пока вишни не станут мягкими. Воду слить, ягоды протереть через крупное сито, сок с мякотью положить в марлю и подвесить на ночь. Марлю не выжимать! 4 стакана сока влить в кастрюлю, довести до кипения и кипятить 5 минут. Снять с огня и добавить 4 стакана сахара, размешать, чтобы сахар растворился. Опять вскипятить и варить 5 минут, не помешивая. Готовность можно проверить, зачерпнув ложкой немного желе из кастрюли: если оно стекает с ложки тонкой ниткой, значит, готово. То же можно проделать с оставшимся соком, но готовить следует не более четырех стаканов сока за один раз. Разлить желе в стерилизованные банки. Закатать их крышками или герметически закупорить парафином, накрыть и поставить в темное прохладное место. Желе можно подавать к любой птице или ягненку.



### 350. ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА

Тыкву разрезать пополам. Вынуть семечки и мякоть, нарезать на равные куски (приблизительно 5 см) и положить на сковороду и слегка посолить. На каждый кусочек тыквы положить немного сливочного масла, добавить чайную ложку кленового сиропа и щепотку имбиря. Влить на дно сковороды немного воды, накрыть крышкой и печь в духовке при 195° в течение часа. Снять крышку, добавить еще масла и подержать в духовке еще полчаса — пока тыква не станет мягкой.

### 351. СУШЕНАЯ КУКУРУЗА В МАСЛЕ

Кукурузу сушат в августе — начале сентября, когда уже собирают урожай, но солнце еще достаточно жаркое.

Отварить молодую кукурузу в подсоленной воде (10 минут). Высушить зерна из кочерыжки и обсушить. Смазать большой лист (или сковороды) жиром, разложить кукурузные зерна и поставить на солнце, накрыв марлей. Когда жир высохнет, сыпать зерна на другой лист, не смазанный жиром, и сушить до тех пор, пока зерна не начнут трещать при помешивании. Этот процесс может занять несколько дней, поэтому на ночь лист с кукурузой лучше заносить в дом. Когда зерна высохнут, сложить их в мешочек из марли и повесить в хорошо проветриваемом помещении на несколько дней, чтобы из зерен окончательно вышла вся влага. Чтобы законсервировать кукурузу, нужно 400 г зерен залить небольшим количеством подсоленной воды и варить на слабом огне, постепенно доводя до кипения. Когда зерна станут мягкими, слить воду, приправить кукурузу 3 столовыми ложками сливочного масла, посолить и поперчить. Добавить неполный стакан жирных сливок, тщательно перемешать.

### 352. СТАРОАНГЛИЙСКИЙ ПУДИНГ

4 стакана хлебных крошек, 4 стакана муки, 2 стакана сахара, 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка корицы, 2 молотых мускатных ореха, 800 г рубленого почечного сала, 800 г смородины, 800 г изюма с косточками, 200 г рубленых цукатов, 2 стакана рубленых очищенных яблок, 12 яиц, цедра и сок 2 лимонов, полстакана бренди, 1 стакан хорошего сладкого сидра.

Хорошо смешать все сухие ингредиенты. Добавить жир и фрукты. Взбить яйца, добавить к ним бренди, сидр и сок лимонов с цедрой. Влить смесь с яйцами в сухую смесь и размешать. Смазать 3 формочки для пудинга и заполнить их тестом на две трети. Накрыть пергаментом и готовить на водяной бане в течение трех часов. Перед подачей

разогреть пудинги на водяной бане (в течение часа), переложить их на жаропрочное блюдо, а блюдо поставить на серебряный поднос. Подавая пудинг, облить его бренди (четверть стакана) и поджечь. Отдельно поставить коньячный соус «Великолепный».

### 353. КОНЬЯЧНЫЙ СОУС «ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ»

Смешать 1 стакан сахара с неполным стаканом сливочного масла. Добавить 2 взбитых яйца (или 4 желтка) и 1 стакан сливок. Варить, пока не загустеет (не кипятить!). Добавить 1 чайную ложку ванили и 4 столовые ложки бренди. Соус можно приготовить заблаговременно, а перед подачей к пудингу подогреть на водяной бане в течение нескольких минут.

### 354. АПЕЛЬСИНОВО-ЛИМОННЫЙ ШЕРБЕТ

6 апельсинов, 2 лимона, тертая цедра 2 апельсинов и 1 лимона, 3 стакана сахара, 7 стаканов жирного молока, 3 стакана жирных сливок, 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка ванили, 1 чайная ложка миндальной эссенции.

Смешать фруктовый сок с сахаром и цедрой. Тщательно размешать, чтобы сахар растворился. Охладить, добавить эссенцию, ваниль, молоко, сливки и соль. Поставить на некоторое время в морозилку.

### 355. ЦУКАТЫ

Залить кожуру апельсина (или грейпфрута), нарезанную на небольшие кусочки холодной водой, чтобы она только прикрывала кожуру, и варить 20 минут. Слить воду и повторить процесс 5 раз. В последний раз добавить щепотку соли. Приготовить сироп: 2 стакана сахара залить 1 стаканом воды и варить до загустения. Добавить 1 столовую ложку сливочного масла, положить в сироп кожуру и варить, пока цедра не впитает в себя сироп. Выложить ее на жиронепроницаемую бумагу, присыпанную сахаром, перемешать, чтобы все корки покрылись сахаром, и просушить в течение нескольких часов.

### 356. МЯТНЫЕ ЛЕДЕНЦЫ

Белок 1 яйца, 3 ст. ложки сливок, по 3-4 капли ментоловой, ванильной и лимонной эссенции, пищевые красители, сахарная пудра.

Смешать белок, сливки, зеленый краситель и ментоловую эссенцию. Не прекращая размешивать, постепенно добавить 2-3 стакана сахарной пудры. Когда масса загустеет, вымесить ее руками, скатать в шарики (диаметром около 3 см) и выложить на жиронепроницаемую бумагу.



Дать им застыть и сложить слоями в коробку, переложив каждый слой жиронепроницаемой бумагой. Приготовить шарики, с красным красителем и ментоловой эссенцией, затем — с ванильной эссенцией, но без красителя, с лимонной эссенцией и желтым красителем.

### 357. КЛЮКВА В ЖЕЛЕ

Вымыть и обсушить полный стакан клюквы, иглой проколоть ягоды в нескольких местах. В небольшой кастрюльке смешать 1 стакан сахара и 1 стакан воды. Варить, помешивая, до консистенции густого сиропа. Добавить в него ягоды и варить до тех пор, пока сироп при погружении в холодную воду не будет скатываться в шарик. Выложить ягоды на жиронепроницаемую бумагу, дать слегка остыть, обвалять их в сахаре и остудить. Готовые ягоды выложить на серебряное блюдо. Клюквой можно украсить холодные мясные закуски, положив ягоды в небольшие гнезда из петрушки.

### 358. ПЕРСИКОВЫЙ ЛИКЕР

Вымыть 2 кг спелых персиков, высушить, разрезать на четвертинки. Косточки расколоть пополам. Фрукты и ядрышки положить в большую кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой. Прокипятить 2 стакана воды с 2 стаканами сахара в течение 45 минут, остудить и добавить к персикам вместе с 2 палочками корицы и 6 зернами кориандра. Залить содержимое кастрюли 1 литром чистой водки, плотно закрыть крышкой, поставить кастрюлю в большой бумажный пакет и хранить в сухом теплом месте. Время от времени кастрюлю надо встряхивать, не открывая. Через 8 недель ликер процедить в бутыл. Персиковый ликер можно добавлять в соус тутти-фрутти или подавать с мороженым на десерт. Наилучший вкус напиток приобретет, если его выдержать 6 месяцев.

В Англии хозяйки держат инвентарь для выпечки печенья в специальном ящике. Внутри него находится коробка, прикрепленная к стенкам ящика. В ней хранятся различные приспособления, без которых на кухне в праздничный день не обойтись: формы для печенья, шпатель, сито, венчик для взбивания яиц, миски разных размеров, бутылочки с пищевыми красителями, мятные леденцы в стеклянной баночке, крашеный сахар, «серебряное» драже, лопаточка, стаканчики, ложки для отмеривания продуктов, кондитерский шприц, решетка для охлаждения печенья, папильотки для марципанов, дягиль, пряности, деревянные палочки для карамельных яблок. К Рождеству хорошая хозяйка должна запастись достаточным количеством масла, сахара, муки, яиц, шоколада. В доме должны быть ванильная, миндальная, лимонная и мятная эссенции; грецкие орехи, арахис, миндаль, фундук; финики, изюм, кокосы.

### 359. КОНЬЯЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

300 г ванильных вафель, 600 г фиников без косточек, 4 стакана очищенных орехов, 3 стакана сахарной пудры, неполный стакан бренди.

Это печенье не надо печь. Раздавить вафли скалкой, а финики и орехи пропустить через мясорубку, смешать все эти компоненты, добавив почти 3 стакана сахарной пудры и бренди. Все перемешать, сделать из теста маленькие шарики, диаметром 2-3 см, а потом раскатать их в кружочки, обвалять в сахарной пудре, выложить на лист или на жиронепроницаемую бумагу. Печенье хорошо впитывает в себя пудру, поэтому перед тем, как складывать печенье в коробку, его надо еще присыпать небольшим количеством сахарной пудры.

### 360. ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

1 стакан размягченного масла, полтора стакана сахара, 3 яйца, 1 ст. ложка ванили, 1 чайная ложка миндальной эссенции, 4 стакана муки, просеянной с солью (пол чайной ложки) и 1 чайной ложкой пекарского порошка.

Взбить масло с сахаром до гладкости, добавить яйца, ваниль и эссенцию. Всыпать муку с остальными сыпучими ингредиентами и тщательно вымесить. Сделать два шара, завернуть их в жиронепроницаемую бумагу и охладить (несколько часов). Раскатать каждый шар на припудренной мукой доске и вырезать кружочки. В тесто можно ввести пищевые красители, а перед тем как выпекать, печенье можно слегка присыпать крашенным сахаром, положить на кусочки цитрусовых, дробленый мускатный орех, изюм, драже, слегка вдавив. Выпекать при 220° 8-10 минут, пока печенье не подрумянится.

### 361. ГЛАЗУРЬ ДЛЯ РОЖДЕСТВЕНСКОГО ПЕЧЕНЬЯ

Глазурь можно использовать для всех видов печенья.

Взбить в пену 3 яичных белка. Добавить 400 г просеянной сахарной пудры, пол чайной ложки густых сливок, 1 чайную ложку ванили. Тщательно взбить смесь, чтобы она стала густой. Разложить в маленькие стаканчики и окрасить пищевыми красителями. Накрыть влажным полотенцем, чтобы глазурь не высохла.

### 362. АПЕЛЬСИНОВО-МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Размягчить 1 стакан сливочного масла и добавить по полстакана сахарного песка и жженого сахара, перемешать. Затем добавить 1 яйцо и взбить, влить 2 столовые ложки апельсинового сока.



Просеять чуть больше 2 стаканов муки с солью и содой (по пол чайной ложки), смешать с яичной массой, взбить. В эту смесь добавить 1 столовую ложку тертой цедры апельсина и полстакана рубленого миндаля, смешанного с четвертью стакана муки. Вымесить тесто, скатать его в шар и охладить в течение 3 часов. Тесто раскатать, нарезать на ломтики. Выпекать при 220° 8 минут. Не перепекать!

### 363. МЕДОВЫЕ КАПЛИ

Неполный стакан меда, полстакана сахара, 2 хорошо взбитых яйца, 1 стакан жирной сметаны, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 2-3 стакана муки, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка пекарского порошка, пол чайной ложки соли, 2 чайные ложки ванили, полстакана рубленых засахаренных корок цитрусовых.

Смешать все компоненты. Чайной ложкой выложить массу в виде булочек на смазанный жиром лист (на расстоянии 2-3 см друг от друга). Выпекать при 210° до подрумянивания.

#### МЕНЮ РОЖДЕСТВЕНСКОГО УЖИНА В ШОТЛАНДИИ

- |                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| • Жареная индейка      | • Сладкие пирожки рассыпчатые |
| с начинкой из каштанов | • Сладкие пирожки слоеные     |
| • Плюм-пудинг          |                               |

### 364. ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА С НАЧИНКОЙ ИЗ КАШТАНОВ

Индейка весом 5 кг, 75 г сливочного масла. **Для начинки:** 450 г пюре из каштанов, 110 г свежего тертого ржаного хлеба, 50 г нарезанного околопочечного жира, 1 головка лука, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки, цедра 1 лимона, 3 взбитых яйца.

Подготовить индейку, удалив потроха. Смешать пюре из каштанов с тертым хлебом. Жир, лук, петрушку, цедру, соль, перец смешать, вбить яйца. Затем отделить кожу от тушки птицы, начиная с шеи и до середины грудки, и в этот «карман» положить начинку, вдавливая ее в птицу. Связать ножки и крылышки начиненной индейки и подержать в холодном месте. Растопить масло в жаровне, уложить индейку и полить ее маслом. Неплотно прикрыть жаровню фольгой и жарить птицу при 180° (из расчета 20 минут на каждые 450 г веса птицы плюс 20 минут на все блюдо). Снять фольгу на последние 15 минут, чтобы индейка подрумянилась. Подавать с беконным рулетом, сухарным соусом, жареным картофелем и брюссельской капустой.

### 365. ПЛЮМ-ПУДИНГ

Понадобится два дня, чтобы приготовить этот рождественский пудинг... В первый день смешивают все ингредиенты, на второй день смесь перекладывают в форму и готовят на пару. Этот рецепт рассчитан на один большой пудинг или на два маленьких.

220 г мытой коринки, 220 г светлого изюма (султан), 220 г нарезанного изюма без косточек, 110 г нарезанных цукатов, 110 г очищенного, обжаренного и нарезанного миндаля, 220 г тертого белого хлеба, 220 г карамельной пробы, 20 г измельченного околопочечного жира, мелко натертая цедра и сок 1 лимона, 220 г муки, щепотка соли, 1 чайная ложка (без верха) молотой корицы, 1 чайная ложка смеси пряностей, 3 взбитых яйца, большой стакан коричневого эля или темного пива.

Смешать изюм с цукатами и миндалем, добавить сахар, тертый хлеб, жир и цедру. Просеять муку со специями, затем смешать ее с яйцами, лимонным соком и пивом до получения теста довольно слабой консистенции. Оставить на ночь. На следующий день переложить в смазанную жиром форму и выровнять поверхность. Накрыть двойным слоем промасленной бумаги так, чтобы пудинг мог подняться. Закрепить бумагу веревочкой. Варить пудинг на пару 8 часов — большой или 6 часов — маленькие. (Подливать воду в кастрюлю по мере выкипания!) Остудить. Снова накрыть пудинг свежей жиронепроницаемой бумагой и поставить в холодное сухое место (он может храниться в 1 год). Перед подачей пудинг разогреть на пару (не менее 2 часов).

### 366. СЛАДКИЕ ПИРОЖКИ РАССЫПЧАТЫЕ

**Для 12 пирожков:** 300 г муки, большая щепотка соли, 75 г маргарина, 50 г лярда, 330 г сладкого фарша (изюм, миндаль, сахар).

Просеять муку и соль. Положить жир, нарезанный на небольшие кусочки, растереть смесь до гладкости. Влить достаточное количество холодной воды, чтобы получилось тугое тесто, осторожно вымесить его на посыпанной мукой поверхности. Раскатать в пласт толщиной 3 мм и вырезать одинаковое число кружочков по 7 и 5 см. Выложить большими кружками формочки для пирожков, положить в них фарш и накрыть меньшими кружочками, соединив смоченные водой края. Проколоть отверстие в центре каждого пирожка и выпекать при 200° 20 минут. Дать остыть, перед подачей посыпать кондитерским сахаром.

### 367. СЛАДКИЕ ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ

**Для 12 пирожков:** 500 г муки, щепотка соли, 175 г маргарина, 1 чайная ложка лимонного сока, 330 г сладкого фарша (изюм, миндаль, сахар), немного сахарной пудры.



