КОМСОМОЛЬСКАЯ ПРАВДА

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

БРИТАНСКАЯ КУХНЯ

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

БРИТАНСКАЯ КУХНЯ

ТОМ 31

СОДЕРЖАНИЕ

стр

5 ПРЕДИСЛОВИЕ

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

10 Шотландский паштет из копчёной форели
12 Английские сэндвичи с огурцом
13 Гренки с сыром по-валлийски
14 Салат с беконом и сухариками
16 Куриный салат с вишней
17 Салат «Пикадилли»
18 Яйца по-шотландски

СУПЫ

22 Ирландская уха
23 Кок-э-лики
24 Шотландский пастуший суп из баранины
26 Английский суп из почек
27 Английский крем-суп из кресс-салата
28 Суп-пюре из щавеля по-валлийски

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

32 Форель с луком-пореем и беконом по-валлийски
34 Треска в горчичном соусе
35 Фиш энд чипс
36 Утка с мятным соусом
38 Рождественская индейка с клюквенным соусом
39 Кролик по-английски
40 Бифштекс по-английски
41 Запечённая говядина с овощами и элем
42 Ростбиф с йоркширским пудингом
44 Ветчина по-веллингтонски
45 Баранина с хлебным соусом
46 Ирландское рагу

48 Запеканка по-пастушьи
49 Колканнон

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

52 Пирог с телячьими почками
54 Сконы
56 Шотландские овсяные лепёшки
57 Ирландский фруктовый хлеб
58 Девонширский медовый пирог
60 Паркин
61 Английский кекс с цукатами
62 Пудинг с изюмом
64 Овсянка по-английски
65 Шотландские конфеты «Таблет»
66 Ирландский кофе
68 Тодди
69 Грог

ЧТО ОЗНАЧАЮТ СИМВОЛЫ

Время приготовления

Количество порций

Насколько сложно приготовить данное блюдо (по 10-балльной шкале)

Количество баллов (очков) по кремлёвской диете* в каждой порции

* Смысл кремлёвской диеты, ставшей необыкновенно популярной благодаря «Комсомольской правде», очень прост. Надо ограничивать поступление с едой углеводов (прежде всего сахар, мучное). Тогда организм начнёт перерабатывать жир. И лишний вес постепенно уходит. Основа кремлёвской диеты – научная таблица содержания углеводов в 100 граммах продукта. Для простоты подсчёта 1 грамм углеводов – 1 очко. Чтобы похудеть, надо набирать в день около 40 очков. Чтобы сохранить вес, набирайте 60 и более (у каждого своя индивидуальная норма, которая определяется экспериментально). В мясе, рыбе – 0 очков. В натуральных молочных продуктах – от 0 до 5. В крупах, картошке, сахаре – больше.

Благодарим Адольфа Беккера, шеф-повара ресторана английской кухни «Bobby Dazzler»,
за комментарии и ценные советы по приготовлению блюд.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Честно говоря, мы этот том даже и не планировали. Думали: ну кого может заинтересовать кухня, всё отношение к которой выражено знаменитой фразой «овсянка, сэр»? А вот поди ж ты: на сайте kp.ru читатели всё чаще стали задавать вопрос: вы что же, дорогие издатели, в этой коллекции собираетесь обойтись без английской кухни? Странно как-то...

Нас, признаться, это обрадовало: уж мы-то знаем, что разговоры о том, будто англичане одну только овсянку едят, – примерно такая же нелепица, как и то, что Лондон якобы постоянно окутан туманами. А когда взялись за работу, стало ясно, что правильнее будет, если к блюдам английской кухни мы добавим ирландское рагу, безумно популярное на всех Британских островах, а также что-нибудь шотландское да и валлийское – а что, в Уэльсе ведь тоже умеют хорошо за столом посидеть.

В общем, леди и джентльмены, перед вами сверхплановый, дополнительный, выпущенный в свет по многочисленным заявкам читателей том – «Британская кухня».

И для начала давайте разберёмся: как же всё-таки насчёт овсянки? Ну да, едят её англичане по утрам. Но далеко не все и уж точно не каждый день. То, что называется «полным английским завтраком» (full English breakfast), – это совсем другое дело. Нигде в мире не относятся так серьёзно к заповеди «завтрак съешь сам». Хотя съесть всё самому порой бывает затруднительно, сразу начинаешь искать друга, с которым эту гору еды можно было бы разделить. На огромной тарелке умещается яичница с парой солидного размера свиных сосисок, беконом, тостами, фасолью, поджаренным помидором, шампиньонами... Это, выражаясь языком автомобилистов, базовая комплектация. В Ирландии

возможны дополнения в виде картофеля, в Шотландии – ливерных колбасок и бог знает чего ещё. Разумеется, это уже будет не английский завтрак, а, сами понимаете, ирландский и шотландский.

В гостиницах такие завтраки уже стали редкостью, все норовят перейти на облегчённый вариант (мюсли, тосты, джем), но есть места, где вековые британские традиции блюдут по всей строгости. Места эти – пабы. Причём есть такие (их немного, но они есть!), где прямо с утра страждущим будет предложена пинта-другая доброго эля. Или не менее доброго стаута. Так сложилось, что пабы эти издавна располагались рядом с продуктовыми рынками, откуда и заглядывали подкрепиться грузчики, крепкие ребята, у которых рабочий день заканчивался, когда у всех остальных только начинался. Тут, сами понимаете, вариант «мюсли, тосты, джем» не проходит.

С пабами, кстати, не всё так просто. Многие думают, что это обычные пивные. Кто-то в курсе, что паб – клуб для встреч с друзьями. Всё это верно. Но до недавнего времени столь же справедливым было и утверждение о том, что вкусно поесть в пабе нереально. Днём ещё можно сосисок с пюре перехватить или пирога с почками, а вечером? Джордж Оруэлл в своём блестящем эссе «В защиту английской кухни» (кстати, советуем почитать) так описал ситуацию: «В пабах, как правило, еды не подают вообще, кроме хрустящего картофеля и безвкусных бутербродов».

И кто бы мог подумать, что именно в пабах произойдёт самая настоящая кулинарная революция? Ближе к концу прошлого века, когда невмоготу уже было терпеть шутки по поводу британской кухни, а сами по себе пабы как традиционная британская институция стали себя изживать и закрываться тысячами, владельцы многих пивных призадумались: а может, людей ещё и покормить надо? Так возникли

гастропабы – невиданный до той поры гибрид традиционной британской пивной и первоклассного ресторана. Стали разрабатывать меню, приглашать шеф-поваров... Сегодня многие гастопабы увенчаны различными кулинарными наградами – местными и международными. И пьют там теперь не только пиво: ко многим блюдам лучше подходит вино.

А рестораны что же? Там тоже всё не так плохо, как принято думать. Появилось целое поколение молодых, решительно настроенных поваров, которые поставили перед собой задачу: реабилитировать британскую кухню в глазах мировой кулинарной общественности. И задачу эту выполнили. Мало есть на гастрономическом небосводе звёзд более ярких, чем Хестон Блюменталь, Гордон Рэмси или Джейми Оливер. По их рецептам готовят в лучших ресторанах мира, их книги стали международными бестселлерами, их телешоу копируют все, кому не лень.

Но их успех был бы невозможен без тех самых традиций британской кухни, которые ещё недавно принято было поругивать. И без тех выдающихся продуктов, которыми славится Соединённое Королевство: великолепные английские сыры (признайтесь, даже не слышали про такие?), шотландский лосось, ирландские устрицы (а вы думали, их только во Франции можно поесть?). А уж про говядину «абердин ангус» настоящие гурманы точно знают, что такого мяса больше нигде в мире не сыскать. (Это мы к тому, что, когда начнёте по нашим рецептам готовить, старайтесь продукты отбирать качеством повыше, тогда точно вкусно получится.)

К британской кухне нужно просто отнестись без предубеждения. И довольно быстро станет понятно, что никакая она не пресная и не скучная. А очень даже интересная и весьма подходящая для российского любителя сытно и вкусно поесть: рецепты несложные, продукты привычные. В том числе и овсянка.

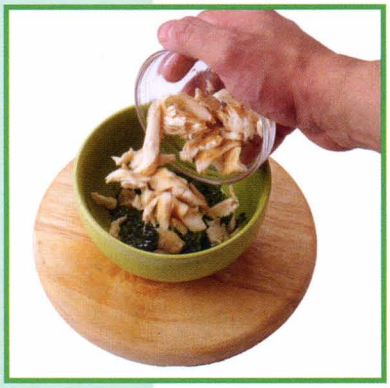
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

35 | 4 | 3 (10) | 2

ШОТЛАНДСКИЙ ПАШТЕТ ИЗ КОПЧЁНОЙ ФОРЕЛИ

Состав:

- *1 копчёная речная форель (около 500 г)*
- *80 г сливочного масла*
- *½ лимона*
- *½ пучка петрушки*
- *100 г сливочного сыра*
- *молотый белый перец*
- *4–5 листьев салата*



Приготовление

1. Копчёную рыбу очистить от кожи и костей, разобрать руками на мелкие кусочки.

2. Сливочное масло растопить. Из лимона выжать сок. Петрушку вымыть и мелко нарубить.

3. В миске смешать рыбу, растопленное масло, лимонный сок и сливочный сыр. Поперчить по вкусу, хорошо вымешать.

4. Листья салата вымыть и обсушить, разложить на сервировочном блюде. Выложить на них паштет в виде горки, охладить в течение 15–20 минут. Охлаждённый паштет посыпать петрушкой и подавать к столу.

КСТАТИ

По традиции рыбный паштет подаётся с классическими шотландскими овсяными лепёшками (их рецепт вы найдёте на стр. 56). Можно также подать его с зерновым хлебом.

Форель в данном рецепте можно заменить любой другой копчёной рыбой на ваш вкус.

20 | 4 | 2 (10) | 25

АНГЛИЙСКИЕ СЭНДВИЧИ С ОГУРЦОМ

Приготовление

1. Огурец вымыть, нарезать на как можно более тонкие ломтики (лучше сделать это при помощи овощечистки). Сбрызнуть уксусом или лимонным соком и оставить на 10–15 минут, после чего тщательно удалить выделившуюся жидкость.

2. Ломтики хлеба смазать с одной стороны тонким слоем сливочного масла, чуть присолить.

3. Аккуратно выложить на половину хлеба, на слой масла ломтики огурцов, внахлёст. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба, маслом вниз.

4. С сэндвичей острым ножом срезать корки, разрезать каждый по диагонали на два треугольника и подавать.

Состав:

- *1 большой огурец*
- *½ ч.л. уксуса или лимонного сока*
- *8 ломтиков пшеничного хлеба для сэндвичей*
- *1 ст.л. сливочного масла*
- *соль*

МАСТЕР-КЛАСС

Сэндвичи с огурцом в Англии традиционно подают к чаю. Классическая форма – треугольная, но можно разрезать их на квадратики или вырезать фигурные бутерброды с помощью формочек для печенья.

Если вы хотите сделать сэндвичи более пикантными, добавьте в размягчённое сливочное масло мелко нарубленные пряные травы – например, кресс-салат и петрушку.

Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»

ГРЕНКИ С СЫРОМ ПО-ВАЛЛИЙСКИ

30 | 2 | 4 (10) | 25

Приготовление

1 Сыр натереть на крупной тёрке. В небольшой кастрюле растопить сливочное масло, всыпать сыр, влить пиво и нагревать, не доводя до кипения, на самом слабом огне до расплавления сыра, постоянно помешивая.

2 Добавить в смесь горчицу, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Снять с огня, добавить желтки, вновь перемешать.

3 С хлеба срезать корки, выложить на противень и подсушить в духовке при температуре 180°С по 2 минуты с каждой стороны.

4 Достать гренки из духовки, намазать на них сырную массу, вернуть в духовку и запекать 3–4 минуты до золотистой корочки.

5 Готовые гренки выложить на тарелки и сразу подать к столу.

Состав:

- *200 г твёрдого сыра*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *3 ст.л. светлого пива*
- *1 ч.л. горчицы с зёрнами*
- *соль*
- *молотый красный перец*
- *2 яичных желтка*
- *4 ломтика пшеничного хлеба для сэндвичей*

КСТАТИ

Для приготовления гренок выбирайте пикантный сыр с ярко выраженным вкусом. Лучше всего подходит чеддер.

25 | 2 | 4 (10) | 22

САЛАТ С БЕКОНОМ И СУХАРИКАМИ

Состав:

- *1 крупный огурец*
- *5–6 помидоров черри*
- *½ пучка петрушки*
- *1 небольшой кочан салата-латука*
- *2 стл. майонеза*
- *2 стл. воды*
- *50 г сыра чеддер*
- *4–5 ломтиков бекона*
- *2 ломтика пшеничного хлеба для сэндвичей*

Приготовление

1 Огурец, помидоры, петрушку и салат вымыть, с зелени стряхнуть воду. Огурец разрезать на толстые ломтики, помидоры – на четвертинки. Петрушку мелко нарубить. Салат крупно порвать руками.

2 Для соуса смешать майонез, воду и нарезанную петрушку. Сыр натереть.

3 Каждый ломтик бекона разрезать поперёк пополам, скатать рулетиком и проколоть зубочисткой. С хлеба срезать корки, нарезать небольшими кубиками. Выложить бекон и хлеб на решётку гриля и готовить, переворачивая, около 5 минут – до тех пор, пока бекон не подрумянится, а гренки не станут хрустящими.

4 Выложить в салатник порванные листья салата, смесь огурцов и помидоров, заправить половиной соуса.

5 Освободить бекон от зубочисток, посыпать салат беконом и гренками. Полить оставшимся соусом, посыпать тёртым сыром и немедленно подавать к столу.

КСТАТИ

Этот салат в Англии стал классическим и даже получил сокращённое название – BLT («bacon, lettuce, tomatoes» – бекон, латук, помидоры). Его повсеместно подают в английских закусочных. Так же называется и сэндвич с начинкой из перечисленных в рецепте салата ингредиентов.

Хлеб для гренок можно обжарить на сухой сковороде, немного охладить и раскрошить руками на мелкие кусочки. Бекон также можно обжарить на сковороде без добавления масла.

55 | 5 | 4 (10) | 16

КУРИНЫЙ САЛАТ С ВИШНЕЙ

Приготовление

1. Куриные грудки отварить в небольшом количестве подсоленной воды (около 30 минут). Достать филе из бульона, охладить, нарезать поперёк волокон тонкими ломтиками.

2. Вишню помыть, дать воде стечь, освободить от косточек. Кресс-салат промыть, стряхнуть воду, срезать ножницами листочки. Зелёный лук промыть, обсушить и тонко нарезать. Мяту промыть, обсушить, отделить листочки.

3. Выложить на блюдо слой кресс-салата, затем ломтики курицы и вишню, посыпать зелёным луком.

4. Приготовить соус: смешать в миске сметану с мёдом, лимонным соком и пастой карри, посолить и поперчить по вкусу, слегка взбить смесь.

5. Полить салат приготовленным соусом, посыпать листочками мяты и подавать к столу.

Состав:

- *700 г филе куриной грудки*
- *соль*
- *400 г вишни*
- *3 упаковки кресс-салата*
- *½ пучка зелёного лука*
- *2–3 веточки свежей мяты*

Для соуса:

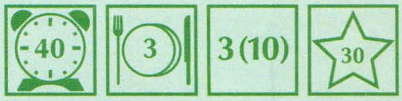
- *1 стакан сметаны*
- *2 ч.л. жидкого мёда*
- *1 ст.л. лимонного сока*
- *1 ст.л. пасты карри*
- *соль*
- *молотый чёрный или белый перец*

КСТАТИ

Рецепт этого салата был специально придуман английскими поварами к 50-летнему юбилею королевы Елизаветы.

Вместо свежих вишен можно использовать замороженные – необходимо лишь дать стечь всей выделившейся при размораживании жидкости.

САЛАТ «ПИКАДИЛЛИ»



Приготовление

1 Некрупный картофель отварить в мундире до мягкости (около 25 минут), охладить, очистить, нарезать круглыми толстыми ломтиками.

2 Лук нарезать тонкими кольцами. Филе анчоусов некрупно нарезать. Петрушку промыть, мелко нарубить.

3 Приготовить заправку: смешать оливковое масло с уксусом, добавить горчицу и соль по вкусу, хорошо перемешать.

4 В салатник выложить слоями картофель, лук и рыбу, полить приготовленной заправкой и подавать к столу.

Состав:

- *500 г картофеля*
- *2 средних красных луковицы*
- *100–150 г филе анчоусов*
- *1 пучок петрушки*
- *3 ст.л. оливкового масла*
- *1 ст.л. 3%-ного уксуса*
- *1 ч.л. горчицы с зёрнами*
- *соль*

МАСТЕР-КЛАСС

Салат можно дополнительно посыпать чесночными гренками. Чтобы их приготовить, 2–3 измельчённых зубчика чеснока обжарьте в растительном масле до светло-коричневого цвета, удалите шумовкой. В чесночное масло выложите нарезанный кубиками ржаной хлеб, слегка сбрызните его лимонным соком и жарьте 2–3 минуты. Готовые гренки немного присолите.

Анчоусы в рецепте салата можно заменить солёной сельдью.

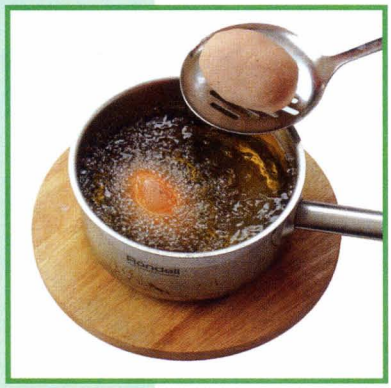
Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»

40 | 4 | 4 (10) | 20

ЯЙЦА ПО-ШОТЛАНДСКИ

Состав:

- *150 г ветчины*
- *3 филе анчоусов*
- *3 ст.л. панировочных сухарей из белого хлеба*
- *5 яиц*
- *соль*
- *молотый чёрный перец*
- *растительное масло для жарки*
- *4 ломтика пшеничного хлеба для сэндвичей*
- *горчица*



Приготовление

1 Ветчину нарезать крупными кубиками и пропустить через мясорубку. Анчоусы мелко нарубить. В небольшой миске смешать ветчину с анчоусами, добавить панировочные сухари, 1 яйцо, посолить и поперечить по вкусу, хорошо перемешать.

2 Оставшиеся яйца положить в небольшую кастрюлю с водой, довести до кипения и варить 8 минут. Снять с огня, залить холодной водой, охладить, очистить, аккуратно покрыть со всех сторон приготовленной массой.

3 В глубокую сковороду влить масло на ⅓ глубины, хорошо разогреть, выложить яйца и жарить 4–5 минут, переворачивая, до золотистой корочки. Достать из сковороды, обсушить на бумажных полотенцах. Охладить.

4 Ломтики хлеба обжарить на сухой сковороде или подсушить в духовке. При подаче каждое яйцо разрезать пополам и выложить обе половинки на гренки. Отдельно подать горчицу.

КСТАТИ

Анчоусы в данном рецепте можно заменить филе кильки пряного посола.

Температура масла для жарки яиц должна быть такой, чтобы кубик белого хлеба, помещённый в сковороду, обжаривался до коричневого цвета за 30 секунд.

СУПЫ

90 | 4 | 5 (10) | 17

ИРЛАНДСКАЯ УХА

Приготовление

1 Рыбу почистить, выпотрошить, удалить жабры, промыть. Отрезать голову, хвост и плавники, разрезать пополам и удалить хребтовую кость.

2 В кастрюлю влить воду, положить рыбьи голову, хвост, плавники и хребтовую кость, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне 30 минут. Кастрюлю снять с огня, бульон процедить.

3 Лук нарезать полукольцами. Картофель очистить и нарезать кубиками. Помидоры поместить сначала на 1–2 минуты в кипящую воду, потом на 2 минуты в холодную воду, снять кожицу, разрезать пополам, удалить семена и мелко нарубить. Рыбное филе нарезать кубиками.

4 В сковороде разогреть свиной жир, положить лук и обжарить на слабом огне до мягкости (около 5 минут).

5 В большую кастрюлю выложить обжаренный лук, картофель, помидоры, добавить перец и мускатный орех, залить рыбным бульоном, посолить по вкусу, довести до кипения и варить 30 минут на слабом огне. Положить в суп рыбу и варить около 10 минут до её готовности.

6 Зелень вымыть, мелко нарубить. За 3–4 минуты до окончания варки в кастрюлю всыпать зелень, влить сметану, перемешать и снять с огня. Готовый суп разлить по тарелкам, подавать к столу горячим.

Состав:

- *1 треска (около 500 г)*
- *4 стакана воды*
- *1 средняя луковица*
- *4 средних картофелины*
- *3 средних помидора*
- *2 ст.л. свиного жира*
- *5–6 горошин чёрного перца*
- *1 ч.л. тёртого мускатного ореха*
- *соль*
- *1 небольшой пучок укропа*
- *1 небольшой пучок петрушки*
- *3 ст.л. сметаны*

КСТАТИ

Если вы любите пряные блюда, суп можно приправить сушёным тимьяном или чабрецом.