Просеять муку и соль в миску. Смешать с крупно натертым маргарином, лимонным соком и достаточным количеством холодной воды, чтобы получилось тугое тесто. Раскатать на посыпанной мукой поверхности, придав пласту удлиненную форму. Разделив тесто на три части, завернуть верхнюю треть на среднюю, а нижнюю — на первые две. Соединить края и оставить на 15 минут. Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм и подготовить к выпечке слоеные пирожки аналогично рассыпчатым (№ 366). Перед тем как ставить в духовку, смочить верх каждого пирожка водой и посыпать сахарной пудрой. Выпекать при 200° 20-30 минут до золотистого цвета. Подавать теплыми.

### *Новый год в современной Англии* (31 декабря — 1 января)

Кролик — первое слово, которое должно быть сказано в первый день Нового года. Таков старинный семейный обычай англичан. Считается, что тот, кто произнесет это слово, не будет иметь нужды в деньгах в течение целого года. И даже то, что надежды не всегда оправдываются, не омрачает веселья: с утра по всему дому эхом раздаются радостные выкрики.

...На улице холод, ветер, снег или дождь, а старый дом полон веселья и радости. Посреди прихожей в огромную кучу свалены ботинки, на широкой кровати в спальне возвышается груда из пальто, шапок и варежек. В кухне — этой гостеприимной комнате с огромным камином, всегда пышущей жаром духовкой и почерневшими перекладинами на потолке — горячий ароматный сидр уже ждет, чтобы его разлили в чашки. В лучшей комнате зажигают свечи и камин. Сверкая новогодними огнями, всех встречает елка. Горячий чай и кофе выпускают пар из сверкающих серебряных чайников и кофейников, которые отражают свет свечей. Рядом на подносе — кувшинчик со сливками, блюдо с дольками лимона, гвоздикой и мятными леденцами. На другом подносе — большая чаша со взбитыми сливками и тертым мускатным орехом. Тонкие стаффордширские бокалы с узором в форме зеленой веточки и розовым глянцем, серебряные чайные ложечки и расшитые вручную чайные салфетки разложены на полированном обеденном столе. Домашнее рождественское печенье покрыто лучшим джемом, приготовленным специально для новогоднего вечера. Традиционный семейный торт расположился в самой середине стола на стеклянном блюде. А вот и серебряный поднос с рядами тонко нарезанного сливового пирога, благоухающего на весь дом. Дети наслаждаются имбирным печеньем и сидром. Тонкие сэндвичи исчезают как по мановению волшебной палочки. Уже приготовленный «дедушкин» эгнот (спиртной напиток из взбитого с сахаром желтка и молока) приглашает всех провозгласить праздничный тост в честь Нового года.

Начинается всеобщее веселье, раздаются радостные поздравления: «С Новым годом!». И будет продолжаться праздник, пока не догорят все свечи...

Шотландцы отмечают Новый год — Хогманей — в те же числа. Происхождение слова «хогманей» неизвестно. Предполагают, что оно восходит к старофранцузскому *aguil anneau*, означающему тост: «С Новым годом!». В Шотландии обычай встречать первого новогоднего гостя связан со скандинавскими представлениями о добрых гномах. В полночь мужчины отправляются к соседям, чтобы первыми переступить порог их дома в новом году. Каждый несет с собой бутылку виски и тонкие овсяные лепешки и предлагает хозяину выпить глоток за удачу. В ответ также получает виски, напиток атолл броуз, сдобное печенье или булочку. Если первым в дом входит брюнет, это предвещает большое счастье в новом году, а если рыжий — неудачу (то же самое, если первой придет женщина).

#### МЕНЮ ДЛЯ НОВОГОДНЕГО ВЕЧЕРА в Британии

- Эгнот
- Горячий сидр
- Торт фунтовый
- Листья сахарные мятные
- Сливовый пирог
- Сэндвичи финиковые
- Печенье имбирное

### 368. ЭГНОТ

12 яиц, 1-2 стакана сахара, 5 литров жирного молока, 1 чайная ложка соли, 2500 г жирных сливок, 200 г виски «Бурбон», 200 г французского коньяка.

Разделить яйца на белки и желтки. Взбить белки до гладкости. Добавить полстакана сахара, молоко и опять хорошо взбить. Медленно влить ликер и тщательно перемешать. Перелить жидкость в четырехлитровый сосуд и поставить в прохладное место до подачи к столу. Взбить белки (комнатной температуры) с чайной ложкой соли. Медленно добавить оставшийся сахар, продолжая взбивать. На дно охлажденной посуды для эгнога положить сливки, уже хорошо взбитые. Соединить белки с алкогольной смесью и влить в сливки. Тщательно перемешать серебряным ковшиком. Подавать эгнот в серебряных или стеклянных чашечках для пунша, посыпав тертым миндалем.

### 369. ГОРЯЧИЙ СИДР

Сидр — английское яблочное вино, любимое англичанами с давних пор. Сорта яблок, из которых готовят сидр, имеют необычные названия: «Ослабь Ремень», «Гроздь», «Ярлингтонская Мельница». Пора сбора урожая — с сентября по декабрь. Сок бродит, а весной виноделы



смешивают соки различных сортов яблок, чтобы достичь особого вкуса. Потом сидр настаивают в дубовых бочках от одного года до пяти лет. Теперь сидр готовят на винных заводах, которые в большинстве своем расположены в Сомерсете. Сидр весьма популярен, и экспортируют его во многие страны мира.

Горячий ароматный сидр в Англии подавали в тавернах с большим количеством хорошего рома. Наш рецепт — для семьи и друзей.

Влить в большой котел 4500 г сладкого сидра, добавить 1 стакан слегка поджаренного сахара и хорошо размешать. Сделать мешочек из марли, положить в него 2 палочки корицы, 1 столовую ложку гвоздики, 2 столовые ложки душистого перца, опустить мешочек в сидр и держать на медленном огне 20 минут. Подогреть супницу и наполнить ее горячим напитком, предварительно удалив мешочек со специями. Украсить 2-3 дольками лимона и гвоздикой; разлить в бокалы. Напиток можно подать в керамическом кувшине и разливать в чашечки, посыпав сверху тертым миндалем.

### 370. ТОРТ ФУНТОВЫЙ

Английский фунтовый торт когда-то назывался «Торт двенадцатой ночи», но теперь его готовят к каждому празднику. Старые рецепты рекомендуют брать по фунту каждого компонента, подтверждая название торта. Новая технология, новый состав продуктов, внесли изменения в его рецепт. Смешивание всех компонентов потребует немалых усилий, так как массу взбивают вручную. Поэтому нелишне иметь под рукой помощника. Традиционно торт пекут в форме для пудинга, но подойдет и прямоугольная посуда. Обычно торт режут на тонкие кусочки и подают с соусом тутти-фрутти или с мороженым, но в большинстве случаев едят без каких-либо добавок, наслаждаясь божественным вкусом новогоднего блюда.

*400 г сливочного масла, 2 полных стакана сахара, 10 яиц, 2 ст. ложки хорошего коньяка или бренди (можно также 2 чайные ложки ванильной или миндальной эссенции), 4 стакана просеянной муки, четверть чайной ложки соли, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 чайная ложка шелухи мускатного ореха.*

Взбивать масло, пока оно не станет мягким, добавить сахар, и продолжать взбивать до гладкости. Хорошо взбить яйца, медленно влить в масляную смесь и продолжать взбивать, пока масса не станет такой же мягкой, как и две предыдущие. Смешать соль, шелуху и пекарский порошок с мукой, аккуратно всыпать в смесь с маслом (по чашке за один раз), чтобы не образовались комки. Перелить тесто в смазанную маслом форму, поставить в холодную духовку, затем разогреть ее до 180°. Выпекать 90 минут (пока торт не станет золотисто-коричневым и не будет легко отставать от краев формы). Готовность торта можно

проверить, проткнув его острым ножом: если нож сухой — значит торт готов. Дать торту остыть (10 минут), затем выложить из формы на блюдо, посыпать верхушку сахарной пудрой. На стол подавать, нарезав тонкими кусочками. Если обернуть торт салфеткой, пропитанной бренди, его можно хранить несколько недель (в холодильнике).

### 371. СЛИВОВЫЙ ПИРОГ МИСС ИДЫ

Самое интересное, что в этом чудесном пироге нет ни единой сливы. Но зато есть множество других великолепных компонентов, которые делают его самым лучшим из всех фруктовых пирогов.

Растереть масло, добавить 1 стакан сахара и взбить в пену. Влить в смесь с маслом предварительно взбитые 5 яиц и опять хорошо перемешать. Затем всыпать 1 стакан муки, 1 чайную ложку тертой корицы, пол чайной ложки душистого перца, пол чайной ложки шелухи мускатного ореха; добавить мелко нарезанную сваренную в сахаре цедру (неполный стакан), столько же глазированных вишен, разрезанных на половинки, 2 стакана очищенного от косточек изюма, немного тертого миндаля, влить полстакана хорошего бренди и все тщательно перемешать. Выложить тесто в хорошо смазанную жиром и посыпанную мукой форму и выпекать при 180° 90 минут, а потом при 120° еще полчаса. Вынуть пирог из духовки, дать остыть 15 минут и подпечь.

### 372. ГЛАЗУРЬ ДЛЯ СЛИВОВОГО ПИРОГА

Сливовый пирог покрывают миндальной и белой глазурью. Для миндальной глазури: 2 стакана молотого миндаля, смешать с 1 взбитым желтком, потом — с белком, добавить 2 стакана сахарной пудры и несколько капель лимонного сока. Ножом, смоченным в холодной воде, покрыть пирог глазурью (добавить 1-2 капли воды, если нужно, чтобы глазурь легла равномерно). Оставить торт на ночь. Для белой глазури: 3 стакана сахарной пудры смешать с 2 взбитыми белками и соком 1 лимона. Взбить до гладкости. Окунуть нож в холодную воду и покрыть пирог поверх миндальной глазури — белой, сверху украсить вишнями, фисташками, сахарными цветами.

### 373. СЭНДВИЧИ ФИНИКОВЫЕ

Сначала следует приготовить финиковый хлеб.

*Для хлеба: 3 стакана просеянной муки, 3 чайные ложки пекарского порошка, четверть чайной ложки соды, 1 чайная ложка шелухи миндальных орехов, 1 чайная ложка соли, полстакана сахара, полстакана эжженого сахара, 1 взбитое яйцо, неполный стакан жирной сметаны, четверть*



стакана топленого масла, 2 чайные ложки тертой корки апельсина, пол-стакана рубленых грецких орехов, 1 стакан рубленых фиников.

Муку с солью, перемешать с пекарским порошком, содой, шелухой миндаля и сахаром. Смешать яйцо с молоком и сметаной и влить смесь в муку, добавить масло, тертую кожуру апельсина и хорошо все перемешать. Положить орехи и финики. Тесто уложить в форму, смазанную жиром. Выпекать 1 час при 195° до готовности. Остудить, вынуть хлеб из сковороды, завернуть его в фольгу и оставить на ночь. На следующий день нарезать хлеб тонкими ломтиками, половину намазать маслом, а остальные — сырковой массой; положить ломтики с маслом на ломтики с сыром. Некоторые из них разрезать по диагонали, а другие — на тонкие «пальчики».

### 374. ПЕЧЕНЬЕ ИМБИРНОЕ

1 стакан масла, 1 стакан жженого сахара, 3 хорошо взбитых яйца, 1-2 стакана патоки, 6 стаканов муки, 2 ст. ложки имбиря, 2 чайные ложки соды, 1 чайная ложка корицы.

Взбить масло, добавить сахар, яйца, патоку, муку с остальными компонентами. Охладить. Раскатать тесто и вырезать фигурки зверюшек. Выпекать при температуре 195° не более 10 минут, чтобы не перепечь. Остывшее печенье полить глазурью — взбитым белком. Поверх глазури полить сиропом (3 части сахара и 1 часть воды прокипятить).

### 375. ЛИСТЬЯ САХАРНЫЕ МЯТНЫЕ (леденцы)

Фиалки, лепестки роз или целые розы, мятные листья или листья других трав можно засахарить и использовать для украшения тортов, печенья, пирожных, мороженого или подавать к чаю. Лепестки и листья лучше всего собирать после дождя, когда они едва успели высохнуть.

Отобрать все листья, промыть, обсушить лепестки и листья каждого вида отдельно на хлопчатобумажном полотенце. Чтобы приготовить леденцы из одной пригоршни листьев, надо взбить белок 1 или 2 яиц, добавить воды, размешать. Если леденцы делают из лепестков фиалки, добавить в смесь 1-2 капли миндальной эссенции, если из листьев мяты — ввести ментоловую эссенцию, если из лепестков роз, листьев вербены или пахучей герани, взять лимонную эссенцию. Можно кисточкой нанести смесь на листья или с помощью пинцета просто окунуть их в смесь с яичными белками. На блюдо насыпать сахар (полстакана) и, окунув или смазав листок смесью, обвалить его в сахаре. Выложить на лист и подсушить 30 минут в духовке при 200°. Хранить леденцы следует в стеклянном кувшине (или банке).

## МЕНЮ ДЛЯ НОВОГОДНЕГО ВЕЧЕРА

в Шотландии

• Паштет из кипперсов

• Новогодний кулич

• Атолл броуз

### 376. ПАШТЕТ ИЗ КИППЕРСОВ

Для 8 порций: 450 г вареного филе кипперсов, 275 г молока, 25 г муки, 25 г масла, 150 г майонеза, 2 яйца (белки и желтки отдельно), 1 десертная ложка лимонного сока, щепотка мускатного ореха, 10 г порошка желатина, 3 ст. ложки воды.

Удалить кожу с кипперсов и измельчить их. Растопить масло, всыпать муку, снять с огня и смешать с молоком, довести до кипения, помешивая, затем смешать с желтками, майонезом, мускатным орехом, лимонным соком и кипперсами. Растворить в воде желатин, ввести в соус с кипперсами и отставить, чтобы застыл. Взбить белки и добавить в соус с майонезом. Переложить паштет на блюдо, смазанное маслом, разровнять поверхность и оставить застывать. Подавать, украсив кружочками огурца и оливками.

### 377. НОВОГОДНИЙ КУЛИЧ

Так называется сдоба, которую пекут в Шотландии в канун Нового года. Печь кулич надо за 2 недели до того, как он понадобится. Он останется свежим в течение полугода, если его держать в закрытой посуде.

Для теста: 350 г муки, щепотка соли, 75 г лярда, 75 г маргарина. Для начинки: 450 г изюма без косточек, 450 г коринки, 50 г измельченного миндаля, 50 г измельченных цукатов, 175 г муки, 75 г карамельной пробы, 1 чайная ложка (без верха) молотого душистого перца, по пол чайной ложки молотого имбиря, молотой корицы, пекарского порошка, щепотка черного молотого перца, 1 ст. ложка коньяка, 1 взбитое яйцо, молоко для увлажнения.

Просеять муку с солью, растереть с жиром, добавить воды и замесить густое тесто. Раскатать три четверти теста и выложить им смазанные жиром дно и стенки формы. Смешать изюм, коринку, миндаль, цукаты и сахар. Всыпать муку, душистый перец, имбирь, корицу, черный перец и пекарский порошок. Связать ингредиенты коньяком, яйцом (оставить немного для смазки) и влить молоко, чтобы увлажнить смесь. Положить начинку в форму с тестом, раскатать оставшуюся часть теста и использовать как крышку. Соединить края, проколоть поверхность вилкой, а затем проделать 4 отверстия через всю сдобу до дна. Смазать поверхность яйцом и печь в духовке на слабом огне 3 часа. Дать остыть в форме. Готовую сдобу хранить до Хогманея.



Этот старинный шотландский напиток по традиции предлагают первому гостю, переступившему порог в новогоднюю ночь. По преданию, впервые его приготовил граф Атолл в 1475 году и заставил плененного им графа Росса пить из колодца, специально наполненного этим напитком.

*Виски (произвольный объем), 3 ст. ложки овсяной муки или толокна, 2 ст. ложки верескового меда.*

Смешать овсяную муку с водой и замесить жидкое тесто. Дать постоять полчаса, процедить, сильно отжать, чтобы мука стала почти сухой. Серебряной ложкой смешать жидкость с медом до однородной массы, наполнить ею литровую бутылку, добавить виски по вкусу, закрыть пробкой. Перед употреблением хорошо взболтать.