КОК-Э-ЛИКИ
(ШОТЛАНДСКИЙ КУРИНЫЙ СУП)

120 | 6 | 5 (10) | 25

Приготовление

1 Курицу промыть. Белую и не слишком тёмную зелёную части лука-порея хорошо промыть, тонко нарезать. Репчатый лук очистить, воткнуть в луковицу бутончики гвоздики. Стебли сельдерея промыть, удалить жёсткие прожилки, нарезать тонкими ломтиками.

2 Внутрь курицы поместить луковицу с гвоздикой, на дно кастрюли с толстым дном выложить половину лука-порея, на него – курицу. Залить холодной водой так, чтобы курица была целиком покрыта.

3 Довести воду до кипения, снять пену и положить в кастрюлю с курицей лавровый лист, тимьян, перец горошком и ломтики сельдерея, посолить по вкусу. Убавить огонь до слабого и варить около 1,5 часов, подливая по мере необходимости воду, чтобы курица была всегда ею покрыта.

4 Достать курицу из бульона, удалить кожу и кости, мясо нарезать небольшими ломтиками. Бульон процедить и вернуть в кастрюлю вместе с кусочками куриного мяса. Положить предварительно замоченный чернослив, варить 5–7 минут, снять с огня и накрыть крышкой.

5 Оставшийся лук-порей бланшировать в отдельной кастрюле в кипящей воде 4–5 минут, затем промыть под холодной водой и выложить в кастрюлю с супом.

6 Петрушку промыть, мелко нарубить. Разлить суп в тарелки и посыпать зеленью при подаче к столу.

Состав:

- *1 курица (около 1½ кг)*
- *1 крупный лук-порей*
- *1 крупная луковица*
- *4–5 бутончиков гвоздики*
- *2 стебля сельдерея*
- *вода*
- *2–3 лавровых листа*
- *1–2 веточки свежего тимьяна или 1 ч.л. сушёного*
- *½ ч.л. чёрного перца горошком*
- *соль*
- *250 г чернослива без косточек*
- *½ пучка петрушки*

КСТАТИ

Этот традиционный шотландский суп настолько сытный, что подаётся на обед в качестве и первого, и второго блюда.

120 | 8 | 4 (10) | 27

ШОТЛАНДСКИЙ ПАСТУШИЙ СУП ИЗ БАРАНИНЫ

Состав:

- *600 г баранины с костью*
- *1 крупная луковица*
- *2 л воды*
- *2–3 средних моркови*
- *3 небольших репы*
- *1 стебель лука-порея (только белая часть)*
- *3 стебля сельдерея*
- *1 стакан перловой крупы*
- *соль*
- *молотый чёрный перец*
- *1 пучок петрушки*

Приготовление

1. Баранину промыть. Лук почистить и мелко нарезать. Выложить мясо и лук в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне под крышкой около 1 часа.

2. Отделить мясо от кости и нарезать небольшими ломтиками. Бульон процедить и вернуть в кастрюлю.

3. Морковь и репу почистить, нарезать небольшими кубиками. Лук-порей хорошо промыть, нарезать ломтиками. Стебли сельдерея промыть, удалить жёсткие прожилки, тонко нарезать.

4. В кастрюлю с бульоном выложить все овощи и предварительно замоченную на 10–12 часов перловую крупу. Варить до готовности крупы около 40 минут.

5. В готовый суп вернуть нарезанное мясо, посолить и поперчить по вкусу. Довести до кипения. Петрушку промыть и мелко нарубить, посыпать суп при подаче. Подавать пастуший суп к столу нужно очень горячим.

КСТАТИ

Суп из баранины с овощами – блюдо из обихода шотландских горцев-хайлендеров. Они всегда жили просто, по-спартански, круглый год их гардероб состоял из полотняной рубашки и шерстяного пледа, поэтому густой, горячий и наваристый суп зимой был особенно кстати.

90 | 8 | 5 (10) | 11

АНГЛИЙСКИЙ СУП ИЗ ПОЧЕК

Состав:

- *4 говяжьих почки*
- *вода*
- *уксус*
- *4 ст.л. пшеничной муки*
- *3 ст.л. сливочного масла*
- *соль*
- *1 крупная луковица*
- *1 крупный лимон*
- *1 пучок петрушки*
- *1 маленький острый красный перец*

Приготовление

1 Почки разрезать вдоль пополам, вырезать мочеточники, хорошо промыть и замочить в воде с небольшим количеством уксуса на 4–5 часов, пару раз меняя воду. Вновь хорошо промыть почки, обсушить, нарезать ломтиками или брусочками средней толщины и запанировать в 2 ст. ложках муки.

2 В кастрюле с толстым дном разогреть половину масла, обжарить на нём почки до золотистого цвета. Влить в кастрюлю 1,5 л кипящей воды, варить около 1 часа до готовности почек. В конце посолить по вкусу.

3 На сухой сковороде прогреть оставшуюся муку до лёгкого изменения цвета. Лук мелко нарубить, в отдельной сковороде на оставшемся масле спассеровать до светло-золотистого оттенка. Добавить муку и лук в кастрюлю с почками, перемешать, довести до кипения и снять с огня. Дать немного настояться под крышкой.

4 Лимон помыть, отрезать 8 тонких кружочков, из оставшейся части выжать сок и влить его в суп.

5 Петрушку промыть, мелко нарубить. Острый перец очистить от семян, промыть и нарезать тонкими колечками.

6 Суп разлить по тарелкам, в каждую положить по ломтику лимона, посыпать петрушкой и колечками перца, подавать к столу горячим.

КСТАТИ

Традиционно в Англии к супу из почек подают солёное печенье или слоёные пирожки с несладкой начинкой.

АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ-СУП ИЗ КРЕСС-САЛАТА

45 | 6 | 5 (10) | 9

Приготовление

1 Лук и картофель очистить. Лук мелко нарубить, картофель нарезать кубиками. Кресс-салат промыть, срезать листочки ножницами.

2 В кастрюле с толстым дном разогреть оливковое масло, спассеровать на нём лук (4–5 минут). Выложить в кастрюлю картофель и обжаривать с луком, помешивая, 2–3 минуты.

3 Влить в кастрюлю овощной или куриный бульон, посолить и поперчить по вкусу. Варить до мягкости картофеля около 15 минут.

4 Положить в суп кресс-салат и варить на слабом огне 2–3 минуты. Снять суп с огня, немного охладить, перелить в чашу блендера и взбить до однородности. Перелить суп в кастрюлю, при необходимости развести бульоном до нужной густоты.

5 Подавать крем-суп к столу тёплым, положив в каждую тарелку по ложке натурального йогурта.

Состав:

- *1 средняя луковица*
- *2–3 средних картофелины*
- *3 упаковки кресс-салата*
- *1 ст.л. оливкового масла*
- *6 стаканов овощного или куриного бульона*
- *соль*
- *молотый белый перец*
- *1 стакан натурального йогурта*

КСТАТИ

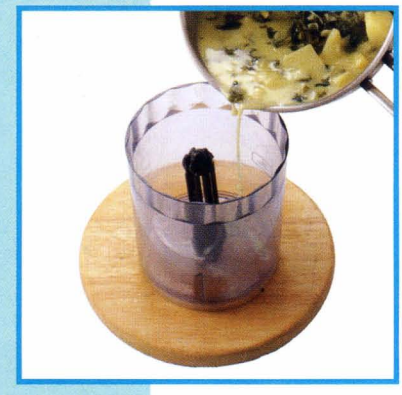
Кресс-салат – очень полезное растение, богатое витаминами С и А, а также железом. В викторианской Англии считали, что он лечит зубную боль, избавляет от веснушек и икоты.

40 | 4 | 4 (10) | 15

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ ПО-ВАЛЛИЙСКИ

Состав:

- *1 белый стебель лука-порея*
- *2 средних картофелины*
- *1 пучок щавеля*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *2 стакана овощного бульона*
- *2 стакана молока*
- *соль*
- *молотый чёрный перец*
- *½ ст.л. лимонного сока*
- *сливки*



Приготовление

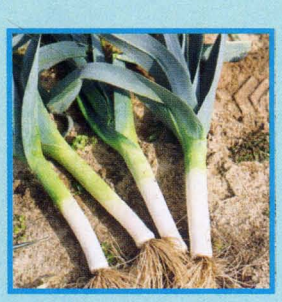
1 Лук-порей хорошо промыть, картофель очистить. Лук нарезать тонкими колечками, картофель – кубиками. Щавель промыть, удалить стебли, оставив только листья.

2 В кастрюле с толстым дном разогреть масло, обжарить на нём при помешивании лук-порей и картофель (4–5 минут).

3 Влить в кастрюлю бульон и молоко, довести до кипения. Посолить и поперчить по вкусу, варить около 20 минут. За 5 минут до окончания варки положить в суп нарезанный щавель.

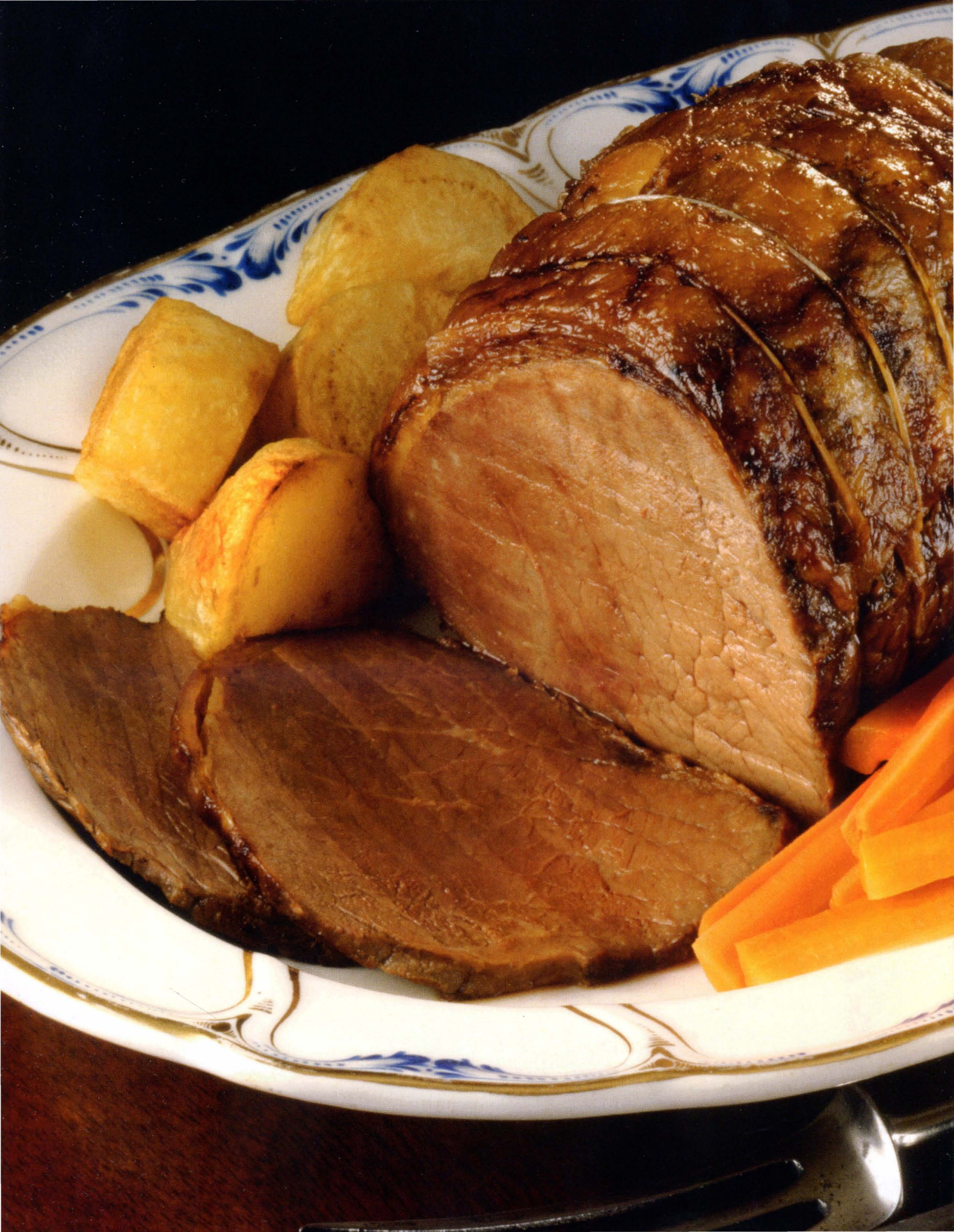
4 Снять суп с огня, немного охладить, перелить в чашу блендера и взбить до однородности.

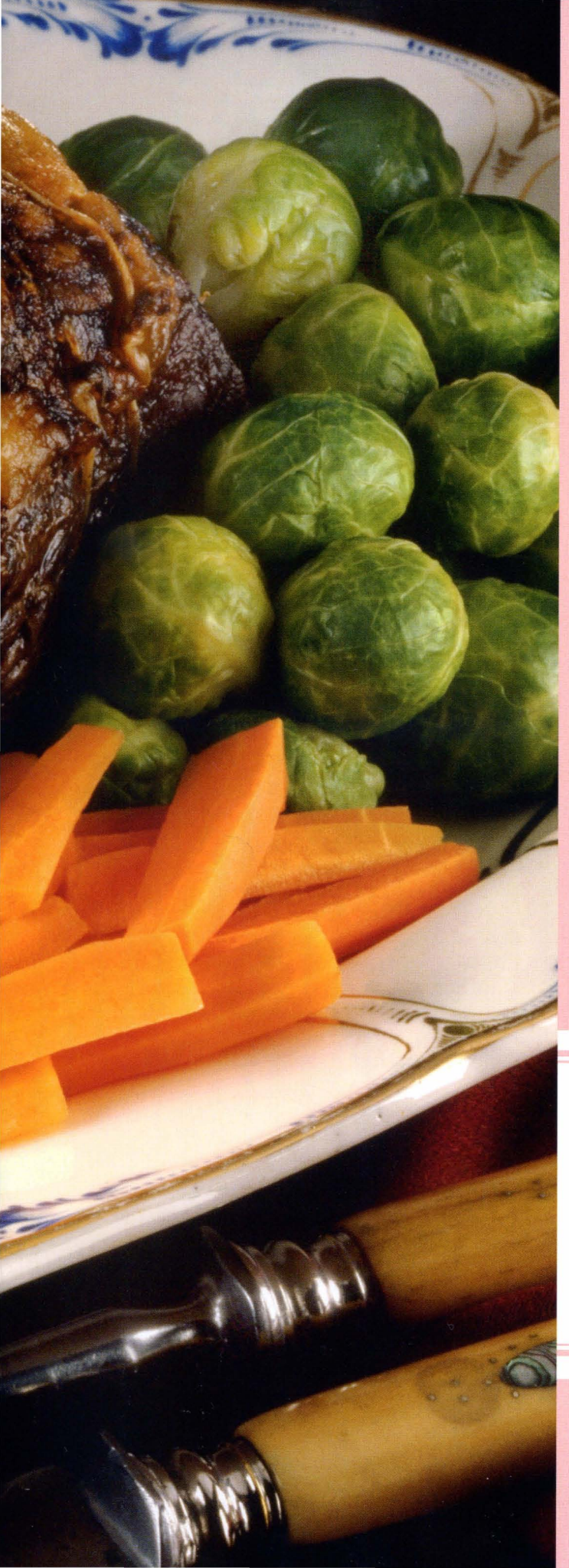
5 Вернуть суп в кастрюлю, добавить лимонный сок, перемешать и подогреть (но не кипятить). Разлить по тарелкам или глубоким мискам, добавить сливки по вкусу и подавать к столу.



КСТАТИ

В рецепт супа входит лук-порей, который необыкновенно популярен в кухне Уэльса. Легенда гласит, что святой Давид, покровитель Уэльса, питался только луком-пореем. Валлийские воины, отправляясь в битву за независимость при Хитфилде в 633 г. до н.э. против англичан, носили порей в петлицах. С пореем здесь не только варят супы и готовят вторые блюда, но и пекут отличные пироги.





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

40 | 4 | 3 (10) | 3

ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И БЕКОНОМ ПО-ВАЛЛИЙСКИ

Состав:

- *4 небольших речных форели*
- *соль*
- *молотый чёрный перец*
- *½ пучка петрушки*
- *8 листьев лука-порея*
- *8 ломтиков бекона*
- *1 лимон*

Приготовление

1. Форель выпотрошить, промыть, почистить, по возможности удалить кости. Посолить и поперчить изнутри. Петрушку вымыть, мелко нарубить, положить внутрь рыбы, оставив немного для украшения.

2. Зелёные листья лука-порея промыть, обсушить, обернуть каждую рыбу 2 листьями.

3. Поверх порея обернуть рыбу 2–3 ломтиками бекона, скрепив его концы зубочистками.

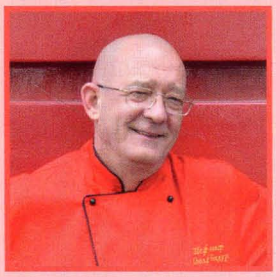
4. Выложить форель на противень, плотно друг к другу. Запекать в разогретой до 180°С духовке 20–25 минут до золотистого цвета бекона.

5. Лимон вымыть, нарезать дольками. При подаче выложить форель на подогретые тарелки, украсить дольками лимона и присыпать рубленой петрушкой.

МАСТЕР-КЛАСС

В качестве гарнира к форели лучше всего подать молодой отварной картофель, который варился в подсоленной воде с укропом или мятой – последний способ очень популярен в кухне Британии.

Зелёные листья лука-порея могут быть довольно жёсткими, особенно если стебель крупный. Такие листья перед приготовлением лучше бланшировать в кипящей воде в течение 3–4 минут, после чего немного охладить.



Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»

30 | 4 | 4 (10) | 13

ТРЕСКА В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

Приготовление

1 Треску вымыть, удалить хвост, голову и плавники, разрезать на 4 части. На дно широкой кастрюли положить несколько целых веточек петрушки, на них выложить куски рыбы, добавить лавровый лист, перец и соль по вкусу.

2 Осторожно влить в кастрюлю воду и молоко (чтобы петрушка оставалась под рыбой – так она не пристанет ко дну во время варки). Довести до кипения и варить на самом слабом огне, без кипения, 10–12 минут. Достать рыбу из кастрюли, сохранять в тепле до подачи.

3 Приготовить соус: процедить молочно-рыбный бульон, отмерить 2 стакана, немного охладить.

4 В небольшой кастрюльке растопить сливочное масло, смешать его с мукой, снять с огня и влить порциями, хорошо вымешивая, тёплый бульон, следя, чтобы не образовывались комочки.

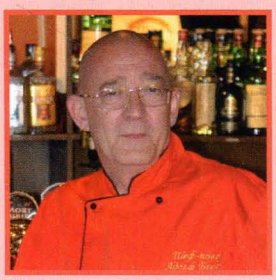
5 Довести соус до кипения, постоянно помешивая. Добавить уксус, горчицу, молотый перец и соль по вкусу, перемешать. При подаче полить рыбу соусом и украсить листиками петрушки.

Состав:

- *1 средняя треска (около 1 кг)*
- *½ пучка петрушки*
- *2 лавровых листа*
- *½ ч.л. чёрного перца горошком*
- *соль*
- *1 стакан воды*
- *1½ стакана молока*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *2 ст.л. пшеничной муки*
- *1 ст.л. 3%-ного уксуса*
- *1 ч.л. горчицы*
- *молотый чёрный или белый перец*

МАСТЕР-КЛАСС

Обычно в Англии треска в горчичном соусе подаётся к столу с гарниром «клапшот». Чтобы его приготовить, отварите до мягкости равное количество очищенных картофеля и репы, сделайте из них пюре. Подогревая его в кастрюле на слабом огне, добавьте топлёное масло, мелко нарубленный шнитт-лук (или зелёный лук), посолите и поперчите по вкусу. Не снимая с огня, хорошо взбейте пюре и подавайте горячим.



Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»

ФИШ ЭНД ЧИПС
(РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ)

75 | 6 | 6 (10) | 35

Приготовление

1. Филе нарезать на небольшие полоски, посолить, оставить на 20 минут. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками толщиной 1 см.

2. Муку просеять через сито. Приготовить кляр: в миску всыпать муку, добавить яйцо, влить пиво, посолить по вкусу и хорошо размешать до получения однородной массы консистенции густой сметаны, при необходимости добавив ещё муки, если тесто получилось слишком жидкое, или пива, если слишком густое.

3. На плоскую тарелку насыпать немного муки. В кастрюле с толстым дном разогреть масло до температуры 180°С. Каждый кусок рыбы слегка обвалять в муке, затем обмакнуть в кляр и выложить в кастрюлю с разогретым маслом. Жарить 4–5 минут до золотистого оттенка, осторожно переворачивая. Достать рыбу из кастрюли шумовкой и выложить на бумажные полотенца, чтобы удалить излишки масла.

4. В кастрюлю с тем же нагретым маслом выкладывать порциями картофельные брусочки и жарить около 3–5 минут до золотистого оттенка. Достать картофель из кастрюли шумовкой, выложить на бумажные полотенца, посыпать солью по вкусу.