## Пасха

В английских семьях в пасхальное воскресенье в центре обеденного стола устанавливают деревце, украшенное яйцами, яичными скорлупками, перламутровыми и кружевными лентами. По старинному обычаю испекли пасхальный пирог и украсили глазированными фигурками. На верхушке пирога — домик из теста и крема с оградой и розами, обвивающими дверь. На столе — старинная скатерть с каймой, блюдо с узором в виде бутонов роз и бокалы в форме ананаса — символа гостеприимства.

### МЕНЮ ПАСХАЛЬНОГО ЗАВТРАКА

- Свежие фрукты в грейпфрутовых корзиночках
- Домашняя колбаса и соус
- Горячие булочки в форме креста
- Кофе
- Горячий шоколад

## 379. ФРУКТЫ В ГРЕЙПФРУТОВЫХ КОРЗИНОЧКАХ

Разрезать грейпфруты пополам, вырезать мякоть, снять пленку, края половинок надрезать. К мякоти грейпфрутов добавить мякоть апельсинов, кубики ананаса, стакан абрикосового варенья, клубнику, очищенный виноград. Влить абрикосовый сок и оставить на ночь. Утром уложить фрукты в грейпфрутовые половинки, украсить мелко нарезанным кокосом и свежими или засахаренными листьями мяты.

## 380. ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА

*Для 750 г колбасы: 600 г постного мяса, немного свиного жира и обрезков.*

Пропустить через мясорубку жир и мясо и сложить в сковороду. Приготовленной приправой заправить фарш. Затем вымесить массу

так, чтобы приправа хорошо пропитала мясо. Обжарить фарш до готовности. Набить подготовленную кишку фаршем, перевязать колбасу ниткой, завернуть в фольгу и положить в холодильник. Перед подачей на стол дать колбасе оттаять, нарезать кольцами, слегка обжарить.

## 381. ПРИПРАВА К ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЕ

*Четверть стакана соли, 3 ст. ложки молотого черного перца, 4 ст. ложки сухого шалфея, 2 ст. ложки смешанных вместе тимьяна и чабреца, 2 ст. ложки майорана.*

Травы могут быть как сухими, так и свежими. Если использовать свежие, то можно добавить еще полмеры, но сухие травы обычно острее.

## 382. ГОРЯЧИЕ БУЛОЧКИ В ФОРМЕ КРЕСТА

*2 пачки дрожжей, неполный стакан теплой воды, неполный стакан пастеризованного молока, полстакана масла, треть стакана сахара, 3-4 стакана муки, 1 чайная ложка корицы, 3 хорошо взбитых яйца, неполный стакан сушеной смородины.*

Растворить дрожжи в воде. В молоко положить масло, сахар и соль. Остудить. Смешать муку и корицу. В смесь с молоком всыпать 1 стакан муки, добавить яйца и взбить смесь, ввести дрожжи и смородину. Всыпать оставшуюся муку и перемешать. Накрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. Осадить его и вновь дать подняться. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Вырезать кружочки и сформовать 24 булочки. Выложить их на смазанный жиром лист. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось. Ножом прочертить в середине каждой булочки крест, смазать взбитым белком или молоком и выпекать при 220° 12 минут. Вынуть из духовки и покрыть глазурью: смешать слегка взбитый белок с 1 стаканом сахарной пудры, добавив половину чайной ложки ванили.

## 383. КОФЕ

Кофе к пасхальному завтраку в английских семьях готовят в старинных кофейниках.

На дно насыпать свежемолотый кофе (из расчета 1 столовая ложка на человека). Затем добавить яичный желток, белок и встряхнуть кофейник. Залить содержимое кипящей водой, поставить на огонь и дать закипеть. Добавить 1 стакан холодной воды и опять (на минутку!) поставить на огонь.



### 384. ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

3 дольки горького шоколада, неполный стакан воды, 1 стакан сахара, пол чайной ложки соли, полстакана жирных взбитых сливок, 5 стаканов пастеризованного молока.

В кастрюле на медленном огне растопить в воде шоколад, довести до кипения и продолжать готовить еще несколько минут. Слегка остудить, добавить сливки, а перед подачей влить горячее молоко.

#### МЕНЮ ПАСХАЛЬНОГО ОБЕДА

- |                                         |                       |
|-----------------------------------------|-----------------------|
| • Куриное желе с мятными листьями       | • Глазурь лимонная    |
| • Ветчина, запеченная в кленовом сиропе | • Дольки апельсиновые |
| • Кукурузный пудинг                     | • Бисквит пасхальный  |
| • Картофель в сырном соусе              | • Мороженое ванильное |
| • Салат «Безупречный»                   |                       |

### 385. КУРИНОЕ ЖЕЛЕ С МЯТНЫМИ ЛИСТЬЯМИ

В кастрюлю или котел положить курицу (весом 1500 г) и залить на три четверти водой. Довести до кипения и варить 2 часа до готовности. Добавить 1 чайную ложку соли, горсть рубленой петрушки, 1 стакан рубленого корня сельдерея или листьев, полстакана рубленого лука и 1 лавровый лист. Когда курица будет готова, снять кастрюлю с огня и дать птице остыть в бульоне. Вынуть ее, мясо отделить от костей и кожи (его можно использовать для салата или пирогов). Кости и кожу опять положить в кастрюлю и варить 30 минут. Затем процедить бульон, остудить и снять жир. Охладить. Перед подачей на стол на дно чашечек для желе положить ломтик лимона, затем желе, а сверху — листик мяты (см №375).

### 386. ВЕТЧИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В КЛЕНОВОМ СИРОПЕ

Копченую ветчину замочить на ночь в холодной воде. Утром переложить ветчину в кастрюлю, залить водой, в которую были добавлены 2 стакана яблочного сидра, довести до кипения и варить 40 минут. Вынуть ветчину из кастрюли, снять кожу, уложить мясо в сковороду и смазать смесью из половины стакана кленового сиропа и четверти стакана сладкого сидра. Запекать при 195° около часа, время от времени смазывая сиропом. Вынуть из духовки, нарезать по диагонали, приправить гвоздикой, еще смазать сиропом и опять поставить минут на 20 в духовку. Выложить на подогретое блюдо и украсить «гнездом» из петрушки, в которое уложить пасхальные яйца.

### 387. КУКУРУЗНЫЙ ПУДИНГ

2 стакана целых сушеных зерен кукурузы, 1 чайная ложка соли, 2 чайные ложки сахара, четверть чайной ложки молотого перца, 2 взбитых яйца, 1 стакан жирного молока, 2 ст. ложки топленого масла, 2-3 ст. ложки крошек крекеров.

Смешать все ингредиенты, за исключением крошек крекеров. Выложить смесь на лист, посыпать крошками. Выпекать при 195° в течение 1 часа. Подавать на стол на листе, в котором выпекался пудинг.

### 388. КАРТОФЕЛЬ В СЫРНОМ СОУСЕ

Отварной картофель нарезать тонкими ломтиками и сложить в смазанную маслом кастрюлю. Приготовить соус. В 1 столовую ложку растопленного масла положить 1 столовую ложку муки и довести до кипения. Добавить 1 стакан жирного молока и варить до загустения. Снять с огня и посолить, добавить щепотку красного перца и пол чайной ложки сухой горчицы, смешанной с небольшим количеством молока. Всыпать 1 стакан тертого сыра и варить, пока сыр не расплавится. Сырным соусом полить картофелины, а сверху присыпать тертым сыром. Запекать при 210° в духовке 20-30 минут.

### 389. САЛАТ «БЕЗУПРЕЧНЫЙ»

1 стакан нарезанной капусты, полстакана нарезанной моркови, мелко рубленый корень сельдерея, полстакана нарезанного сладкого перца, 5 или 6 сладких маринованных огурцов, 1 чайная ложка соли.

Приготовить желе из лимонного желатина и охладить, чтобы он слегка застыл. В застывшее желе, добавить овощи, 2 столовые ложки лимонного сока или кислого сидра и перемешать. Выложить в круглую форму для желе (либо разложить в восемь маленьких формочек). Охладить до полного застывания. Перед подачей на стол выложить в тарелочки, украсить салатом-латуком и полить майонезом.

### 390. ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНОВЫЕ

Смешать вместе 2 стакана муки, 3 чайные ложки пекарского порошка и 1 чайную ложку соли. В 4 столовые ложки масла влить неполный стакан молока (или больше) и взбить до гладкости. Слегка присыпать доску мукой и быстро вымесить тесто. Вырезать прямоугольники размером 20х30 см и толщиной до 2 см. Смешать 2 столовые ложки сахара и мелко нарезанную кожуру одного большого апельсина. Положить эту смесь в прямоугольники и завернуть их. Теперь



нарезать тесто на полоски длиной 20 см и шириной 30 мм, сложить пополам и нарезать дольками. Положить на смазанный жиром лист и выпекать при 210° 10-12 минут. Перед выпечкой можно смазать дольки молоком и присыпать сверху сахаром. Когда дольки будут готовы, уложить их горячими в корзинку на вышитую салфетку.

### 391. БИСКВИТ ПАСХАЛЬНЫЙ

Этот праздничный пирог выпекают в глубокой форме и украшают лимонной глазурью, сахарными цветами и листьями.

6 яиц (белки отделить от желтков), чуть-чуть соли, 2 стакана сахара, 1 стакан просеянной муки, пол чайной ложки пекарского порошка, 1 чайная ложка ванилина, тертая цедра 1 лимона, 1 ст. ложка лимонного сока.

Взбить белки яиц с солью до гладкости. Продолжая взбивать, добавить постепенно сахар. Взбить желтки, добавить лимонный сок, цедру и ванилин. В желтки влить почти полный стакан белков, взбить, влить оставшиеся белки, продолжая взбивать. Смешать вместе муку и пекарский порошок и всыпать в смесь. Размешать все деревянной ложкой. Слегка присыпать мукой края 2 смазанных жиром форм, уложить тесто в формы и слегка встряхнуть. Выпекать при 200° до готовности. Охладить.

### 392. ГЛАЗУРЬ ЛИМОННАЯ

450 г масла, 4 стакана сахарной пудры, чуть-чуть соли, 1 яйцо, тертая цедра 1 лимона, 2 ст. ложки лимонного сока, несколько капель желтого пищевого красителя.

Взбить масло до гладкости, добавить 1 стакан сахарной пудры, яйцо и цедру. Продолжать взбивать. Всыпать оставшийся сахар, влить лимонный сок и продолжать взбивать, пока смесь не станет достаточно густой, а затем добавить краситель.

### 393. МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ

4 яйца, взбитых в глубокой миске, 500 г сахара, пол чайной ложки соли, 5 стаканов холодного молока, 4 стакана холодных жирных сливок, 5 чайных ложек ванилина.

Постепенно добавляя сахар, взбить яйца, влить молоко, сливки и добавить ванилин. Хорошо все перемешать и выложить во фризер. Когда масса заморозится, обложить ее льдом и солью и дать постоять несколько часов. Подавать с сиропом тутти-фрутти или любым другим.





Современное английское парадное меню сложилось в основном к концу XVIII века. Большинство блюд такого типа не народные, а придворные, созданные при участии французских поваров.

С гастрономической точки зрения, то есть с точки зрения вкуса и кулинарного искусства, они, конечно, являются выдающимися творениями и входят в общий классический фонд западноевропейской парадной кухни. Готовят их, как правило, либо в воскресные дни, либо в дни семейных, личных праздников, но могут подавать и ежедневно к столу состоятельных людей.

Предлагаемые в этом разделе рецепты познакомят с истинным британским парадным меню.

## *Бульоны, супы*

### **394. СУП ИЗ «ДИЧИ»**

*Для бульона:* кости, оставшиеся от приготовления блюд из дичи, мяса, с которых срезана мякоть, 50 г масла, 2 ломтика бекона, 1 большая морковь, 1 большая головка лука, 1 лавровый лист, 6 горошин перца, 2300 г воды. *Для заправки:* 220 г репы, 220 г моркови, 50 г масла, 10 г пшеничной муки, 2 ст. ложки хереса, 1700 г бульона.

Кости раздробить, обжарить в масле с беконом и нарезанной кубиками морковью и луком, жарить до золотистой корочки. Залить водой, положить лавровый лист, перец и довести до кипения, закрыть кастрюлю, уменьшить огонь и варить 3 часа. Процедить, соскоблить остатки мяса с костей и растереть в однородную пасту. Спассеровать в масле морковь и репу, нарезанные кубиками, прогреть и переложить в бульон. Довести бульон до кипения, положить мясную пастообразную заправку и варить на медленном огне 15 минут. Влить в суп херес, посолить и поперчить перед подачей.



Считается, что этот суп назван в честь Марии Гиз-Лоррен, жены шотландского короля Якова V и матери королевы Марии Стюарт, которая, собственно, и ввела в стране моду на французскую кухню.

220 г фарша из вареного куриного (телячьего) белого мяса, 50 г очищенного миндаля, 2 вареных желтка, 1200 г бульона, 1 ст. ложка тертого мякиша несвежего белого хлеба, щепотка мускатного ореха, цедра с половины лимона, 150 г сливок.

Влить в миксер немного бульона, добавить фарш, миндаль и смешать до пастообразного состояния; развести остальным бульоном, добавить растертые желтки, хлеб, мускатный орех и цедру. Довести до кипения. Перед подачей на стол влить в суп сливки. Цедру, если ее вводили целиком, вынуть. Посолить по вкусу и подавать.

### 396. СУП КУРИНЫЙ

1200 г курицы, 1 веточка сельдерея, 1 морковь, 1 головка лука, 50 г ветчины, 1700 г воды, 3 желтка, 1 ст. ложка сливок, набор пряностей (зелень и небольшой корень петрушки, мускатный орех, тимьян или чабрец).

Разрезать курицу на 6-8 частей, замочить в холодной подсоленной воде на полчаса, затем промыть, положить их в кастрюлю вместе с ветчиной, луком, сельдереем, морковью и пряностями, влить воду. Довести суп до кипения, снять пену, закрыть кастрюлю и варить на медленном огне 1 час. Процедить суп, вынуть мясо и пропустить через мясорубку. Удалить жир с поверхности супа, перелить его в другую кастрюлю и медленно довести до кипения. Поварить на медленном огне 15 минут и положить рубленое мясо. Взбить вместе желтки и сливки, налить в смесь немного горячего супа, а затем влить смесь обратно в суп. Размешивать несколько минут, не давая закипеть. Положить зелень петрушки и посолить перед подачей на стол.

### 397. СУП ИЗ КУРИЦЫ ПО-ИРЛАНДСКИ

Сварить 1 курицу и 1 голяшку (телячью) с крупно нарезанными кореньями, щепоткой майорана, 1 лавровым листиком и 2-3 гвоздиками, периодически удаляя шумовкой пену. Через час прибавить 200 г ячневой крупы или овсяных хлопьев (овсяной крупы). Довести курицу и голяшку до готовности, вынуть их из супа, разделить мясо от костей и нарезать крупными кусками. Коренья вынуть и протереть через сито. Бульон процедить и положить в него нарезанное мясо и овощное пюре. Подать суп горячим с мелко нарезанными гренками.

### 398. СЫРНЫЙ КРЕМ «СТАРЫЙ СОЮЗ»

Этот кажущийся простым сырным крем из Оверскейга в Сатерленде хорош и как закуска и как острый десерт. В Англии принято при парадном застолье подавать сыры после десерта и всех сладких блюд, предлагая отдельный сырный стол.

330 г сыра дунлоп, виски или водка.

Взбить сыр. Добавлять по каплям (!) столько виски, сколько требуется для получения густого воздушного крема (после каждой капли массу непрерывно растирать). Разложить крем-пасту в маленькие глиняные глубокие блюдечки и поставить в холодильник на 3-4 часа. Подавать с горячим поджаренным хлебом (или овсяными лепешками) и сливочным маслом.

### 399. ПАШТЕТ ДЛЯ ПАРАДНОГО СТОЛА

Для 6-8 порций: 1 голубь, 220 г свиной грудинки, 110 г бекона, 6 раздавленных ягод можжевельника, 220 г свиной печени, 6 раздробленных горошин перца, 1 мелко нарезанная головка лука, 1 ст. ложка красного вина или коньяка, 50 г масла, 1 большой измельченный зубчик чеснока, 1 ст. ложка свежей нарезанной зелени или 1 чайная ложка сухой, 1 взбитое яйцо, 150 г раствора желатина.

Срезать все мясо с голубя и мякоть со свинины. Нарезать половину мяса голубя и четверть мяса свинины на кусочки и сложить в миску. Свиную печень ошпарить, снять пленку и нарубить сечкой. Мясо голубя, грудинку, бекон, свиную и голубиную печень пропустить через мясорубку, фарш соединить с мясом. Обжарить в масле лук и чеснок, соединить с зеленью, яйцом, красным вином, можжевельником и перцем, влить эту подливку в мясную массу, размешать, посолить и уложить в форму. Накрыть крышкой и поставить в другую посуду, наполовину залив ее горячей водой. Выдержать в духовке 2 часа при 150°. Дать остыть, закрыть форму жиронепроницаемой бумагой, сверху положить груз и оставить на ночь. Чуть согреть раствор желатина, залить им паштет, так чтобы покрыть поверхность тонким слоем. Украсить лавровым листом и ягодами можжевельника.

### 400. ОСТРЫЙ АВОКАДО С ЧЕШИРСКИМ СЫРОМ

Для 4 порций: 90 г густых сливок, 75 г тертого чеширского сыра, четверть чайной ложки молотого красного перца, молотый черный перец, соль, 4 ломтика хлеба, масло, 2 плода авокадо.



Слегка взбить сливки, осторожно соединить их с тертым сыром, красным и черным перцем и посолить. Поджарить ломтики хлеба, предварительно срезав корку. Гренки намазать маслом. Плоды авокадо очистить от кожуры, удалить косточки, мякоть нарезать. Массой из мякоти авокадо покрыть гренки (поверх масла). Смесь сыра и сливок разложить на гренки и запечь в духовке до образования корочки.

#### 401. КАНАПЕ С КРЕВЕТКАМИ, ГРИБАМИ И СЫРОМ

**Для 6 порций:** 10 ломтиков белого хлеба, 65 г растительного масла. **Для начинки из креветок:** 125 г очищенных креветок, соль, молотый черный перец, кайенский перец по вкусу, 30 г острой томатной приправы (или приправы чатни), 15 г сливочного масла. **Для грибной начинки:** 2 ст. ложки сливочного масла, 1 мелко нарезанная луковица, 6 штук мелко нарезанных шампиньонов, 2 чайные ложки нарезанной петрушки и тимьяна, 2 ст. ложки свежих хлебных крошек. **Для сырной массы:** 25 г сливочного масла, 25 г муки, 250 г молока, соль, молотый черный перец, щепотка сухого горчичного порошка, 75 г тертого сыра чеддер.

Нарезать хлеб кружками диаметром около 4 см. Обжарить кружки хлеба до золотистого цвета. Приготовить начинку из креветок. Разогреть, помешивая, на сильном огне креветок с другими ингредиентами. Горячую массу разложить на половину обжаренных хлебных кружков. Приготовить начинку из грибов. Растопить масло в миске. Добавить луковицу, а через минуту — грибы, зелень и пряности. Прожарить 5-6 минут, пока не испарится влага, добавить хлебные крошки. Разложить на оставшиеся обжаренные хлебные кружки. Приготовить начинку из сыра. Растопить масло в маленькой миске. Снять миску с огня, добавить в растопленное масло муку, затем постепенно влить молоко. Снова поставить миску на огонь и довести до кипения при помешивании. Добавить специи и пряности, выключить огонь и, помешивая, всыпать тертый сыр. Покрыть сырной массой креветочную и грибную. Подавать канапе горячими.

#### 402. ПАШТЕТ ИЗ СЫРА ЧАРНВУД С МИНДАЛЕМ

**Для 6 порций:** 125 г жирного творожного сыра, 125 г сычужного сыра с низким содержанием жира, 150 г густых сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, четверть чайной ложки молотого перца чили, четверть чайной ложки сушеного кервеля, 1 чайная ложка горчичного порошка, 125 г тертого копченого сыра чарнвуд, зелень петрушки для украшения.

Растереть вместе мягкие сыры. Слегка взбить сливки и осторожно, небольшими порциями, добавить к сырам; отставить на некоторое время. Разогреть в сковороде сливочное масло на очень слабом огне и положить перец чили, кервель и горчичный порошок. Прожарить

1 минуту. Оставив несколько миндальных орехов для украшения, измельчить остальные. Положить их в сковороду вместе с копченым сыром чарнвуд и размешать; как только сыр растает, снять с огня. Еще раз тщательно перемешать. Дать слегка остыть, затем добавить орехи к смеси из мягких сыров со сливками и слегка размешать. Разделить паштет на 6 равных порций и охладить, пока не загустел. Поджарить оставшиеся миндальные орехи, украсить паштет орешками и петрушкой. Подавать с гренками.

#### 403. ГРЕНКИ С БЕКОНОМ И АНАНАСОМ

**Для 4 порций:** 4 больших ломтика белого хлеба, сливочное масло для бутербродов, 4 кружка консервированного ананаса, 4 толстых ломтика сыра чеддер, 8 тонких ломтиков жирного бекона.

Хорошо прожарить ломтики хлеба с одной стороны, перевернуть и слегка поджарить с другой. Намазать маслом слабо поджаренную сторону. На каждый кусочек положить кружок ананаса, накрыть ломтиком сыра. Запечь под грилем, пока сыр не растает и не приобретет золотисто-коричневый цвет. Положить сверху поджаренные на сковороде или под грилем ломтики бекона.

#### 404. ОТКРЫТЫЙ СЭНДВИЧ С СЫРОМ

**Для 4 порций:** 4 хрустящих ломтика хлеба, сливочное масло, ломтики сыра дабл глостер, листья зеленого салата, нарезанные кружками 2 огурца, нарезанная кружками копченая колбаса, мелко натертый сыр карфилли, растертый с небольшим количеством молока, оливки для украшения.

Ломтики хлеба намазать маслом. Сверху покрыть слоем сыра дабл глостер, листьями салата и кружками огурцов. Кружки копченой колбасы свернуть в форме конусов, заполнить сыром карфилли и уложить на слой огурцов. Украсить оливками.

### Рыбные блюда

Лосось — короля рыб — к сожалению, очень легко переварить, превратив в сухое, безвкусное блюдо. Каждый повар имеет свой секрет приготовления лосося. Во многом это зависит от величины рыбы. Важна и посуда — либо большая широкая и низкая кастрюля, либо, что еще лучше, рыбный котел (эмалированная прямоугольная вытянутая коробка дли-



ной до 50 см с перемещающимся решетчатым вторым дном, ниже уровня которого заливается вода и на которое кладут рыбу). При отсутствии специальной посуды можно запекать лосося в фольге.

#### 405. ОТВАРНАЯ ЛОСОСИНА

Рыбу положить в большую кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала рыбу, круто посолить, подкислить 2 столовыми ложками яблочного уксуса, положить веточку петрушки и 6 горошин перца. Закрыть кастрюлю и очень медленно довести до кипения, затем увеличить огонь и кипятить на большом огне не более 3 минут. Для подачи в горячем виде следует, сняв с огня, оставить рыбу в бульоне на 20 минут в плотно закрытой кастрюле. Затем воду слить, с рыбы снять кожу. Подавать отварную лососину с голландским соусом (см. №331), молодым картофелем и огуречным салатом.

Для подачи в холодном виде следует сразу после окончания варки снять крышку и дать рыбе остыть, не сливая бульона. Затем вынуть рыбу, удалить с нее кожу. Использовать холодную отварную лососину следует в течение тех же суток. Подать с гарниром из латука, лимона, крутых яиц, молодого картофеля с маслом, перцем, нарезанным полосками, горчицей, кресс-салатом и петрушкой. Вместо кресс-салата в наших условиях особенно хорошо подойдет хрен. Что касается горчицы, то привычная нам горчица не пригодна для этого блюда. Речь идет об особой «рыбной» горчице — равигот, более нежной.

#### 406. ЛОСОСЬ В ФОЛЬГЕ

Густо смазать сливочным маслом кусок фольги, положить лосося в центр листа и слегка загнуть края вверх. Влить две столовые ложки белого вина, добавить рубленую зелень петрушки и лавровый лист, умеренно посолить. Завернуть «кровельным» замком края фольги наглухо, положить рыбу в жаропрочную форму и запекать при 150° от 45 минут до 1 часа. Вынуть из духовки и оставить в фольге на 10 минут, затем фольгу снять и подавать рыбу горячей. Для подачи в холодном виде держать рыбу в фольге до полного остывания. Гарниры и приправы — те же, что и в предыдущем рецепте.

#### 407. ЖАРЕНАЯ ЛОСОСИНА

Рецепт ресторана гостиницы «Торавейг Хауз». Приготовленная по этому рецепту рыба получается особенно вкусной и сохраняет сочность.

4 куска лосося, пшеничная мука, овсяная мука, 1 взбитое яйцо, соль и перец, 25 г сливочного или топленого масла, петрушечное масло или петрушка, 1 лимон.

Снять с лосося кожу, разделить на куски, обвалить каждый в муке с солью, окунуть во взбитое яйцо и обвалить в овсяной муке. Смазать обе стороны топленым маслом, посыпать солью и перцем. Запекать на решетке с обеих сторон, поливая соком. Украсить петрушечным маслом и ломтиками лимона. Для приготовления петрушечного масла взбить 75 г сливочного масла до воздушного пенообразного состояния, смешать с двумя столовыми ложками мелко нарезанной петрушки, 1 чайной ложкой лимонного сока и черным молотым перцем. Скатать в шарики и заморозить в холодильнике.

#### 408. КОТЛЕТЫ ИЗ ЛОСОСИНЫ

4 натуральные котлеты из лососины, 150 г сливок, 2 ст. ложки ликера «Драмбьюи», пол чайной ложки томатного кетчупа, соль и перец по вкусу.

Положить котлеты на хорошо смазанную маслом сковороду, посолить и поперчить. Смешать сливки с ликером и кетчупом, полить этой смесью котлеты, прикрыть фольгой и запекать в духовке при 180° около 45 минут. Подавать с картофелем, маслом и салатом из огурцов.

#### 409. СУФЛЕ ИЗ ЛОСОСИНЫ

40 г масла, 40 г муки, 425 г молока, 450 г отварной или консервированной лососины, 3 яйца (белки и желтки отдельно), 10 г желатина в порошке, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка ликера «Драмбьюи», соль и черный перец, мускатный цвет, красный перец по вкусу, 150 г сливок.

Обернуть низкую посуду фольгой так, чтобы она была выше краев на 5 см, и закрепить изоляционной лентой. В сотейнике отдельно приготовить соус. Растопить масло, всыпать муку, постепенно добавить молоко. Желтки слегка согреть, опустив на 1-2 минуты чашку с ними в горячую воду, посолить и поперчить, дать слегка остыть, добавить в соус. Растворить желатин в лимонном соке и влить в соус. Измельчить лососину, удалить кожу и кости, положить в смесь из сливок, ликера, черного и красного перца, мускатного цвета, соли. Дать смеси почти полностью отстояться. Взбить белки в пену, постепенно смешать их с рыбной массой, влить в эту смесь соус. Перелить все в посуду с фольгой так, чтобы содержимое по крайней мере на 2 см выступало над краями посуды (оставаясь в фольге). Оставить на ночь, чтобы застыло. На следующий день снять фольгу, вынуть суфле и подавать, украсив ломтиками огурца.



#### 410. КОПЧЕНАЯ ЛОСОСИНА

Лосося разрезать пополам от головы до хвоста и удалить хребет. Замочить филе в соленом растворе на сутки, дать стечь воде и соку (почти 6 часов). Смазать рыбу оливковым маслом и отставить на 6 часов. Затем обсушить, вытереть тканевой салфеткой, покрыть сахаром Демерара (густым сиропом) и оставить на сутки в растворе с солью. Снова просушить, натереть оливковым маслом, вытереть и коптить дымом тлеющего торфа. Такой длительный процесс приготовления дает нежный аромат, дымный запах не перебивает вкус лосося.

#### 411. ПАШТЕТ ИЗ КОПЧЕНОЙ ЛОСОСИНЫ

220 г копченой лосося, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 75 г 35%-ных сливок, щепотка мускатного ореха, свежемолотый перец.

Разделать рыбу на филе, снять кожу. Мелко порубить филе или пропустить через мясорубку. Взбить вместе сливочное и оливковое масло, затем постепенно перемешать с рыбным фаршем, пока смесь не станет густой. Добавить по вкусу лимонный сок, сливки, мускатный орех и перец, переложить на маленькое блюдо и охладить. Подавать с поджаренным хлебом.

#### 412. ФОРЕЛЬ С МИНДАЛЕМ

4 форели, 2 ст. ложки муки с солью и перцем, 75 г сливочного масла, 1 ст. ложка кукурузного масла, 50 г измельченного миндаля, сок половины лимона.

Выпотрошить, очистить, промыть и тщательно высушить форель, обвалять в муке. Подогреть в сковороде кукурузное масло и 25 г сливочного масла и жарить рыбу по 5 минут с каждой стороны, осторожно переворачивая. Обсушить форель и дать ей остыть. Когда вся рыба будет поджарена, вытереть насухо сковороду, растопить остальное сливочное масло и поджарить миндаль до коричневого оттенка. Снять с огня и влить лимонный сок. Перед подачей покрыть рыбу этой смесью.

#### 413. ФОРЕЛЬ С ЛИКЕРОМ «ДРАМБЬЮИ»

4 радужные форели, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка чабера, 150 г катыка (йогурта), 150 г густых сливок, 1 ст. ложка ликера «Драмбьюи», соль и перец по вкусу.

Подготовленную рыбу уложить на сковороду с половиной нормы масла, и покрыть ее остальным маслом. Из катыка, сливок, ликера и пряностей приготовить заправку и залить ею форель. Запекать без крышки в духовке при 180° около 20 минут. Украсить лимоном.

#### 414. ОТВАРНЫЕ КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ

Рецепт гостиницы «Робинзон Крузо», что в деревушке Лоуэр Ларго на морском побережье в графстве Файф. Это родина Александра Селкерка, чьи приключения вдохновили Даниэля Дефо написать роман «Робинзон Крузо». Гостиничная кухня специализируется на блюдах из рыбы и морепродуктов. Креветки — одно из фирменных блюд.

Для 6-8 порций: 900 г мяса крупных креветок, 110 г грибов (шампиньонов), 1 мелко нарезанная головка лука, 275 г сухого белого вина, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 1 рюмка хереса (или коньяка), 150 г сливок 48%-ных, соль и перец, 900 г картофельного пюре.

Уложить мясо креветок, грибы и лук в кастрюлю, влить белое вино, закрыть крышкой и прогреть на медленном огне от 10 до 15 минут, не давая закипать. Процедить, сохранив бульон. В сотейнике растопить масло, всыпать муку, перемешать и сразу же по загустении влить бульон и херес, не забывая при этом размешивать. Если соус получился слишком густым, добавить молоко. Положить в соус креветок, грибы, лук, соль, перец и медленно добавить сливки (все время размешивая). Затем осторожно разогреть на очень слабом огне и подавать в раковинах (специальной посуде), гарнировав картофельным пюре.

#### 415. ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ

Это блюдо готовят по рецепту гостиницы «Пост Хаус» в Авиморе, известном курорте в долине реки Спей, что в центральной части Северо-Шотландского нагорья (далеко от моря).

Для одной порции, если основное блюдо; для 2 порций, если это закуска: 25 г масла, 175 г очищенных креветок, 50 г мелко нарезанного лука, 50 г нарезанных свежих белых грибов, 1 мелко нарезанный стручок красного перца, соль, черный перец по вкусу, 1 ст. ложка ликера «Драмбьюи», 55 г 48%-ных сливок, 50 г риса, 1 нарезанный на дольки лимон, несколько веточек петрушки.