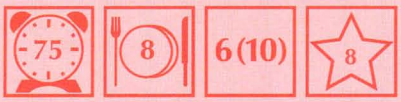
5. Рыбу выложить на тарелки вместе с картофелем и подать к столу горячей.

Состав:

- *500 г филе трески или камбалы*
- *соль*
- *1 кг картофеля*
- *4 ст.л. пшеничной муки*
- *1 яйцо*
- *1 стакан светлого пива*
- *700 г масла для фритюра*

КСТАТИ

Фиш энд чипс (Fish and Chips) – блюдо, которое подают практически в любом английском баре. Первые заведения «Фиш энд чипс» появились во второй половине XIX века, а сейчас в Великобритании существует свыше 8 тысяч ресторанов «Фиш энд чипс» – примерно в 8 раз больше, чем заведений «Макдоналдс». Здесь рыбу с картошкой продают как для употребления на месте, так и на вынос. При этом каждую порцию традиционно заворачивают в пергамент, а сверху – для теплоизоляции – ещё и в несколько слоёв газеты.



УТКА С МЯТНЫМ СОУСОМ

Состав:

- *1 пучок мяты*
- *1 крупный лимон*
- *2 ст.л. жидкого мёда*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *соль*
- *молотый чёрный перец*
- *1 утка (около 2 кг)*
- *вода*
- *3 ст.л. лимонного джема или конфитюра*

Приготовление

1 Мяту вымыть, стряхнуть воду, отделить листики и мелко их нарубить. С лимона стереть цедру, сок выжать в отдельную посуду. Смешать ½ ст. ложки нарезанной мяты, лимонную цедру, 1 ст. ложку мёда, половину размягчённого при комнатной температуре масла, добавить соль и перец по вкусу.

2 Утку промыть, обсушить бумажными салфетками. Приготовленной смесью смазать утку изнутри (использовать всю смесь). Оставшимся сливочным маслом натереть её снаружи, особенно хорошо – грудку.

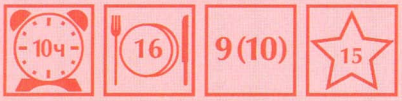
3 Выложить утку грудкой вверх в форму или на противень, влить немного воды (не более 1 см) и запекать в духовке, разогретой до 190–200°С, около 1 часа, периодически поливая выделившейся жидкостью. Готовую утку сохранять в тепле до подачи.

4 Приготовить соус: в небольшой кастрюльке смешать джем, 3 ст. ложки воды, оставшийся мёд и выжатый из лимона сок. Довести соус до кипения, снять с огня, всыпать оставшуюся мяту, перемешать. Подавать утку к столу, разрезав на куски и полив горячим мятным соусом.

МАСТЕР-КЛАСС

Проверить, готова ли утка, очень просто: узким длинным ножом проколите её в самом толстом месте. Если выделяется красноватая жидкость – запекайте птицу дальше, а если прозрачная – утка готова. Таким образом можно проверять готовность любой птицы, дичи и запечённой свинины (окорока, буженины и т.п.).

Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»



РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ИНДЕЙКА С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

Состав:

- *1 потрошёная индейка (4–5 кг)*
- *соль*
- *молотый чёрный перец*
- *50 г шпика*
- *1 средняя луковица*
- *100 г печени индейки*
- *2 ломтика пшеничного хлеба без корок*
- *100 г миндаля*
- *100 г изюма*
- *1 среднее яблоко*
- *2 яйца*
- *3 ст.л. молока*
- *½ ч.л. сушёного шалфея*
- *½ ч.л. молотого тмина*
- *2 ст.л. лимонного сока*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *1 ч.л. молотой паприки*

Для соуса:

- *½ стакана сахарного песка*
- *200 г клюквы (свежей или замороженной)*
- *1 средний апельсин*
- *2 ст.л. лимонного сока*
- *3 ст.л. сухого красного вина*

Приготовление

1. Индейку промыть, обсушить, натереть солью и перцем снаружи и изнутри, оставить на 1 час. Шпик нарезать кубиками, лук мелко нарубить. Печень индейки промыть, нарезать кубиками. Из шпика вытопить жир, добавить лук и печень, обжаривать 5–7 минут на среднем огне, перемешивая.

2. Хлеб нарезать кубиками и подсушить в духовке 3–4 минуты при 180°С. Миндаль нарубить, изюм промыть, яблоко очистить от кожицы и сердцевины и нарезать мелкими кубиками. Взбить яйца с молоком.

3. В миску положить печень с луком, хлебные кубики, миндаль, изюм и яблоки, добавить шалфей и тмин, влить 1 ст. ложку лимонного сока и яичную смесь, хорошо перемешать.

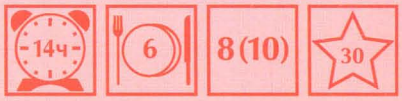
4. Неплотно нафаршировать индейку подготовленной смесью, края сколоть зубочистками, сбрызнуть птицу оставшимся лимонным соком. Размягчённое масло смешать с паприкой и обмазать индейку. Птицу поместить на противень.

5. Духовку разогреть до 130–140°С, запекать индейку 8–9 часов, периодически поливая выделяющимся соком. Достать индейку из духовки, охладить, удалить зубочистки, извлечь начинку и нарезать ломтиками.

6. Приготовить соус: в кастрюльку всыпать сахар, помешивая, подогреть до расплавления и золотистого оттенка. Клюкву промыть, с апельсина стереть цедру и выжать сок. В кастрюлю с сахаром всыпать клюкву, влить апельсиновый и лимонный соки, а также вино и варить на слабом огне 10–15 минут. Охладить, дать настояться около 2 часов в холодильнике.

7. При подаче выложить на блюдо индейку и ломтики начинки. Клюквенный соус подать отдельно.

КРОЛИК ПО-АНГЛИЙСКИ



Приготовление

1 Кролика вымыть, разрезать на 6 частей. Лук и морковь почистить и нарезать кубиками.

2 В миску выложить куски кролика, лук и морковь, посыпать тимьяном, добавить поломанный крупно лавровый лист и горошины чёрного перца, залить вином и оставить на 12 часов в холодильнике.

3 Кролика достать из маринада, обсушить, маринад сохранить. В сковороде разогреть растительное масло, выложить куски кролика и обжаривать, переворачивая, 4–5 минут на среднем огне. Посыпать мукой, снять с огня, выложить в форму для запекания, поместить в разогретую до 250°С духовку и готовить 5 минут. Достать форму из духовки.

4 Чеснок пропустить через пресс. В форму с кроликом влить оставшийся маринад, добавить томатную пасту и чеснок, перемешать. Влить бульон, посолить по вкусу, довести до кипения на среднем огне. Вернуть форму в духовку и запекать около 1 часа при температуре 180°С. Готового кролика выложить на блюдо. Оставшийся в форме соус протереть через сито.

5 Бекон нарезать квадратиками и обжарить на сковороде без масла до золотистой корочки. В отдельной сковороде разогреть сливочное масло, положить жемчужный лук и потушить на слабом огне 5–7 минут.

6 При подаче кролика полить соусом, дополнить обжаренным беконом и тушёным жемчужным луком. Подавать с горячим отварным картофелем в качестве гарнира.

Состав:

- *1 средний кролик*
- *2 средних луковицы*
- *1 крупная морковь*
- *1 ч.л. сушёного тимьяна*
- *2 лавровых листа*
- *5–7 горошин чёрного перца*
- *½ л сухого красного вина*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *2 ст.л. пшеничной муки*
- *2 зубчика чеснока*
- *1 ст.л. томатной пасты*
- *½ л говяжьего бульона*
- *соль*
- *100 г бекона*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *100 г маринованного жемчужного лука*
- *900 г отварного картофеля*

2,5 ч | 5 | 4 (10) | 2

БИФШТЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ

Приготовление

1 Говяжью вырезку нарезать поперёк волокон кусками толщиной около 2,5 см. Смазать мясо растительным маслом и оставить в прохладном месте на 2 часа.

2 Размягчённое при комнатной температуре сливочное масло растереть с нарубленным зелёным луком или шнитт-луком. Завернуть масло в пергамент, формируя «колбаску», убрать в морозилку.

3 Хрен очистить, промыть, настругать длинными тонкими стружками. Петрушку промыть, удалить стебли, оставив только листики.

4 Бифштексы посолить и поперчить по вкусу, обжарить с обеих сторон на хорошо разогретом жире до золотистой корочки (внутри мясо должно оставаться розовым).

5 Зелёное масло достать из морозилки, разрезать на 5 кружочков. Готовые горячие бифштексы выложить на подогретые тарелки, сверху на каждый положить по кружочку зелёного масла, посыпать стружками хрена и украсить листочками петрушки.

Состав:

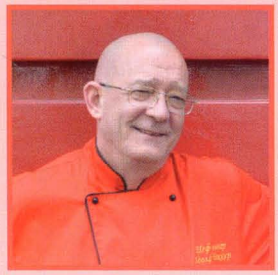
- *1 кг говяжьей вырезки*
- *1 ст.л. растительного масла*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *½ пучка зелёного лука или шнитт-лука*
- *½ свежего корня хрена*
- *½ пучка петрушки*
- *соль*
- *свежемолотый чёрный перец*
- *2 ст.л. жира для жарки*

МАСТЕР-КЛАСС

Вырезка – самое нежное мясо, поэтому бифштексы не нужно отбивать, а просто сформировать руками перед жаркой правильные овальные или круглые кусочки.

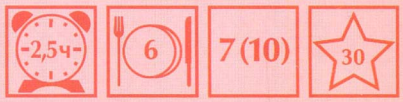
Классический гарнир к бифштексам – картофель фри, отварные овощи или салат из свежих овощей.

Зелёное масло можно приготовить с любой зеленью на ваш вкус: с укропом, петрушкой, мятой и т.д.



Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»

ЗАПЕЧЁННАЯ ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ И ЭЛЕМ



Приготовление

1 Морковь почистить и нарезать кружочками средней толщины. Лук-шалот почистить, грибы помыть и обсушить. Если шалот и грибы крупные – разрезать на 4 части. Говядину промыть, обсушить, нарезать кубиками среднего размера.

2 Чеснок очистить, раздавить плоской стороной ножа. Петрушку промыть, мелко нарубить, часть отложить для теста. В миске смешать тёмный эль, бульон, томатную пасту, муку, сахар, чеснок и петрушку.

3 Выложить мясо и овощи в форму для запекания, полить приготовленной смесью.

4 Приготовить тесто: в миске соединить муку, размягчённое при комнатной температуре масло, оставшуюся петрушку, немного соли. Постепенно влить, вымешивая, столько воды, чтобы получилось достаточно плотное тесто.