Отварить рис в большом количестве подсоленной воды, откинуть на сито. Спассеровать лук и стручковый перец в масле, обжарить там же креветок, затем добавить грибы, ликер, соль, перец и сливки. Подавать, выложив креветок, грибы и лук на рис. Украсить лимоном, петрушкой и полить оставшимся маслом.



#### 416. РОСТБИФ ПАРАДНЫЙ

Готовить из оковалка говядины хорошей упитанности, сохранив косточку. Для ростбифа можно использовать также вырезку, тонкий край, поясничную часть и кострец. Жарить из расчета 20 минут на каждые 450 г веса крупного куска плюс еще 20 минут на все блюдо. Если надо получить «кровавый ростбиф» — жарить только 15 минут, а если необходим хорошо прожаренный ростбиф — 25 минут. (Дополнительные 20 минут неизменны во всех случаях.)

Наколоть вилкой поверхность оковалка, покрытую жиром, и щедро посыпать ее солью — это поможет образованию хрустящей корочки. Растопить в противне 2-3 столовые ложки срезанного излишнего жира и положить в кипящий жир мясо нежирной стороной вниз. Жарить в духовке при 200° первые 20 минут, затем уменьшить огонь до 190° и довести до готовности. Прежде чем нарезать (очень тонко) готовый ростбиф, выдержать его в теплом месте.

#### 417. СОУС К РОСТБИФУ

Этот соус по традиции подают к ростбифу, однако он хорош и к форели, запеченной на вертеле, и к скумбрии.

4 ст. ложки натертого свежего хрена, пол чайной ложки сухой горчицы, 2 чайные ложки винного уксуса, 1 чайная ложка сахарной пудры, 150 г 48%-ных сливок.

Взбить сливки до образования густой пены и, продолжая взбивать, смешать с остальными продуктами.

#### 418. БИФШТЕКС С СЫРНЫМ СОУСОМ «ЗАМОК СТЮАРТА»

Для 4 порций: 1000 г вырезки или костреца, 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки оливкового (растительного) масла, 8 помидоров без кожицы и семян, 3 измельченные дольки чеснока, 200 г мелко нарезанного лука, соль и перец по вкусу. Для соуса: 200 г сыра «Замок Стюарта» (или голубого), 200 г масла, 3 измельченные дольки чеснока, 8 чайных ложек мелко нарезанного лука, лимонный сок по вкусу.

Приготовить соус, смешав все продукты до консистенции крема, заморозить в жиронепроницаемой бумаге. Мясо грилировать, смазав оливковым маслом. Переложить на фольгу и, не давая остыть, положить на мясо кусочек сливочного масла с чесноком. Гарнировать луком, помидорами, полить мясо соусом и на фольге запечь в гриле до оплавления соуса.

#### 419. ФАРШИРОВАННАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА В МАРИНАДЕ

Для 6-8 порций: 2000 г мякоти лопаточной части, 10 г топленого жира, 150 г бульона. Для начинки: 110 г нарезанной ветчины, 110 г грибов, 25 г масла, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, соль и перец. Для маринада: 150 г красного вина, 6 нарезанных ягод можжевельника, четверть чайной ложки молотого мускатного ореха.

Приготовить начинку. Грибы поджарить в масле, смешать с измельченной ветчиной, зеленым луком, перцем и солью, дать остыть. Лопаточную костную полость натереть солью и перцем. Когда начинка остынет, начинить ею полость и зашить. Приготовить маринад, положить в него мясо, прикрыть крышкой и оставить при комнатной температуре примерно на 12 часов. За это время мясо раз или два перевернуть. На следующий день растопить в жаровне жир, дать стечь с мяса жидкости и подрумянить его с обеих сторон. Влить маринад в жаровню и довести до кипения, закрыть крышкой и тушить в духовке около 2 часов при 180° (до готовности). Раз или два во время жаренья полить мясо соком. Переложить готовое мясо на блюдо. Снять жир с поверхности жидкости в жаровне, влить бульон, довести соус до кипения и процедить. Подать в соуснике к фаршированной баранине.

#### 420. БАРАНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

Шотландская молодая баранина очень нежна и особенно вкусна в запеченном виде. Для запекания используют заднюю часть, лопаточно-плечевую или пояснично-спинную. Запекают крупным куском (весом не менее 2-3 кг). Готовить из расчета 20 минут на каждые 450 г плюс дополнительно 20 минут.

Подготовленное мясо вытереть полотенцем, натереть разрезанной долькой чеснока и щедро посыпать солью. Растопить в жаровне 2 столовые ложки топленого жира, положить мясо и запекать в духовке при 200° первые 20 минут, затем уменьшить огонь до 180°. Два раза во время запекания полить мясо соком. Когда мясо будет готово, выложить его на блюдо и оставить на 15 минут. Нарезать на порции и использовать подливку, образовавшуюся во время запекания. Подавать мясо с мятным соусом или желе из красной смородины.

#### 421. БАРАНИНА ПО-ВОСКРЕСНОМУ

Рецепт блюда XIX века в современной интерпретации.

Баранья лопаточно-плечевая часть, 25 г лярда или топленого масла, 275 г красного вина, 275 г бульона, пол чайной ложки томатного кетчупа, 1 чайная ложка грибного кетчупа (смесь маринованных грибов с грецкими орехами), соль, перец и красный жгучий перец по вкусу.



Взвесить мясо, рассчитать время запекания (из расчета 20 минут на каждые 450 г плюс 20 минут на все мясо). Разогреть лярд и облить им баранину, поместить ее в духовку на решетку или гриль, жарить при 180° половину расчетного времени. Затем подогреть вино с бульоном, кетчупом и пряностями. Дать жиру стечь с мяса и полить мясо винной смесью. Снова поставить баранину в духовку (до конца расчетного времени). Периодически поливать мясо соком. Подавать баранину с жареным картофелем.

## 422. БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ

Это рецепт гостиницы «Бичвуд Кантри» в Моффате — городе, где издавна устраивают ярмарки овечьей шерсти. Городок расположен в долине реки Аннан к югу от водопада Хвостов Серых Кобыл и огромной естественной впадины Лохань Чертовой Говядины, где шотландцы в старину скрывали во время пограничных инцидентов угнанный скот.

4 отбивные из задней части, 4 десертные ложки пластового мармелада. Для имбирного соуса: 2 ст. ложки карамельного сахара, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 чайная ложка молотого имбиря, немного кукурузной муки.

Уложить отбивные на противень, покрыть каждую десертной ложкой мармелада. Смешать ингредиенты для соуса, кроме кукурузной муки, и полить им отбивные. Дать пропитаться мясу соусом в течение часа. Затем накрыть фольгой и запекать в духовке в течение часа при 180°. Перед подачей загустить подливку мукой.

## Блюда из дичи

Англия, особенно ее северная часть — Шотландия — страна дичи. Охотничий сезон обычно открывается 12 августа и продолжается до марта. Знатоки рекомендуют: чтобы мясо свежесбитой дичи приобрело приятный аромат и стало нежным, дичь надо выдержать в прохладном месте от 3 до 10 дней в подвешенном состоянии. Водоплавающие птицы требуют меньше времени для выдержки — всего 1-2 дня. Птицу не ощипывают, пока она висит. Молодых птиц лучше всего жарить, а старых — отваривать для паштетов и супов. Молодые птицы имеют гибкие лапки и гибкий конец грудной кости, у них мягкое, пуховое оперение на груди, крылья заострены. Птицы постарше имеют жесткие, чешуйчатые лапки, тупые, стертые концы перьев крыла.

## 423. ФАРШИРОВАННЫЕ КУРОПАТКИ

5 куропаток, 250 г черствого хлеба, 50 г телячьей печени, 50 г грибов, 50 г бекона, 30 г лука, 1 г молотого черного перца, 150 г шпика, зелень петрушки.

Выдержанных куропаток обработать и обсушить внутри салфеткой. Для начинки приготовить черствый пшеничный хлеб, натертый на терке (или сухари), куриную печень, зачищенную от жилок и желчи и нарезанную мелкими кусочками, мелко нарезанные свежие отварные грибы, отваренный и нарезанный соломкой копченый бекон и мелко нарезанный лук. Спассеровать в масле лук, прибавить печень, грибы, бекон и измельченный хлеб. Хорошенько перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и черным перцем. Наполнить начинкой тушки куропаток, зашить, связать ножки, смазать маслом и завернуть в тонкие ломтики шпика. Запекать до мягкости (минут 30-40). Подавать куропаток горячими с салатом по выбору. Гарнир — жареный картофель.

## 424. КУРОПАТКА ПО-ШОТЛАНДСКИ

2 куропатки (желательно самки и лучше серые, а не белые), 50 г масла, 4 ломтика бекона, лимонный сок, соль и перец по вкусу, мука, 2 ломтика поджаренного хлеба.

Смешать лимонный сок с маслом, солью и перцем. Вытереть птиц снаружи и внутри (не мыть!), положить по кусочку масла в каждую, чтобы не высыхала. Можно также добавлять бруснику, клюкву и другие ягоды, растущие на болотах, где обитают куропатки. Грудки ощипанных и выпотрошенных куропаток обернуть тонкими ломтиками бекона, связать крылышки и ножки, уложить птиц в гусятницу и тушить в духовке под крышкой при 200° 45 минут, поливая маслом. За 10 минут до готовности снять бекон, снова полить птиц маслом, посыпать мукой и поставить в духовку. Птицы не должны быть пережарены, мясо у суставов должно остаться розоватым. Слегка поджарить в масле печень, размять и смазать ею ломтики жареного хлеба. Удалить нитки с птиц и положить каждую куропатку на поджаренный ломтик хлеба. Украсить листьями настурции или кресс-салата, подавать с чипсами, сухарным соусом, жареным тертым хлебом.

## 425. ФАЗАН ЖАРЕННЫЙ

1-2 фазана, 175 г нарезанного ломтиками бекона, 175 г тертого белого хлеба, 110 г топленого сливочного масла.

Насухо вытереть птиц снаружи и внутри. Смешать тертый хлеб с растопленным маслом и этой смесью заправить тушки. Плотнo уложить фазанов в жаровню. Накрыть каждую птицу тонкой пластинкой



бекон (грудку закрыть обязательно!). Жарить при 200° 10 минут, уменьшить огонь до 180° и держать в духовке еще 45 минут. За 10 минут до готовности снять бекон, чтобы фазаны подрумянились. Подавать, украсив перьями из хвоста, листьями настурции и полив сухарным соусом.

#### 426. ФАЗАН ПО-ШОТЛАНДСКИ

*Большой фазан, 110 г сливочного масла, 1000 г яблок (зимних сладких), 150 г сливок, 55 г ликера «Драмбьюи» или коньяка, соль, перец по вкусу.*

Насухо вытереть птицу. Растопить половину масла, подрумянить фазана со всех сторон. Переложить на блюдо. Растопить остальное масло и обжарить в нем яблоки. Переложить половину яблок на дно жаропрочной посуды (гусятницы), уложить фазана грудкой вниз и обложить его остальными яблоками. Полить половиной порции сливок и держать под крышкой в духовке при 180° 75 минут. Через 40 минут перевернуть фазана. Птицу вынуть из духовки и увеличить огонь до 220°. Полить тушку фазана ликером и оставшимися сливками, посолить и поперчить, накрыть крышкой и снова поставить в духовку на 5-10 минут.

#### 427. ФАЗАН ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-АНГЛИЙСКИ

Подготовленную тушку фазана выдержать 24 часа в воде с уксусом (раствор из равных частей), посолить и нашить кусочками свиного сала, ветчины и тонко нарезанной коркой лимона. Изрубить потроха, положить их посуду со сливочным маслом (1 ложка) и обжарить. Добавить четверть стакана изюма и 1 кофейную чашечку риса, посолить и нафаршировать полученной массой фазана. Зашив отверстие в брюшке птицы, завернуть ее в промасленную пергаментную бумагу, уложить на смазанный жиром противень и поставить в духовку. Жарить фазана почти 3 часа, периодически поливая 1 ложкой вина. Нарезать мелкими кусочками 100 г ветчины и обжарить в 1 ложке жира. Положить 4-5 штук измельченной гвоздики, 2 нарезанных лавровых листика, добавить 2 ложки муки, разведенные бульоном. Варить соус, постоянно помешивая, до загустения, заправить его соком 1 лимона и снять с огня. Удалить бумагу с готового фазана и подавать к столу с приготовленным соусом.

#### 428. ОЛЕНИНА ЖАРЕНАЯ

Сезон оленины — поздняя осень и зима. К тому времени животные успевают нагулять жир. Чтобы оленина не была сухой после жаренья, лучше предварительно замариновать ее. Время выдержки — 7-10 дней. Жарить лучше заднюю часть.

*Для 4-6 порций: 1000 г задней части оленя, 110 г топленого масла. Для маринада: 275 г красного вина, 2 ст. ложки уксуса, 4 ст. ложки растительного масла, 1 морковь, 1 головка лука, 3 веточки петрушки, 6 горошин перца, 4 ягоды можжевельника. Для соуса: 150 г сметаны, 1 ст. ложка горчицы, 150 г бульона.*

Насухо вытереть мясо бумажным полотенцем. В глубокой керамической посуде смешать вино, уксус, растительное масло, положить мелко нарезанные морковь, лук, петрушку, раздавленный перец и можжевеловые ягоды. Погрузить в смесь оленину, несколько раз перевернуть, поставить в холодное место, неплотно прикрыв кастрюлю. Выдержать сутки, время от времени переворачивая мясо. Вынуть мясо из маринада и насухо вытереть. Уложить в жаровню и покрыть толстым слоем жира или масла. Процедить маринад и влить половину в жаровню. Накрыть фольгой и поставить в духовку, разогретую до 180°. Держать в духовке из расчета 25 минут на каждые 450 г плюс еще 25 минут. За полчаса до окончания жарки снять фольгу, полить мясо соком из жаровни и увеличить огонь до 200°. Готовое мясо выложить на блюдо. Снять жир с поверхности сока в жаровне. Влить оставшийся маринад и бульон и довести до кипения. Смешать сметану с горчицей, влить немного горячей жидкости и, перемешав, влить эту смесь в жаровню. Чуть подогреть (не кипятить, иначе соус свернется!). Посолить и поперчить соус перед подачей на стол. Оленину подать с кислым желе из красной смородины и рябины.

#### 429. МАКДУФФ — ОЛЕНИНА, ТУШЕННАЯ В ДУХОВКЕ

Рецепт гостиницы «Робинзон Крузо» в Файфе.

*Для 6 порций: 1000 г оленины (мякоти задней части), 110 г сливочного масла, 110 г муки, 2 головки лука, 220 г грибов, 110 г нарезанного кубиками бекона, 275 г красного вина или портвейна, клюква, по четверти чайной ложки корицы и мускатного ореха, соль и перец по вкусу.*

Нарезать оленину кубиками и слегка обжарить в масле. Добавить специи, соль, перец, бекон, лук и жарить еще 2 минуты. Ввести муку (столько, чтобы она впитала весь жир). Влить вино, размешать и довести смесь до кипения. Положить грибы и клюкву, посолить и поперчить, закрыть крышкой и тушить в духовке на медленном огне более 2 часов при 150°. Подавать с зеленым салатом, клюквой.

#### 430. ДИКАЯ УТКА ЖАРЕНАЯ

Дикая утка часто имеет привкус рыбы. Чтобы отбить его, надо утку залить кипятком (слоем около 2 см) и проварить 10 минут при 180°, часто поливая птицу той же водой.



Слить воду и оставить подготовленную утку в сухой жаровне. Начинить тушку пучком петрушки, куском масла и утиной печенью, облить растопленным маслом и накрыть грудку беконом. Жарить в духовке при 180° 30 минут, часто поливая соком. Снять бекон за 10 минут до готовности, обсыпать утку мукой, полить соком и снова поставить в духовку. Подавать утку (слегка розовую) с салатом из апельсинов или со сливами.

### 431. ЗАЯЦ В ГОРШОЧКЕ

Заячье мясо пользуется популярностью уже не одно столетие. Раньше зайца разделывали, укладывали в горшочек, солили и перчили, не добавляя никакой жидкости. Горшочек ставили в большую посуду с кипящей водой. Предлагаем старинный рецепт приготовления зайца.

**Для 6 порций:** 1 разделанный заяц, 50 г топленого жира, 2 средние головки лука (в каждую воткнуть бутон гвоздики), 6 горошин перца, 1 лавровый лист, 1 веточка чабреца, 1 веточка петрушки, 1 чайная ложка душистого перца горошком, 3 средние моркови, очищенные и разрезанные на 4 части, 1 нарезанная веточка сельдерея, сок 1 лимона, 850-1200 г бульона, соль, 2 ст. ложки (без верха) муки. **Для заправки:** кровь зайца или бульон, 2 десертные ложки (без верха) кукурузной муки, 2 ст. ложки (без верха) желе красной смородины, соль и перец, 1 ст. ложка портвейна. **Для шариков:** 110 г свежего тертого хлеба, 2 ст. ложки нарезанного околопочечного жира, 1 мелко нарезанная средняя луковица, 1 ст. ложка нарезанной петрушки, 1 ломтик бекона, 2 взбитых яйца, панировочные сухари, жир для жаренья во фритюре.

Вымочить куски зайца в холодной подсоленной воде 2-3 часа, дать воде стечь и подсушить. Растопить в сковороде жир и обжарить куски так, чтобы подрумянились со всех сторон. Положить в большую керамическую или стеклянную кастрюлю, добавить лук, перец, лавровый лист, чабрец, петрушку, морковь, сельдерей, лимонный сок и большую щепотку соли. Влить бульон, накрыть кастрюлю и закрепить крышку тестом из воды и муки. Запекать зайца 1 час при 180°, уменьшить огонь и оставить еще на 2 часа. **Приготовить шарики:** бекон без шкурки мелко нарезать, поджарить, чтобы хрустел, смешать с тертым хлебом, околопочечным жиром, луком, петрушкой, посолить и поперчить. Ввести половину взбитого яйца и скатать из массы маленькие шарики. Смазать их яйцом и обвалять в сухарях. В корзинке шарики опустить в сильно разогретый жир, пока они не станут золотисто-коричневыми, дать стечь жиру, не давая им остыть. Уложить куски зайца на блюдо. Смешать кукурузную муку с кровью зайца, добавить немного подливы из процеженного сока жаркого, желе из красной смородины и, постоянно помешивая, довести соус до кипения. Влить портвейн, посолить и поперчить. Полить этим соусом зайца и украсить блюдо шариками. Подавать с желе из красной смородины и поджаренным сухим хлебом.

### 432. ПИРОГ С ДИЧЬЮ

**Для 6 порций:** 175 г шотландской куропатки, нарезанной на кусочки по 2-3 см, 175 г так же нарезанной зайчатины, 450 г свиной грудки, 2 ст. ложки красного вина, 1 чайная ложка молотого мускатного ореха, соль и перец, 220 г бекона, 1 чайная ложка разной зелени, 150-275 г раствора желатина. **Для теста:** 450 г муки, 150 г лярда, 1 чайная ложка соли, 275 г воды, немного взбитого яйца для смазки.

Смешать мясо куропатки и зайчатину с вином, половиной зелени и мускатного ореха, оставить мариноваться. Срезать со свинины шкурку и грубо помолоть ее с 2 ломтиками бекона, добавить оставшуюся зелень, орех, соль, перец. Просеять муку и соль в миску. Растопить на слабом огне лярд, влить воду и довести до кипения. Немедленно влить в муку и все перемешать для получения слабого теста. Третью часть теста уложить на дно и стенки формы для пирогов (диаметром 20) или кексов (диаметром 15 см) так, чтобы форма была покрыта равномерно и тесто слегка выступало за края. Накрыть оставшееся тесто миской, чтобы оно оставалось теплым и эластичным. Тесто в форме ровным слоем покрыть молотой шкуркой свинины. Положить на дно половину нарезанной кусочками свинины, затем мясо куропатки с зайчатинной и остальную свинину. Накрыть пирог оставшимся тестом, хорошо соединив края, украсить верх пирога и проделать отверстие для выхода пара во время запекания. Смазать тесто яйцом. Выпекать при 200° 30 минут, уменьшить огонь до 160° и печь, пока пирог не станет золотисто-коричневым. Дать пирогу остыть. На следующий день растворить желатин, остудить. Проделать отверстие в центре пирога, влить в него желатин, чтобы он заполнил промежутки между мясом, и дать застыть.

### Гарниры и соусы к дичи

Представленные гарниры и соусы подают к жареной пернатой дичи.

### 433. ЧИПСЫ К ДИЧИ

**Для 6 порций:** 450 г очищенного картофеля, жир для жаренья во фритюре.

Тонко нарезать картофель, сложить в миску с ледяной водой и отставить. Затем дать воде стечь и хорошо обсушить. Разогреть фритюрницу, наполовину заполненную растительным маслом, до 190° и жарить в нем чипсы небольшими порциями до золотисто-коричневого цвета. Выкладывать на бумажные салфетки, чтобы стекал жир, но не давать остывать, пока жарятся остальные. Перед подачей к столу чипсы посолить.



### 434. ХЛЕБ ТЕРТЫЙ ЖАРЕННЫЙ

110 г свежего тертого хлеба, 25-50 г масла.

Растопить в сковороде масло, положить свежий тертый хлеб и жарить на слабом огне, все время помешивая, пока масло не впитается. Увеличить огонь и обжарить крошки, чтобы равномерно подрумянились.

### 435. СОУС СУХАРНЫЙ

Это один из немногих соусов, о котором можно сказать: его создали в Шотландии.

**Для 6 порций:** 425 г молока, 1 головка лука (очистить и воткнуть в нее 6 бутонов гвоздики), 110 г черствого хлеба без корки, соль и перец по вкусу, 1 лавровый лист, 25 г сливочного масла, щепотка тертого мускатного ореха.

Положить лук с гвоздикой в кастрюлю с лавровым листом, залить молоком. Разогреть так, чтобы молоко абсорбировало запах. Положить хлеб, нарезанный на куски, и отставить соус на час, чтобы хлеб впитал молоко. Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения, вынуть лук с гвоздикой, лавровый лист, довести до кипения. Взбить соус вилкой. Положить масло, мускатный орех, посолить, поперчить, размешать и перелить соус в подогретую посуду для подачи на стол.

### 436. СЛИВЫ С ПРЯНОСТЯМИ — К ДИКОЙ УТКЕ, НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГА

1350 г слив, цедра и сок 1 лимона и 1 апельсина, 1350 г сахарного песка, 6 бутонов гвоздики, палочка корицы, 3 ст. ложки ликера «Драмбьюи».

Удалить из слив косточки. Сложить в миску слоями, чередуя с сахаром и цедрой. Полить соком и оставить в холодном месте на ночь. На следующий день переложить сливы в керамическую или стеклянную кастрюлю с соком и нерастворившимся сахаром. Добавить гвоздику и корицу, накрыть крышкой и запекать в духовке при 140° около 4 часов. Готовые сливы оставить остывать в кастрюле. Влить ликер, вынуть гвоздику и корицу и переложить сливы в банку с закручивающейся крышкой, поставить в холодное сухое место на до употребления.

### 437. ЖЕЛЕ ИЗ РЯБИНЫ — К БАРАНИНЕ, ДИЧИ

**Для 1800 г желе:** 900 г рябины, 450 г диких яблок, 1150 г воды, сахар.

Отобрать и вымыть ягоды, удалить веточки. Сложить в кастрюлю с крупно нарезанными яблоками. Залить водой и варить на слабом огне 30 минут, пока рябина и яблоки не станут мягкими. Процедить

через ошпаренную ткань и оставить стекать на ночь (нельзя отжимать — будет мутным). На следующий день измерить жидкость и добавить по 450 г сахара на каждые 570 г сока. Постепенно растворить сахар в сиропе, довести до кипения и варить до загустения 15 минут. Разлить готовое желе в теплые стерилизованные банки, плотно закрыть.

### 438. ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ — К МЯСУ, ПТИЦЕ

**Для 2250 г желе:** 1800 г красной смородины, 1150 г воды, сахарный песок.

Вымыть ягоды и сложить их прямо с веточками в кастрюлю. Налить воду вровень с ягодами. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить смородину под крышкой на слабом огне, до готовности. Далее поступать, как с желе из рябины. Желе застывает всего 5 минут.

### 439. ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

Вырезать у яблок сердцевину, заполнить образовавшиеся углубления желе из красной смородины и запекать яблоки в фольге до мягкости (20 минут). Разложить яблоки вокруг мяса и заполнить желе доверху.

### 440. САЛАТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Это прекрасное дополнение к дикой утке, так как его характерный вкус прекрасно контрастирует с мясом.

Взять 1 апельсин на порцию. Срезать кожуру с апельсинов, нарезать на тонкие полоски и сложить в кастрюлю. Залить холодной водой, довести до кипения, поварить 3 минуты, затем дать стечь воде, облить холодной водой для освежения. Острым ножом тонко нарезать апельсины, уложить их на блюдо, посыпать сахаром и черным перцем и залить французской приправой. Оставить салат в холодном месте мариноваться (2 часа), затем посыпать нарезанной кожурой.

## Десерт

### 441. КОРОЛЕВСКИЕ ШОТЛАНДСКИЕ БЛИНЧИКИ

**Для жидкого теста:** 110 г муки, щепотка соли, 2 взбитых яйца, 275 г молока. **Для соуса:** 3 больших апельсина, 2 больших лимона, 75 г масла, 110 г сахарной пудры, 3 ст. ложки ликера «Драмбьюи».

Просеять муку с солью в миску и сделать углубление в центре. Ввести яйца и половину молока, чтобы получилось гладкое жидкое тесто. Хорошенько взбить. Постепенно влить остальное молоко. Растопить



немного лярда в сковороде диаметром 20 см и влить тесто, чтобы оно покрыло дно очень тонким слоем. Жарить, пока не подрумянится нижняя сторона. Перевернуть и жарить с другой стороны. Переложить блин на полотенце, прикрыть, не давая остыть. Поджарить еще 7 блинов. Из натертой кожуры апельсинов и лимонов выжать сок. Растопить в сковороде масло и обжарить в нем пудру (1 минуту). Добавить цедру, влить процеженный сок, довести до кипения. Влить ликер и проварить на медленном огне 3 минуты. Сложить каждый блин пополам, еще раз пополам и положить в соус. Подержать на медленном огне 3 минуты, поливая блины соусом. Подать по два блинчика на порцию с небольшим количеством соуса.

#### 442. ПИРОГ С МАЛИНОЙ И КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

*Для 6-8 порций:* 225 г просеянной со щепоткой соли муки, 125 г сливочного масла, 50 г мелко тертого сыра чеддер, 450 г смеси малины и красной смородины, 25 г сахарной пудры, 1 ст. ложка воды, молоко для глазури.

Растереть масло с мукой, добавить сыр, размешать и вымесить густое тесто, добавляя необходимое количество холодной воды. Охлаждать 30 минут. Раскатать три четверти теста в пласт и выложить на дно формы для пирога. Сверху положить ягоды, покрыть сахарной пудрой и сбрызнуть водой. Из оставшегося теста сделать «крышку», разровнять и защипнуть края. На поверхность нанести узор, смазать молоком и охладить (20 минут). Поставить в разогретую до 190° духовку на 40 минут. Подавать пирог можно горячим и холодным.

#### 443. ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ

*Для сырного теста:* 175 г муки, 125 г сливочного масла, 125 г тертого сыра дабл глостер, желток одного яйца, 1 ст. ложка воды. *Для начинки:* 900 г сладких яблок, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, щепотка молотой корицы, сок 1 лимона, тертая цедра половины лимона, сахарная пудра.

**Приготовить тесто.** Просеять муку и растереть со сливочным маслом, добавить сыр и размешать. Ввести яичный желток, смешанный с водой, и вымесить густое тесто, охладить (30 минут). Очищенные яблоки разрезать на 4 части и удалять сердцевину, обжарить в сливочном масле, предварительно посыпав сахарной пудрой. Уложить яблоки вместе с корицей, лимонной цедрой и соком в мелкую форму для пирога, охладить. Раскатать тесто по размеру формы. Меньшую часть теста выложить по периметру формы, а из оставшейся части сделать «крышку». Сбрызнуть водой, уложить на яблоки, защипнуть края и нанести на поверхность узор. Сбрызнуть водой и посыпать сахарной пудрой. Запекать 20-30 минут в духовке, разогретой до 190°. Подавать пирог со сливками.

#### 444. БАБУШКИН ПУДИНГ

*Для 6 порций:* 700 г пюре из отваренных кислых яблок, 175 г сахарной пудры, 2 яйца (отдельно белки и желтки), 125 г мелко тертого сыра дабл глостер, 3 ст. ложки мелко нарубленных миндальных орехов.

Уложить яблочную массу в форму для пирога диаметром 20 см. Посыпать двумя столовыми ложками сахарной пудры. Взбить яичные желтки с двумя ложками сахарной пудры. Добавить сыр и размешать. Выложить полученную массу на яблоки и посыпать миндальными орехами. Взбить белки до образования густой пены, осторожно соединить с оставшейся сахарной пудрой. Полностью покрыть белками сырную массу. Поставить на 15 минут в духовку, разогретую до 180°. Подавать пудинг горячим.

#### 445. СЛОЖНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

*Для 6 порций:* 225 г муки, щепотка соли, 125 г сливочного масла, 2 чайные ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка заварного крема-концентрата, 3-4 ст. ложки молока, 450 г тонко нарезанных кислых яблок (без кожуры), 3 ст. ложки белого изюма, 75 г тертого ланкаширского сыра, 50 г сахарной пудры, 1 ст. ложка неподслащенного йогурта (кефира).

Просеять муку с солью, растереть с маслом, размешать с сахарной пудрой и заварным кремом. Добавить нужное количество молока, для получения густого теста. Раскатать его в пласт и половину теста уложить на дно неглубокой формы для пирога диаметром 20 см. Смешать яблоки, изюм, сыр, сахарную пудру, кефир и уложить в форму. Накрыть оставшимся тестом. Защипнуть края, на поверхность нанести узор. Смазать молоком. Запекать 30 минут при температуре 200°. Подавать пирог горячим со сливками.

#### 446. ЧЕРНИЧНЫЙ ФЛАН

*Для теста:* 175 г раздробленного печенья из непросеянной муки, 1 десертная ложка (без верха) сахарной пудры, 25 г измельченных грецких орехов, пол чайной ложки (без верха) тертой корицы, 75 г растопленного масла. *Для начинки:* 220 г черники или малины, 150 г 35%-ных сливок, 150 г сметаны, 2 десертные ложки (без верха) сахарной пудры.

Поместить на тарелку кольцо диаметром 17 см (из картона). Смешать крошки печенья с пудрой, орехами и корицей, добавить растопленное масло и уложить смесь в кольцо, равномерно ее распределив, и поставить на 1 час в холодильник. Рассыпать часть черники на охлажденную массу. Слегка взбить сливки, добавить сметану, сахарную пудру, перемешать и покрыть этой массой ягоды. Оставшуюся чернику разложить сверху, осторожно убрать кольцо и немедленно подать флан к столу.



#### 447. ЛЕТНИЙ ПУДИНГ

*Для 4-6 порций:* 8 тонко нарезанных ломтиков черного хлеба, 110 г красной смородины, 450 г малины, 175 г сахарной пудры, 275 г воды.

Смазать литровую форму небольшим количеством растительного масла. Срезать с хлеба корку и уложить хлеб на дно и воль стенок кусками нужной формы и размера. Оставить несколько ломтиков для верха. Перебрать красную смородину и малину. Растворить сахарную пудру в воде и довести до кипения, положить ягоды, снова довести до кипения, снять с огня, оставив ягоды в горячем сиропе. Процедить и выложить половину ягод на хлеб в форме, накрыть оставшимися ломтиками. Влить достаточное количество сиропа, чтобы хлеб пропитался, но не стал слишком мокрым. Накрыть пудинг тарелкой, поставить на нее груз и поместить в холодное место. На следующий день загустить оставшийся сироп кукурузным крахмалом (1 столовая ложка) и охладить. Переложить пудинг на блюдо, полить частью соуса, остальной соус подать отдельно.