5 Раскатать тесто на присыпанном мукой столе, выложить поверх мяса в форму так, чтобы слегка прикрыть её края. Накрыть форму фольгой и поставить в разогретую до 160°С духовку на 1,5–2 часа.

6 Незадолго до конца запекания снять с формы фольгу, чтобы корочка теста подрумянилась. Подавать блюдо к столу горячим в той же форме, в которой оно готовилось.

Состав:

- *2 средних моркови*
- *10–12 луковиц шалот*
- *200 г шампиньонов или лесных грибов*
- *500 г говядины (мякоти)*
- *2 зубчика чеснока*
- *1 пучок петрушки*
- *1½ стакана тёмного эля (пива)*
- *1 стакан крепкого мясного бульона*
- *2 ст.л. томатной пасты*
- *1 ст.л. пшеничной муки*
- *½ ст.л. сахарного песка*
- *1 стакан блинной муки*
- *100 г сливочного масла*
- *вода*

120 | 8 | 8 (10) | 30

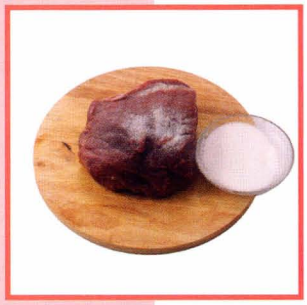
РОСТБИФ С ЙОРКШИРСКИМ ПУДИНГОМ

Состав:

- *2 кг говядины (филейной части)*
- *2 ст.л. вустерширского соуса (см. стр. 48)*
- *4 ст.л. сухого шерри*
- *½ стакана растительного масла*
- *1 ч.л. свежемолотого чёрного перца*
- *1½ ч.л. соли*

Для пудинга:

- *2 стакана молока*
- *2 стакана пшеничной муки*
- *8 яиц*
- *¼ ч.л. тёртого мускатного ореха*
- *соль*
- *свежемолотый чёрный перец*
- *2 ст.л. топлёного свиного жира*



Приготовление

1 Приготовить тесто для пудинга: молоко довести до кипения и охладить. С помощью блендера смешать муку и яйца, постепенно подливая молоко. Добавить мускатный орех, соль и перец по вкусу. Накрыть тесто крышкой и убрать в холод на 1 час.

2 Мясо для ростбифа промыть и обсушить бумажными салфетками. Тонкий слой жира на мясе надрезать острым ножом в виде решётки (только жир, не прорезая мясо).

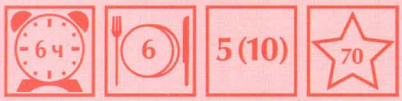
3 В миске смешать вустерширский соус, шерри, растительное масло и перец. Натереть приготовленной смесью мясо и оставить мариноваться на 35–40 минут (во время маринования мясо пару раз перевернуть). Промаринованное мясо обсушить и натереть солью.

4 Выложить ростбиф на смазанную жиром решётку духовки, разогретой до 250°С, вниз поместить противень. Запекать мясо около 15 минут.

5 Тесто для пудинга достать из холодильника и перемешать. В противень с соком, выделившимся при запекании мяса, добавить топлёный жир и перемешать его с соком. Выложить на противень тесто, равномерно распределить и поставить обратно в духовку под ростбиф. Готовить 10 минут, после чего убавить температуру до 200°С. Готовить ещё 15 минут.

6 Нагреть блюдо, на которое будет выложен ростбиф при подаче. Выключить духовку, поместить мясо на блюдо и поставить на решётку духовки. Оставить пудинг и ростбиф в выключенной духовке на 5–10 минут.

7 Достать пудинг и ростбиф из духовки, нарезать и подать к столу горячими.



ВЕТЧИНА ПО-ВЕЛЛИНГТОНСКИ

Приготовление

1 Окорок промыть, обсушить с помощью бумажных полотенец, хорошо натереть солью и перцем.

2 Муку всыпать в миску, добавить в неё сахар и соль по вкусу. Постепенно влить, перемешивая, столько холодной воды, чтобы получилось плотное, густое тесто.

3 Разделить тесто на 2 неравные части. Ту, что меньше, раскатать в пласт средней толщины.

4 Бумагу для запекания смазать жиром, выстелить ею противень или жаропрочную форму, выложить тесто, сверху поместить окорок.

5 Раскатать оставшееся тесто в пласт большего размера, накрыть окорок сверху. Аккуратно защипать края пластов, слегка смачивая их водой.

6 Поставить форму с окороком в разогретую до 150–160°С духовку на 4–5 часов. Готовой ветчине дать остыть, не снимая теста. Когда она достаточно остынет, освободить её от теста, удалить кожу и нарезать ломтями.

Состав:

- *1½ кг свиного окорока без кости*
- *соль*
- *молотый чёрный перец*
- *4 стакана ржаной муки*
- *1 ч.л. сахарного песка*
- *вода*
- *2 ст.л. топлёного свиного жира*

КСТАТИ

К ветчине по-веллингтонски рекомендуем подать хлебный соус. Его рецепт вы найдёте на соседней странице.

БАРАНИНА С ХЛЕБНЫМ СОУСОМ

190 | 5 | 6 (10) | 20

Приготовление

1 Баранину вымыть, зачистить от плёнок, нарезать крупными кусками. Перловую крупу промыть холодной водой.

2 В кастрюлю выложить баранину, посолить, залить холодной водой так, чтобы она лишь покрывала мясо. Поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, убавить огонь до слабого и варить 1,5 часа.

3 Лук нарезать крупными кубиками, морковь почистить и нарезать кружками. В кастрюлю с бараниной всыпать перловую крупу, через 30 минут положить овощи и варить ещё 1 час.

4 Приготовить хлебный соус: с белого хлеба срезать корки и мелко раскрошить мякиш руками. Луковицу очистить и нашпиговать бутончиками гвоздики. В небольшую кастрюлю влить молоко, поставить на огонь, довести до кипения, положить луковицу, всыпать мускатный орех, убавить огонь до минимального и варить 30 минут.

5 В кастрюлю с соусом всыпать хлебные крошки, посолить и поперчить по вкусу, добавить 1 ч. ложку масла и варить 20 минут, постоянно помешивая. В конце варки удалить луковицу, снять кастрюлю с огня, взбить её содержимое, добавить оставшееся масло и сливки, хорошо перемешать.

6 Петрушку вымыть, стряхнуть воду, мелко нарубить. При подаче баранину выложить на тарелки вместе с крупой и овощами, посыпать рубленой зеленью. Горячий хлебный соус подать отдельно.

Состав:

- *1 кг мякоти баранины*
- *2 ст.л. перловой крупы*
- *соль*
- *вода*
- *2 средних луковицы*
- *3 средних моркови*
- *1 пучок петрушки*

Для соуса:

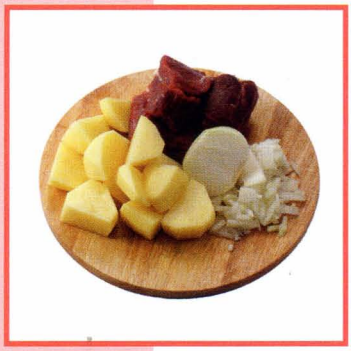
- *2 ломтика свежего белого хлеба*
- *1 небольшая луковица*
- *2 бутончика гвоздики*
- *2 стакана молока*
- *¼ ч.л. тёртого мускатного ореха*
- *соль*
- *молотый чёрный перец*
- *2 ч.л. сливочного масла*
- *1 ч.л. сливок*

140 | 4 | 4 (10) | 25

ИРЛАНДСКОЕ РАГУ

Состав:

- *600 г мякоти баранины*
- *3 средних луковицы*
- *6 средних картофелин*
- *4 лавровых листа*
- *щепотка молотого тмина*
- *вода*
- *соль*
- *молотый чёрный перец*
- *1 пучок петрушки*



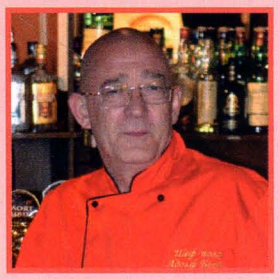
Приготовление

1 Баранину вымыть, зачистить от плёнок, нарезать крупными кубиками. Лук мелко нарубить. Картофель очистить, нарезать кубиками.

2 В кастрюлю положить баранину, половину лука, добавить лавровый лист, всыпать тмин, залить водой так, чтобы она лишь покрывала мясо. Поставить на огонь, довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу, убавить огонь до слабого, закрыть крышкой и тушить около 1 часа до мягкости баранины.

3 В кастрюлю с мясом положить картофель, оставшийся лук и тушить ещё 1 час. Петрушку вымыть, стряхнуть воду, мелко нарубить.

4 Подавать рагу к столу в кастрюле, в которой оно тушилось. Перед подачей посыпать зеленью.



МАСТЕР-КЛАСС

При приготовлении рагу мешать нельзя, можно только встряхивать кастрюлю, чтобы избежать подгорания.

Если блюдо подать в разогретом виде на следующий день, на вкус оно будет ещё лучше.

Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»

100 | 4 | 6 (10) | 33

ЗАПЕКАНКА ПО-ПАСТУШЬИ

Приготовление

1 Баранину вымыть, зачистить от плёнок и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарубить. Морковь очистить, нарезать мелкими кубиками.

2 В глубокую сковороду влить растительное масло, положить лук и морковь, обжарить 3–4 минуты на среднем огне. Увеличить огонь до сильного, положить приготовленный фарш и жарить 4–5 минут, перемешивая. Влить вустерширский соус, добавить томатную пасту, перемешать, убавить огонь до слабого и готовить ещё 3–4 минуты. Влить бульон, накрыть крышкой и тушить 40 минут на минимальном огне.

3 Картофель очистить, варить 15–20 минут в подсоленной воде на среднем огне. Воду слить, картофель растолочь, добавить размягчённое масло и горячее молоко, вымешать до состояния пюре.

4 Ровным слоем выложить фарш в соусе в форму для запекания, сверху положить пюре, разровнять и нарисовать вилкой «волны». Духовку разогреть до 180°С, поместить в неё форму с запеканкой и готовить 20–25 минут до золотистой корочки.

5 Достать запеканку из духовки, через 5–10 минут подавать к столу, не перекладывая в другую посуду.