#### 448. ПУДИНГ ИЗ ПРОФИТРОЛЕЙ И СЛИВОК

800 г баварского крема, 150 г профитролей, 150 г крема, 100 г шоколада, 300 г шоколадного крема.

Приготовить баварский крем. Вскипятить 500 г молока с 1 стаканом сахара и снять с огня. Непрерывно помешивая, добавить 5 взбитых яиц и желатин, предварительно замоченного в 3 столовых ложках холодной воды. Сварить крем на водяной бане и добавить в него 1 стакан сметаны и протертое пюре из 500 г фруктов (клубники, малины, абрикосов). Переложить смесь в форму и оставить для желирования. Отдельно приготовить профитроли (см. № 202), наполненные шоколадным кремом и политые шоколадной глазурью. Смоченную холодной водой цилиндрическую форму наполнить баварским кремом, положить в него профитроли. Чередовать крем и профитроли, пока форма заполнится, верх должен быть из крема, чтобы не было видно профитролей. Поставить на холод, чтобы крем хорошо застыл. Перед подачей вынуть пудинг из формы, полить холодным шоколадным кремом, а вокруг разложить такие же профитроли.

#### 449. ПУДИНГ С ШОКОЛАДОМ

500 г молока, 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 60 г какао, 600 г муки, 1 пакетик ванильного сахара, 6 яиц.

Масло, муку, сахар и какао хорошо перемешать. Постепенно влить холодное молоко, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения и сгущения. Снять с огня и дать немного остыть. Затем, непрерывно помешивая, ввести по одному желтки. Хорошо взбить

белки, добавить их в охлажденную массу и тщательно перемешать. Переложить в форму и варить на водяной бане. Готовый пудинг опрокинуть на сервировочное блюдо, полить шоколадом.

#### 450. АТОЛЛ БРОУЗ СО СЛИВКАМИ

Хотя атолл броуз — напиток, но если к нему добавить сливки, получится прекрасный десерт.

*Для 4 порций:* 275 г 40%-ных сливок, 75 г виски, 3 ст. ложки меда, 50 г поджаренной овсяной муки (или толокна).

Взбить сливки в плотную пену, смешать их с овсяной мукой и медом, слегка заморозить. Подавать в креманках, влив виски.

#### 451. КРАНАЧАН

*Для 4 порций:* 75 г овсяной муки (толокна), 275 г 40%-ных сливок, 1 ст. ложка ликера «Драмбьюи» или коньяка.

Поджарить сухую муку до подрумянивания, просеять. Взбить сливки в плотную пену, смешать с мукой, сбрызнуть ликером. Подавать в креманках. Можно добавить 175 г малины.

#### 452. ЖЕЛЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ С ВИСКИ

Рецепт этого блюда принадлежит гостинице «Бичвуд Кантри».

*Для 6 порций:* апельсиновое желе, 425 г 40%-ных сливок, 5 ст. ложек апельсинового мармелада, 2 ст. ложки виски, 2 чайные ложки желатина, 425 г кипяченой воды.

Растворить апельсиновое желе в кипяченой воде. 275 г желе соединить с желатином и виски, охладить. В 150 г желе влить сливки, добавить мармелад, хорошо перемешать и перелить в полужесткое охлажденное желе. Половиной полученной смеси наполнить стеклянную посуду, заморозить, а когда застынет, залить его желе с виски и сразу поставить в морозилку. Когда оба слоя окрепнут, долить оставшуюся часть мармеладно-сливочной смеси и тоже заморозить.

#### 453. ПЮРЕ КРЫЖОВЕННОЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

*Для 4 порций:* 450 г крыжовника, 175 г сахарного песка, 275 г 35%-ных сливок, желатель — зеленый пищевой краситель.

Вымыть крыжовник, дать стечь воде. Положить в кастрюлю и варить на медленном огне до мягкости. Протереть через нейлоновое сито, добавить достаточно сахара. Окрасить пюре зеленым пищевым



красителем, если оно слишком бледное, и дать остыть. Взбить сливки, чтобы пена не опадала, смешать с холодным пюре, переложить на блюдо и охлаждать в течение нескольких часов. Подавать с печеньем.

#### 454. КРЕМ КАРАМЕЛЬНЫЙ

*Для 6 порций:* 570 г 35%-ных сливок, 4 желтка, 3 ст. ложки (без верха) сахарной пудры, капелька ванильной эссенции, дополнительное количество сахарной пудры для посыпки.

Разогреть сливки до закипания. Взбить вместе желтки и 3 столовые ложки сахарной пудры, медленно смешать со сливками и ванильной эссенцией. Процедить жидкость и перелить в посуду вместимостью 700 г. Поставить в жаровню, заполненную наполовину горячей водой, закрыть жиронепроницаемой бумагой. Варить крем при 180° в течение 40 минут, до легкого загустения. Оставить на ночь. На следующий день крем густо посыпать пудрой и поставить блюдо в предварительно разогретый гриль на несколько секунд, чтобы сахар расплавился и закарамелизовался. Остудить. Подавать со свежей малиной.

#### 455. СУФЛЕ-КРЕМ «КАДУШКА В ШЛЯПЕ»

Существует много вариантов этого десерта. Этот принадлежит Дженит Уоррен, автору книги «Шотландская кухня».

*Для 4-6 порций:* 275 г 35%-ных сливок, цедра и сок 1 лимона, 150 г белого вина, 110 г сахарной пудры.

Смешать лимонный сок с белым вином, сахарной пудрой и цедрой, закрыть и поставить в холодное место на ночь. Утром взбить сливки и по мере их загустения постепенно добавлять винную смесь до образования кремообразной массы. Подавать через 1 час после приготовления с песочным печеньем, малиной.

#### 456. БРЮЛЛЕ С СЫРОМ И ФРУКТАМИ

*Для 4-6 порций:* 125 г винограда без косточек, 230 г нарезанных сладких десертных яблок (без кожуры и сердцевин), 3 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки изюма без косточек, 1 нарезанный банан, 2 ст. ложки измельченных бразильских орехов, 125 г крупно натертого уэнзлийского сыра, 500 г взбитых густых сливок, 125-175 г сахарной пудры.

Смешать виноград, яблоки, лимонный сок, изюм, банан, орехи и сыр. Уложить в жаропрочное блюдо. Сверху покрыть взбитыми сливками, разровнять и охладить в течение 2 часов. Посыпать большим количеством сахарной пудры и запечь под грилем, чтобы сахарная пудра закарамелизовалась. Подавать сразу после приготовления.

#### 457. БАНАНОВО-СЫРНЫЙ КРЕМ

*Для 4 порций:* 4 банана, сок одного апельсина, 150 г неподслащенного йогурта (кефира), 225 г творожного сыра, мед.

Размять бананы с апельсиновым соком, соединить йогурт с творожным сыром и растереть до получения однородной массы. Смешать банановую и творожную массы, добавить мед по вкусу. Разложить крем в креманки (или чашки). Подавать охлажденным.

#### 458. СУФЛЕ С ЛИКЕРОМ «ДРАМБЬЮИ»

Хотя суфле восхитительно и само по себе или с одинарными сливками, попробуйте его с соусом мельба из малины (см. № 459). Вы найдете это сочетание великолепным.

*Для 4 порций:* 4 яйца (белки и желтки отдельно), 25 г масла, 25 г муки, 150 г молока, 75 г сахарной пудры, 4 ст. ложки ликера «Драмбьюи», несколько капель ванильной эссенции.

Слегка смазать маслом литровую посуду для суфле и посыпать сахарной пудрой. Растопить масло, всыпать муку, снять с огня и постепенно смешать с молоком. Когда соус станет гладким, поставить на огонь и довести до кипения, чтобы загустел, постоянно помешивая. Ввести по одному желтки, добавить пудру с ликером и ванильной эссенцией. Слегка взбить белки и осторожно, но быстро смешать их с соусом. Переложить суфле в смазанную маслом посуду и запекать в центре духовки при 190° 40 минут, не станет золотисто-коричневым. Готовое суфле слегка присыпать мелким сахарным песком и сразу подавать.

#### 459. СОУС МЕЛЬБА

450 г свежей или замороженной малины, 110 г мелкого сахарного песка.

Протереть малину через нейлоновое сито и постепенно добавить по вкусу сахарный песок.

#### 460. СУФЛЕ ИЗ МАЛИНЫ

*Для 6 порций:* 3 яйца (белки и желтки отдельно), 75 г сахарной пудры, 10 г порошка желатина, сок половины лимона, разведенный водой до 30 г, 275 г протертой малины, 150 г 35%-ных сливок, 25 г измельченного поджаренного миндаля, немного целых ягод малины.

Обернуть посуду для суфле двойным слоем фольги, чтобы она выступала на 5 см над краями, закрепив ее липкой лентой. Положить желтки и пудру в миску, подвесить миску над кастрюлей с горячей



водой и взбивать смесь, пока она не станет густой, как сливки, и отставить. Растворить желатин в лимонном соке с водой (на слабом огне), влить в желтки с сахаром и взбивать, пока смесь не остынет. Слегка взбить сливки, немного оставить для украшения, а остальные добавить в остывшую смесь вместе с пюре из малины. Помешивать время от времени, пока суфле полностью не остынет. Быстро взбить белки до густой пены, ввести в смесь и перелить в посуду, приготовленную для суфле. Оставить на ночь, чтобы застыло. Для подачи на стол осторожно снять фольгу. Вдавить орехи в суфле, возвышающееся над краем посуды (так, чтобы они не падали), украсить оставшимися сливками и малиной.

#### 461. МОРОЖЕНОЕ КЛУБНИЧНОЕ

450 г свежей клубники, 110 г сахарного песка, 4 ст. ложки холодной воды, по 1 десертной ложке лимонного и апельсинового сока.

Растворить сахар в кастрюле с водой (на слабом огне), довести сироп до кипения и варить на сильном огне 5 минут. Снять с огня и дать остыть. Подготовленные ягоды протереть через нейлоновое сито, чтобы получилось пюре. (Можно воспользоваться миксером.) Влить лимонный и апельсиновый соки в холодный сироп. Перелить все в плоскую металлическую форму и оставить на ночь, чтобы полностью застыло. За 30 минут до подачи к столу вынуть форму из морозилки и дать постоять при комнатной температуре, чтобы мороженое стало мягким. Подавать мороженое в креманках.

#### 462. ГРУШИ ПРИНЦА ЧАРЛЬЗА

Для 6 порций: 6 твердых спелых груш, 275 г холодной воды, 1 апельсин, 110 г карамельной пробы, 2 чайные ложки (без верха) кукурузного крахмала, 4 ст. ложки ликера «Драмбью».

Ножом для чистки картофеля удалить кожуру с груш и как можно больше сердцевин, но оставить черешки. Влить воду в мелкую кастрюлю, всыпать сахар, растворить его на слабом огне, время от времени помешивая. Срезать с апельсина кожуру и положить ее в сахарный сироп, добавив апельсиновый сок. Когда сахар полностью растает, довести смесь до кипения. Уменьшить огонь, положить груши, накрыть и варить (не доводя до кипения!) около 40 минут — груши должны стать мягкими, но не развариться. Переложить груши на блюдо. Вынуть апельсиновые корки и половину из них нарезать на очень тонкие полоски для украшения. Смешать кукурузный крахмал с ликером до однородного состояния, влить в сироп и довести до кипения на слабом огне (все время помешивая) — сироп должен быть густым и прозрачным. Полить готовым сиропом груши и посыпать кожурой апельсина. Подавать со сливками.

#### 463. ПЕРСИКИ С ЛИКЕРОМ «ДРАМБЬЮ» И СПЕЦИЯМИ

Для 6 порций: 10 свежих персиков, 4 ст. ложки ликера «Драмбью», 275 г холодной воды, 220 г сахарной пудры, четверть чайной ложки молотого мускатного ореха, палочка корицы.

Влить воду в кастрюлю с сахаром, мускатным орехом и корицей, растворить сахар на очень слабом огне, кипятить на сильном огне 1 минуту. Снять кастрюлю с огня. Опустить в кастрюлю с кипящей водой персики, быстро сосчитать до 10, переложить их в холодную воду. Разрезать каждый персик пополам и удалить косточку. Положить половинки персиков в приготовленный сироп и варить 3 минуты на слабом огне. Оставить персики в сиропе, чтобы остыли, затем влить ликер и охлаждать в течение 4 часов. Подавать к столу со сливками.

#### Коктейли

Коктейли стали очень популярны в Англии за последние несколько лет. Однако они существовали в Великобритании еще в XIX веке, но лишь в 20-е годы нынешнего столетия приобрели известность. Неожиданные и необычные на вкус смеси — результат запрета в Америке на крепкие спиртные напитки. Контрабандное спиртное приходилось маскировать всевозможными сиропами и фруктовыми соками.

К 1933 году, когда был отменен сухой закон в США, коктейли прочно утвердились по обе стороны Атлантики. Сначала (в 50-60-е годы) их пили больше в Америке, но теперь они вернулись в Англию, и коктейль-бары процветают по всей стране, конкурируя с чайными-кондитерскими. В настоящее время в мире насчитывают более трех тысяч «твердых» рецептов коктейлей на любые вкусы. Четверть из них считают теперь «стандарт дринкс» — стандартными напитками, и готовят почти во всех странах мира по единым рецептам. Это такие коктейли, как «Мартини», «Манхеттен», «Шерри Коблер», джулепы, фizes, флипы.

Коктейли обязательно должны готовиться в шейкере. Желательно, чтобы шейкер имел фильтр, препятствующий попаданию льда в стакан с коктейлем. Встряхивать шейкер необходимо очень тщательно: только так можно добиться совершенства напитка. Для приготовления любого из напитков требуется лед. Используйте только крупные кубики льда как для смешивания, так и для сервировки: маленькие кубики быстро тают. Для сахара, сливок и некоторых других ингредиентов необходимы чайные и столовые ложки, которые следует держать в стакане с водой. Во многих коктейлях применяется фруктовый сок. Предпочтительнее свежавыжатый сок, поэтому потребуется конусообразная соковыжималка, скажем, для лимона. Если рецепт требует применения сливок, то используйте двойные сливки. Для коктейля очень важно точно отмерять все ингредиенты. Стандартная мера называется «джиггер» и содержит 45 г, или 3 столовые ложки. Рецепты рассчитаны на одну порцию.



Для коктейлей, конечно же, потребуются стаканы. Рекомендуем пять их видов: классический V-образный стакан, маленький тумблер (в такие стаканы обычно наливают виски), высокий тумблер, узкий бокал для шампанского (его же используют для крем-коктейлей) и стандартный бокал для вин. Для пуншей можно использовать тумблеры, винные бокалы, а также специальные чашечки для пуншей.

Украшают коктейли плотными оливками, ягодами вишни, кружками свежих фруктов, веточками мяты и другими пряностями. Ягоды вишни нанизывают на специальную палочку. Кружочки больших фруктов, таких, как ананас или персик, которые не могут плотно держаться на краю бокала, лучше нанизать на шпажку. Никогда не используйте для сервировки и смешивания коктейля фрукты в сиропе: это испортит вкус напитка.

#### 464. КОКТЕЙЛИ С ДЖИНОМ

В XVI веке джин начали производить в Голландии в путем дистилляции ягод можжевельника и использовали как лекарство. В XVIII веке он заработал себе репутацию вульгарного напитка. Но сейчас считается одним из наиболее уважаемых. Джин — самый популярный из всех спиртных компонентов для коктейлей и является основой для всех мартини-коктейлей, широко известного «Тома Коллинза». Кроме сухого джина, есть и другие — с тонким привкусом фруктов. В Англии джин принято некоторое время держать в дубовых обожженных бочках: в них он дополнительно очищается.

##### Мартини

1 мера джина, 1 мера сухого вермута.

Хорошо смешать все компоненты со льдом и процедить в стакан. Украсить оливками или изогнутой лимонной коркой.

##### Сухой мартини

2 меры джина, 1 мера сухого вермута.