Состав:

- *500 г мякоти баранины*
- *1 крупная луковица*
- *2 средних моркови*
- *1 ст.л. растительного масла*
- *½ ч.л. вустерширского соуса**
- *2 ст.л. томатной пасты*
- *2 стакана мясного бульона*
- *9 средних картофелин*
- *5 ст.л. сливочного масла*
- *4 ст.л. молока*

КСТАТИ

** Вустерширский соус (иначе вустерский, ворчестерширский или соус «Ворчестер») получил своё название в честь английского графства Вустершир. Вкус этого соуса кисло-сладкий, слегка пикантный, а в его состав входит около 25 ингредиентов, среди которых лук и чеснок, анчоусы, экстракт перца чили, карри, хрен, сельдерей, мясной бульон и лимонный сок, жжёный сахар и кукурузный сироп. Вустерширский соус используется для приготовления коктейля «Кровавая Мэри». Заменить этот соус в рецепте можно смесью бальзамического уксуса и соевого соуса.*

КОЛКАННОН (ИРЛАНДСКОЕ КАРТОФЕЛЬНО-КАПУСТНОЕ ПЮРЕ)

80 | 4 | 7 (10) | 30

Приготовление

1 Картофель очистить, нарезать крупными кубиками, варить в подсоленной воде 15–20 минут до мягкости. Воду слить, кастрюлю вернуть на 1 минуту на огонь, чтобы картофель подсох.

2 С кочана капусты снять верхние листья, разрезать пополам, удалить кочерыжку и тонко нашинковать. Капусту положить в отдельную кастрюлю, залить водой и варить 10 минут на среднем огне до мягкости. Откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Зелёный лук промыть, обсушить и мелко нарубить.

3 В сковороде разогреть 2 ст. ложки сливочного масла, выложить лук и обжарить в течение 2 минут на среднем огне. Снять с огня и держать в тёплом месте.

4 Сливки подогреть. Горячий картофель растолочь в той же кастрюле, в которой он варился, влить сливки, добавить 2 ст. ложки размягчённого сливочного масла и мускатный орех, сделать пюре. В кастрюлю с пюре положить капусту и лук, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

5 Форму для запекания смазать оставшимся сливочным маслом, выложить колканнон, разровнять лопаткой, сделать 4 углубления и выпекать 10 минут в разогретой до 200°С духовке.

6 Достать форму из духовки, в каждое углубление разбить по 1 яйцу, не повредив желток. Яйца посолить и поперчить, посыпать тёртым сыром, вернуть в духовку и запекать ещё 8–10 минут до готовности яиц.

7 Подавать колканнон к столу горячим, по желанию блюдо можно дополнить салатом из свежих овощей.

Состав:

- *8 средних картофелин*
- *вода*
- *соль*
- *1 небольшой кочан савойской или молодой белокочанной капусты (около 400 г)*
- *1 пучок зелёного лука*
- *4½ ст.л. сливочного масла*
- *4 ст.л. сливок*
- *щепотка тёртого мускатного ореха*
- *молотый чёрный перец*
- *4 яйца*
- *4 ст.л. тёртого твёрдого сыра*

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

7,5 ч | 6 | 8 (10) | 32

ПИРОГ С ТЕЛЯЧЬИМИ ПОЧКАМИ

Состав:

- *3 телячьих почки*
- *вода*
- *500 г мякоти телятины*
- *1 средняя морковь*
- *2 средних луковицы*
- *½ стакана свиного жира*
- *соль*
- *молотый чёрный перец*
- *250 г пшеничной муки*
- *4 ст.л. сливочного масла*
- *2 яйца*
- *1 яичный желток*

Приготовление

1. Каждую почку разрезать с одной стороны до середины, удалить плёнки и жир, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на 4 часа, меняя воду каждый час. Воду слить.

2. Залить почки свежей холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения. Воду слить, почки промыть. Повторить процедуру. Третий раз залить почки холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне примерно 2 часа до мягкости почек, периодически снимая пену. Кастрюлю снять с огня, откинуть почки на дуршлаг, охладить.

3. Телятину вымыть, очистить от плёнок. Мясо и почки нарезать кубиками, обвалять в небольшом количестве муки. Морковь нарезать кружками, лук – кольцами.

4. В глубокой сковороде разогреть свиной жир, выложить почки, телятину, лук и морковь и жарить 15 минут на среднем огне, перемешивая. Посолить и поперчить по вкусу, влить 3–4 ст. ложки воды, тушить 10 минут. Снять с огня, слегка охладить.

5. В миску всыпать муку, положить 3 ст. ложки сливочного масла, растереть до мелких крошек, добавить яйца и ½ ч. ложки соли, замесить тесто. Скатать в шар, накрыть пищевой плёнкой и оставить на 30 минут в холодильнике.

6. Круглую форму для запекания смазать оставшимся сливочным маслом. Тесто разделить на 2 одинаковые части, каждую раскатать в круглый пласт по размеру формы. Один пласт положить на дно формы, сверху выложить мясную начинку, разровнять и накрыть вторым пластом. Сделать отверстие для выхода пара.

7. Яичный желток взбить, смазать им верхний слой теста. Выпекать пирог в духовке, разогретой до температуры 180°С, в течение 25–30 минут. Готовый пирог разрезать на 6 частей и подать к столу горячим.

65 | 6 | 6 (10) | 75

СКОНЫ
(АНГЛИЙСКИЕ БУЛОЧКИ)

Состав:

- *100 г сливочного масла*
- *3 стакана пшеничной муки*
- *½ стакана сахарного песка*
- *4 ч.л. разрыхлителя теста*
- *½ стакана сливок*
- *½ стакана молока*
- *жир для смазывания противня*

Приготовление

1. Сливочное масло охладить в морозилке до твёрдого состояния (около 30 минут). Муку просеять через сито. В большую миску всыпать муку, сахар, добавить разрыхлитель и натёртое на крупной тёрке масло. Порубить все ингредиенты неострым ножом или растереть руками до состояния крупной крошки.

2. Добавить в смесь для теста сливки и молоко, перемешать до однородности. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность, раскатать в пласт толщиной 2 см, стаканом с тонкими стенками или формочкой вырезать кружки.

3. Противень смазать жиром, выложить кружки из теста, смазать их сверху небольшим количеством молока. Духовку разогреть до 190°С, поместить в неё противень и выпекать сконы 10–15 минут до светло-золотистого оттенка.

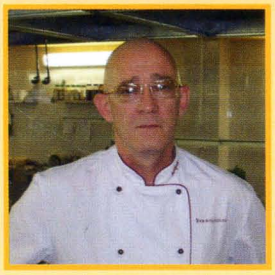
4. Подавать сконы к столу горячими, по желанию с вареньем или джемом, сливками или сливочным маслом.

МАСТЕР-КЛАСС

Тесто для сконов нельзя сильно вымешивать и раскатывать более 1 раза, иначе булочки получатся твёрдыми.

По желанию в тесто можно добавить молотую корицу, изюм или сделать несладкие булочки: уменьшите количество сахарного песка до 2 ст. ложек и добавьте в тесто 150 г натёртого на тёрке сыра.

Остывшие булочки становятся невкусными. Поэтому, если булочек получилось больше чем необходимо, после выпечки ещё тёплыми поместите их в морозилку – так они сохранят свою свежесть.



Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»

35 | 6 | 6 (10) | 45

ШОТЛАНДСКИЕ ОВСЯНЫЕ ЛЕПЁШКИ

Приготовление

1 Овсяные хлопья и муку в большой миске смешать с разрыхлителем, сахаром и солью. В отдельной миске взбить яйцо, влить растопленное сливочное масло и тёплое молоко, перемешать.

2 Соединить смеси из обеих мисок, вымешивая с помощью вилки (добиваться полной однородности теста при этом не нужно). Разделить тесто на 2 равные части.

3 На присыпанном геркулесовыми хлопьями столе раскатать каждую половину теста в тонкий круг диаметром около 20 см. Кончиком ножа провести две (или четыре) полосы крест-накрест, не прорезая тесто до конца.

4 Разогреть духовку до 180°С. Выложить лепёшки на противень, покрытый бумагой для выпечки. Выпекать 10–12 минут до золотистого цвета. Выключить духовку.

5 Дать лепёшкам немного остыть, не вынимая их из духовки. Подать к столу тёплыми, разломав по намеченным линиям.

Состав:

- *2 стакана овсяных хлопьев (геркулеса)*
- *1½ стакана овсяной муки*
- *1 ч.л. разрыхлителя теста*
- *1–2 ст.л. сахарного песка*
- *½ ч.л. соли*
- *1 яйцо*
- *100 г сливочного масла*
- *⅓ стакана молока*

КСТАТИ

Шотландские завтраки славятся своим обилием и сытностью – здесь и сосиски, и отварная фасоль, и каша, и яйца, и непременно овсяные лепёшки, которые подаются к чаю – на них намазывают масло и джем, паштет или мягкий сыр.

ИРЛАНДСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ХЛЕБ

Приготовление

1 Молоко слегка подогреть, развести в нём дрожжи. Муку просеять через сито. В большой миске смешать половину муки с дрожжами, замесить крутое тесто, переложить его в кастрюлю, накрыть крышкой и отставить.

2 Изюм промыть, всыпать в миску, залить горячим чаем и оставить для набухания.

3 Белки яиц отделить от желтков. Белки с сахаром взбить венчиком или блендером. Добавить соль, ванильный сахар, корицу, разрыхлитель и ещё раз взбить. Желтки размешать в отдельной посуде до однородной массы.

4 В кастрюлю с тестом добавить желтки и размягчённое сливочное масло, перемешать. Влить белковую смесь, всыпать оставшуюся муку, перемешать. Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивать не менее 30 минут до гладкости, при необходимости добавляя немного муки.

5 Набухший изюм добавить в тесто и снова хорошо вымешать. Тесто вернуть в кастрюлю, плотно накрыть крышкой и оставить на 2 часа в тёплом месте.

6 Круглую форму смазать растительным маслом, присыпать мукой и выложить тесто, острым ножом сделать на его поверхности глубокий крестообразный надрез. Духовку разогреть до 180°С, поместить в неё форму и выпекать 45 минут.

7 Желток взбить. За 3 минуты до окончания выпечки достать хлеб из духовки и смазать желтком. Проверить готовность хлеба, воткнув в него деревянную палочку: если тесто прилипает, то накрыть хлеб фольгой и выпекать до готовности.

Состав:

- *1 стакан молока*
- *2 ст.л. сухих дрожжей*
- *3 стакана пшеничной муки*
- *1 стакан светлого изюма без косточек*
- *1 стакан горячего чёрного чая*
- *5 яиц*
- *½ стакана сахарного песка*
- *1 ч.л. соли*
- *1 ч.л. ванильного сахара*
- *1 ч.л. молотой корицы*
- *1 ч.л. разрыхлителя теста*
- *100 г сливочного масла*
- *растительное масло для смазывания формы*
- *1 яичный желток*

90 | 8 | 6 (10) | 60

ДЕВОНШИРСКИЙ МЕДОВЫЙ ПИРОГ

Состав:

- *250 г мёда*
- *100 г коричневого сахара*
- *200 г сливочного масла*
- *3 яйца*
- *300 г блинной муки*

Приготовление

1. В кастрюльке соединить 200 г мёда, коричневый сахар и нарезанное кубиками масло. На слабом огне растопить смесь, помешивая, до жидкого состояния.