Готовить так же.

##### Сладкий мартини

2 меры джина, 1 капля сухого вермута.

Смешать все компоненты со льдом и перелить в стакан. Украсить оливкой или ломтиком лимона.

##### Том Коллинз

Сок  $\frac{1}{2}$  лимона, полторы чайные ложки сахарной пудры, 2 меры джина, содовая вода.

Смешать все компоненты со льдом и процедить в стакан. Добавить лед и влить содовую воду. Украсить ломтиком лимона и вишнями.

##### Джин фикс

1 ст. ложка сахара, сок четверти лимона, 1 мера воды, 2 меры джина.

Высокий тумблер заполнить на две трети раздробленным льдом. Добавить компоненты и хорошо перемешать. Украсить край стакана долькой лимона или апельсина.

#### 465. КОКТЕЙЛИ С ВИСКИ

Шотландия вовсе не является страной, которая изобрела виски. Ирландцы, давшие этому напитку имя «вода жизни», принесли его с собой вместе с галльским языком, шотландскими юбками и трубками, когда они заселили Шотландию. Возможно, поэтому ирландский виски считается более приятным на вкус, чем большинство сортов шотландского. Канадский виски и американский бурбон имеют пшеничную основу, шотландский виски изготавливают из солодовых злаков. Шотландский виски может быть использован в бурбоне, канадский или ирландский — в коктейлях.

##### Ковбой

2 меры виски, 1 мера двойных сливок.

Смешать компоненты вместе с кусочками льда и процедить в бокал.

##### Вембли

Этот коктейль предназначен не только для одного вечера в году, он хорош при каждой встрече — как праздник или утешение.

1 мера шотландского виски, 1 мера сухого вермута, 1 мера ананасового сока.

Смешать компоненты со льдом и процедить в бокал. Украсить ломтиками ананаса и вишнями для коктейлей.

##### Манхеттен (сухой)

$\frac{1}{2}$  меры вермута,  $\frac{1}{2}$  меры сладкого вермута, 1 мера канадского виски.

Смешать все компоненты и процедить в бокал.

#### 466. КОКТЕЙЛИ С БРЕНДИ

Коктейлей с бренди довольно много. Но выдержанные, известные всему миру коньяки, слишком хороши и дороги, чтобы использовать их для коктейлей. Для коктейлей используют коньяк попроще. Фруктовые бренди — такие, как кальвадос (яблочный), кирш (вишневый), априкот (абрикосовый) и персиковый, — на самом деле не являются бренди: их скорее можно назвать ликерами. Их часто смешивают в коктейли и получают хороший результат.



### Бренди фикс

1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка воды, сок половины лимона, половина меры шерри-бренди, 1 мера бренди.

В высоком стакане растворить в воде сахар. Добавить оставшиеся компоненты и смешать с измельченным льдом. Размешать, украсить ломтиком лимона и подать с «соломкой».

### Бренди с яйцом (кислый)

1 яйцо, 1 чайная ложка сахарной пудры, 3 капли лимонного сока, 1 мера апельсинового ликера «Курасао», 1 мера бренди.

Смешать компоненты со льдом и влить в высокий стакан. Украсить ломтиком апельсина и вишней на палочке. Подавать с «соломкой».

### Балтимор

1 яйцо, полторы чайные ложки сахара, по половине меры бренди, темного рома, мадеры, 300 г молока, немного мускатного ореха.

Смешать все компоненты со льдом и наполнить высокий стакан. Посыпать сверху мускатным орехом.

## 467. КОКТЕЙЛИ С ВОДКОЙ

Для английских коктейлей водка, которую производят в России и Польше, — дорогой импорт. Водку в Англии употребляют в чистом виде, с соленой рыбой и икрой. Она мягче и немного отличается по вкусу, более пригодна для смешивания с другими компонентами.

### Кровавая Мери

1 мера водки, 2 меры томатного сока, треть меры лимонного сока, соль и перец по вкусу.

Смешать компоненты со льдом и влить в бокал для вина. Сверху положить листья сельдерея.

### Гарвей Волбенджир

1 мера водки, 4 меры апельсинового сока.

Залить кубики льда в высоком стакане водкой и соком. Хорошо смешать.

### Водка мартини

1 мера водки, 1 мера сухого вермута.

Смешать компоненты со льдом и наполнить стакан. Украсить корочкой лимона.

### Водка Коллинз

Сок 1 лимона, 1 чайная ложка сахарной пудры, 2 меры водки, содовая вода.

Смешать все компоненты (кроме содовой) со льдом и перелить в стакан. Добавить лед и содовую воду. Украсить ломтиками лимона и вишней на палочке.

## 468. КОКТЕЙЛИ С РОМОМ

Ром обычно ассоциируется с Вест Индией, которая является его родиной, и с Английским Королевским флотом — его второй родиной. Ром бывает различных цветов и разным по крепости.

Ром — отличная основа для коктейлей, потому что он хорошо смешивается с фруктовыми соками и спиртными напитками. Ром — основа одного из самых популярных напитков — дайкири.

### Санта Круз фикс

1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка воды, сок  $\frac{1}{2}$  лимона, половина меры шерри-бренди, 1 мера темного рома.

Растворить в высоком стакане с водой сахар, добавить остальные компоненты и раздробленный лед. Медленно перелить в другой стакан и украсить ломтиком лимона. Подавать с «соломкой».

### Зомби

1 мера темного рома, 1 мера белого рома, 1 мера ананасного сока, 1 чайная ложка сахарной пудры.

Смешать компоненты со льдом и наполнить высокий стакан. Украсить ломтиками ананаса и вишней на палочке.

### Дайкири

Сок  $\frac{1}{4}$  лимона, 1 чайная ложка сахарной пудры, 2 меры темного рома.

Смешать компоненты со льдом, перелить в стакан. Украсить вишней на палочке.

### Куба Либре

2 меры темного рома, сок  $\frac{1}{2}$  плода лайма (разновидность лимона), кока-кола.

Положить в стакан кубики льда (до половины). Добавить ром и сок, перемешать. Долить кока-колой и украсить ломтиками лайма.



## Корковадо

*1 мера голубого ликера «Курасао», 1 мера текилы, лимонад.*

Смешать компоненты со льдом и наполнить высокий стакан. Добавить лимонад и украсить ломтиком лимона.

## 469. КОКТЕЙЛИ С ШАМПАНСКИМ

Некоторые предпочитают пить шампанское в утренние часы. Это и коктейли с шампанским, и шампанское в чистом виде. Наиболее популярны в эти часы коктейль «бакс физ». Другие считают, что это шипучее вино наиболее подходит для вечера.

Важно помнить, что нет необходимости покупать дорогое шампанское для коктейля — можно обойтись белым шипучим вином. Никогда не следует наливать шампанское в миксер — можно разбрызгать коктейль.

### Бакс физ

*120 г апельсинового сока, шампанское.*

Положить в высокий стакан измельченный лед. Наполнить стакан на четверть апельсиновым соком, долить шампанским. Украсить долькой апельсина.

## 470. ФИЗЫ И СЛИНГИ

Физы и слинги — шипучие напитки английского происхождения, лучше всего подойдут для теплых летних вечеров в саду или на веранде. Названия коктейлей со слингом отражают их популярность среди владельцев плантаций на дальнем востоке Британской империи в 20-30-е годы нашего столетия. Их быт прекрасно описал Сомерсет Моэм в своих коротких историях. И слинги, и физы — идеальные коктейли для тех, кто любит экспериментировать. Еще одно преимущество этих напитков: выпив хотя бы пару коктейлей, вы получите достаточное количество витамина С, в котором нуждается ваш организм.

### Джин слинг

*1 чайная ложка сахара, 2 меры джина, минеральная или содовая вода.*  
Растворить сахар в небольшом количестве воды в высоком стакане. Добавить джин и кусочек льда. Залить минеральной или содовой водой. Подать с «соломкой».

### Сильвер физ

*Сок 1/2 лимона, полторы чайные ложки сахарной пудры, 2 меры джина, белок 1 яйца, содовая вода.*

Хорошо смешать все ингредиенты, перелить в высокий стакан и долить содовую. Украсить долькой лимона. Если вы хотите приготовить голден физ, замените белок желтком.

### Рубиновый физ

*Сок 1/2 лимона, 1 чайная ложка сахарной пудры, 1 яичный белок, 2 капли малинового (гранатового) сиропа, 2 меры тернового джина, содовая вода.*

Смешать все ингредиенты со льдом (кроме содовой), налить в высокий стакан. Долить содовую воду.

### Кремовый физ

*Сок 1/2 лимона, полторы чайные ложки сахарной пудры, 2 меры джина, 1 чайная ложка двойных сливок, содовая вода.*

Смешать в шейкере все ингредиенты со льдом и наполнить высокий стакан. Добавить содовую воду.

### Сингапурский слинг

*Сок четверти лимона, половина меры джина, 1 мера вишневого бренди, содовая вода.*

Смешать со льдом все ингредиенты и перелить в высокий стакан. Долить содовую воду и положить кубик льда. Украсить коктейль вишней и долькой лимона. Подавать с «соломкой».

## 471. ПУНШИ

Смешав тонкое вино десятилетней выдержки с фруктовым соком, сахаром и ликером, вы получите меньше удовольствия, чем если выпьете его в чистом виде. Поэтому для приготовления пуншей лучше использовать недорогие вина. Чтобы придать пуншу великолепный вкус, можете положить в него кусочки фруктов: апельсина, лимона, яблока, ананаса, банана, клубники, земляники, малины, персика, сливы или абрикоса — все, что вам нравится и что вы любите больше всего. Пунши могут быть и холодными и горячими.

### Бренди пунш

*Для 15-20 порций: сок 15 лимонов, сок 4 апельсинов, 625 г сахарной пудры, 300 г апельсинового «Курасао», 2250 г бренди, 2250 г газированной минеральной воды.*

Влить фруктовые соки в кувшин. Добавить сахарную пудру и размешивать до ее растворения. Положить в большую чашу для пуншей много льда, затем добавить все остальные компоненты и хорошо перемешать. Украсить дольками апельсина и лимона.



### Пунш с яйцом

**Для 6 стаканов:** 4 яйца, полстакана воды, 250 г сахара, сок 2 лимонов и половины апельсина, 1 стакан рома.

Взбить в кастрюле яйца и добавить воду, сахар, сок лимона и апельсина, влить ром. Поставить кастрюлю на огонь и довести смесь до кипения при непрерывном помешивании. Разлить горячий пунш в стаканы и подавать.

### Пунш с ромом

**Для 15-20 порций:** 2 стакана воды, 500 г сахара, сок 3 лимонов и 1 апельсина, 1 стакан рома.

Вскипятить 1 стакан воды с сахаром и варить до загустения сиропа. Добавить сок лимонов и апельсина и, размешивая, довести смесь до кипения. Затем добавить ром и еще 1 стакан кипятка. Снять пунш с огня и горячим разлить в огнеупорные стаканы.

### Пунш из белого вина

1 бутылка белого вина, 250 г сахара, кусочек корицы, 5-6 штук гвоздики, немного лимонной цедры, полстакана шампанского.

В глубокой посуде вскипятить вино с сахаром. Добавить корицу, гвоздику и лимонную цедру. Проварить 3-4 минуты, снять с огня, процедить и влить шампанское. Разлить пунш в стаканы и подать с ломтиками лимона.

### Римский пунш

**Для 15-20 порций:** 1000 г сахарной пудры, сок 3 апельсинов, сок 10 лимонов, 1200 г шампанского, 1200 г темного рома, половина меры горькой апельсиновой настойки, цедра 1 апельсина, 10 взбитых белков.

В большой чаше для пуншей растворить сахар в соках. Долить шампанское, ром, горькую настойку и добавить яичные белки и цедру апельсина. Затем положить большое количество льда и хорошо перемешать. Украсить дольками апельсина.

## 472. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Синдерела

1 мера лимонного сока, 1 мера ананасного сока, 1 мера апельсинового сока, 1 капля гранатового сока, содовая вода.

Смешать компоненты со льдом и налить в высокий стакан. Долить содовой воды и украсить долькой ананаса. Подавать с «соломкой».

### Карибский крем

1 нарезанный банан, 1 мера лимонного сока, 1 мера молока, 1 чайная ложка измельченных грецких орехов (для украшения).

Положить банан, добавить сок лимона, молоко, немного льда и взбить электрическим миксером до образования гладкой смеси. Перелить в стакан для коктейля и украсить грецкими орехами.

### Сан Франциско

1 мера апельсинового сока, 1 мера лимонного сока, 1 мера ананасного сока, 1 мера сока грейпфрута, 2 капли гранатового сиропа, 1 яичный белок, содовая вода.

Смешать все ингредиенты со льдом и наполнить высокий стакан. Долить содовую воду и украсить дольками фруктов на палочке. Подавать с «соломкой».

### Тутти-фрутти

**Для 10 порций:** 1000 г цитрусового сока, 250 г меда или сахара, 10 желтков, 500 г бананов.

Желтки растереть с медом или сахаром. Соединить с цитрусовым соком и натертыми бананами. Подавать охлажденным.



## Список литературы

Дженим Уоррен. Шотландская кухня. Перевод с английского И.С.Ивянской, под редакцией В.В.Похлебкина. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. — 70 с.

The New England Butt'ry Shelf Cookbook. Campbell, Mary Mason. The World Publishing Company, 1968. — 192 p.

Joe Turner. Cocktails and Party Drinks. Published 1985 by Octopus Books Limited, London.

Lelie Sellers. Italian Cooking for Pleasure. Pergamon Press LTD, London, 1970. — 128 p.

Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. М.: Агропромиздат, 1985. — 178 с.  
Фельдман И.А. Кулинарная мудрость. Кухня народов мира. — 4-е изд. К.: Реклама, 1973. — 256 с.

Линде Гюнтер, Кноблох Хайнс. Приятного аппетита (Кругосветное путешествие по кухням разных народов). Перевод с немецкого Е.А.Бишова. М.: Пищевая промышленность, 1972. — 296 с.

Волощук Г.А., Ничипоренко А.В. Особенности кухонь народов мира. — Киев: Реклама, 1979. — 126 с.

Фесенко Г.П. Блюда иностранной кухни. — К.: Вища школа, 1972. — 167 с.

Дубнер Г.Я., Гежа А.А. Некоторые рецепты иностранной кухни. — М.: Рекламное бюро ММФ, 1969. — 235 с.

Похлебкин В.В. Тайны хорошей кухни. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Молодая гвардия, 1985. — 191 с.

Бегунов В.Л. Книга о сыре. М.: Пищевая промышленность, 1974. — 216 с.

Catherine Cravell. The Real Cheese Cook Book. Exeter Books, New York. — 112 p.

Judith Irwin. Home Made Wine. Tiger Books International PLC. London, 1992. — 156 p.

Corri H. van Donselaar. Gastronomie du monde entier. Editions Christophore Colomb. Milan, 1984. — 184 p.

Le Grand Livre de Cuisine de Pol Martin. T.D.S/literal. Monreal, 1987. — 608 p.

## Содержание

От издателей.....	5
Традиции английской кухни .....	7

### БУДНИЧНЫЕ БЛЮДА

Английский завтрак.....	15
Обед.....	29
Большой чай.....	99

### МЕНЮ НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРАЗДНИКОВ

Хэлловин — праздник встречи зимы (31 октября) .....	122
День Благодарения.....	125
День рождения Роберта Бернса (26 января).....	130
День Сент-Эндрю, патрона Шотландии (30 ноября).....	132
День Святого Валентина — день всех влюбленных (14 февраля) .....	134
Свадебный вечер.....	136
Годовщина свадьбы — обед для двоих.....	139
День рождения.....	142
Рождество Христово (25 декабря).....	145
Новый год в современной Англии (31 декабря — 1 января).....	156
Пасха.....	162

### ПАРАДНЫЕ БЛЮДА

Бульоны, супы.....	169
Закуски.....	171
Рыбные блюда.....	173
Мясные блюда.....	178
Блюда из дичи.....	180
Гарниры и соусы к дичи.....	185
Десерт.....	187
Коктейли.....	195