2. Когда смесь станет жидкой, увеличить огонь и кипятить 1 минуту. Снять с огня, дать остыть (около 20 минут). Постоянно вымешивая, ввести в смесь слегка взбитые яйца.

3. Муку просеять в большую миску, влить в неё медовую смесь и вымешать ложкой однородное жидкое тесто.

4. Перелить тесто в выстеленную бумагой для выпечки разъёмную форму диаметром 20 см. Выпекать пирог при 140–150°С около 50 минут. Готовность пирога можно проверить, воткнув в середину зубочистку или деревянную палочку – если она выходит сухой, пирог готов.

5. Переложить готовый пирог на решётку. В кастрюльке прогреть оставшийся мёд, когда он станет жидким – смазать верх и бока пирога. Дать остыть перед подачей.

КСТАТИ

Медовый пирог можно несколько дней хранить в холодильнике в плотно закрытом контейнере. Перед подачей его необходимо выдержать при комнатной температуре около получаса.

90 | 8 | 6 (10) | 45

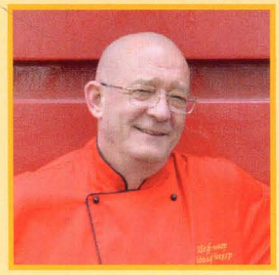
ПАРКИН (ЙОРКШИРСКАЯ ИМБИРНАЯ КОВРИЖКА)

Приготовление

1. В большой миске соединить просеянную муку с разрыхлителем, сахаром и имбирём.
2. В кастрюльке подогреть смесь патоки с маслом, помешивая, до жидкого состояния. Дать немного остыть.
3. Яйцо взбить с молоком венчиком или вилкой.
4. Постепенно, небольшими порциями, перемешивая, влить тёплую смесь патоки с маслом в муку. Вымешать густое тесто.
5. Влить в тесто смесь яйца и молока, хорошо вымешать.
6. Жаропрочную прямоугольную форму выложить бумагой для выпечки. Влить в неё тесто, разровнять, поставить в разогретую до 150°С духовку и выпекать около 1 часа. Готовую коврижку остудить в форме, переложить на блюдо и нарезать перед подачей.

Состав:

- *1½ стакана пшеничной муки*
- *1 ч.л. разрыхлителя теста*
- *4 ст.л. сахарного песка*
- *1 ч.л. молотого имбиря*
- *100 г светлой патоки*
- *50 г сливочного масла*
- *1 яйцо*
- *1 стакан молока*



МАСТЕР-КЛАСС

Светлую патоку в рецепте коврижки можно заменить мёдом, а также кукурузным или кленовым сиропом. В крайнем случае, вместо неё можно использовать обычный сахарный сироп.

Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»

АНГЛИЙСКИЙ КЕКС С ЦУКАТАМИ

175 | 6 | 7 (10) | 100

Приготовление

1 В миску выложить размягчённое сливочное масло, всыпать сахарный песок и тщательно растереть. В полученную массу добавлять яйца по одному, каждый раз хорошо вымешивая. Всыпать ванильный сахар и растереть массу добела.

2 Один стакан муки смешать с разрыхлителем, просеять через сито и всыпать в миску с приготовленной массой. Влить бренди и хорошо размешать.

3 Изюм и курагу промыть, обсушить. Курагу и цукаты нарезать мелкими кубиками. Миндаль крупно нарубить. С апельсина и лимона стереть цедру мелкой тёркой. Смешать изюм, курагу, цукаты и орехи, добавить оставшуюся муку и цедру, перемешать, выложить в миску с тестом и хорошо вымесить.

4 Форму для кекса смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить в форму тесто, разровнять.

5 Духовку разогреть до 150°С, поместить в неё форму с кексом и выпекать 2 часа (если верх кекса начал сильно зарумяниваться, прикрыть его фольгой).

6 Готовый кекс достать из духовки, оставить на 10–15 минут, затем выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Состав:

- *200 г сливочного масла*
- *1 стакан сахарного песка*
- *4 яйца*
- *1 ст.л. ванильного сахара*
- *1½ стакана пшеничной муки*
- *2 ч.л. разрыхлителя теста*
- *2 ст.л. бренди*
- *100 г изюма*
- *100 г кураги*
- *100 г фруктовых цукатов*
- *100 г миндаля*
- *½ апельсина*
- *½ лимона*
- *сливочное масло для смазывания формы*
- *2 ст.л. панировочных сухарей*
- *1 ст.л. сахарной пудры*

9 ч | 6 | 8 (10) | 95

ПУДИНГ С ИЗЮМОМ

Состав:

- *1½ стакана светлого изюма без косточек*
- *1½ стакана тёмного изюма без косточек*
- *3 ст.л. бренди*
- *4 ломтика пшеничного хлеба*
- *¼ стакана очищенного миндаля*
- *2 яйца*
- *1 ст.л. вишневого ликёра*
- *2 ст.л. лимонного сока*
- *1 стакан чёрной смородины*
- *½ стакана сахарного песка*
- *¼ ч.л. тёртого мускатного ореха*
- *¼ ч.л. молотого имбиря*
- *1 ч.л. цедры апельсина*
- *1 ч.л. цедры лимона*
- *щепотка соли*
- *200 г сливочного масла*
- *½ стакана пшеничной муки*
- *½ ч.л. разрыхлителя теста*
- *сливочное масло для смазывания формы*

Приготовление

1 Изюм промыть, всыпать в небольшую посуду, залить бренди и оставить на 1 час для набухания. С хлеба срезать корки и мелко раскрошить мякиш руками. Миндаль мелко нарубить. Яйца взбить с ликёром и лимонным соком.

2 В большую миску выложить хлебные крошки, изюм, чёрную смородину, всыпать сахар, специи и цедру, посолить. Холодное масло нарезать мелкими кубиками и добавить к смеси. Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито в ту же миску и хорошо перемешать.

3 Постепенно вливать в смесь взбитые яйца, перемешивая тесто. Если оно получилось слишком плотным, влить немного молока и перемешать.

4 Форму для выпекания смазать сливочным маслом, выложить тесто (оно на 3–4 см не должно доходить до верхнего края формы). Форму плотно накрыть фольгой, заложив сверху складку, чтобы дать пудингу возможность подняться, плотно обвязать по краям и накрыть крышкой.

5 Большую кастрюлю заполнить водой на ⅓ объёма (вода не должна доходить до края помещённой в неё формы с пудингом). Поставить на огонь, довести до кипения, поместить в кастрюлю форму с пудингом и варить 7–8 часов на минимальном огне, доливая воду взамен выкипевшей.

6 Готовый пудинг достать из кастрюли, слегка охладить и выложить на блюдо. Подавать пудинг рекомендуется с любым сладким кремом или соусом.

КСТАТИ

Если вы хотите подать пудинг, строго придерживаясь традиционного ритуала, положите на него сверху несколько кусочков пропитанного ромом сахара и подожгите его.

12 | 6 | 2 (10) | 30

ОВСЯНКА ПО-АНГЛИЙСКИ

Приготовление

1. В кастрюлю влить воду, чуть посолить, поставить на огонь, всыпать овсяные хлопья и довести до кипения на среднем огне, помешивая.

2. Убавить огонь до слабого, варить 4–5 минут до мягкости хлопьев.

3. Тарелки подогреть, выложить на них овсянку, полить сливками, посыпать сахарным песком. Подавать с фруктовым или ягодным джемом.

Состав:

- *1 л воды*
- *соль*
- *2 стакана овсяных хлопьев*
- *½ стакана сливок*
- *2–3 ч.л. сахарного песка*
- *фруктовый или ягодный джем*

«Овсянка, сэр!» – бессмертная фраза дворецкого Джона Бэрримора (Александр Адабашьян).
(Кадр из фильма «Собака Баскервилей»)

КСТАТИ

Порридж – овсяная каша – известна всем как типично английское блюдо, которое по утрам едят даже лорды. Однако мало кто знает, что придумали её шотландцы, для которых овёс – основа рациона, он входит в состав 90% блюд шотландской кухни! Писатель Сэмюэл Джексон даже сказал: «Овёс – это зерно, которое в Англии принято задавать лошадям, а в Шотландии – людям». Настоящая шотландская овсянка готовится без соли, сахара, молока или масла, а также не из овсяных хлопьев, а из дроблёных или цельных зёрен. Приготовление овсянки по-шотландски и по сей день – настоящий ритуал. Овсянку варят на целую неделю, заливая готовую кашу в специальный «ящик для порриджа», по мере необходимости от густой остывшей массы отрезают ломти нужной толщины и разогревают. Солят кашу во время еды, запивают её сливками и едят непременно стоя – из уважения к этому древнему и благородному блюду.

ШОТЛАНДСКИЕ КОНФЕТЫ «ТАБЛЕТ»

30 | 12 | 4 (10) | 55

Приготовление

1. В кастрюле с толстым дном соединить все ингредиенты. Нагреть, помешивая, на среднем огне до растворения сахара.

2. Довести смесь до кипения и варить до тех пор, пока сироп не уварится до пробы на «мягкий шарик»*.

3. Снять кастрюлю с огня, дать немного остыть. Взбивать тёплую смесь с помощью деревянной ложки до тех пор, пока она не станет матовой.

4. Перелить смесь в смазанную маслом прямоугольную форму. Ножом начертить на поверхности смеси квадратики. Дать затвердеть, после чего разломать по намеченным линиям.

Состав:

- *600 г сахарного песка*
- *1 стакан воды*
- *70 г сливочного масла*
- *3 ст.л. сгущённого молока*

МАСТЕР-КЛАСС

** Чтобы сделать пробу на «мягкий шарик», капните немного смеси в ёмкость с холодной водой. Через 1–2 минуты достаньте остывшую смесь и покатайте между пальцами. Если она легко скатывается в мягкий шарик -- смесь готова.*

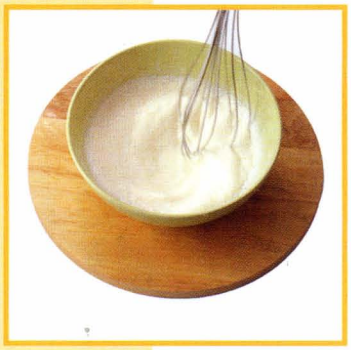
Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»

10 | 2 | 3 (10) | 26

ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ

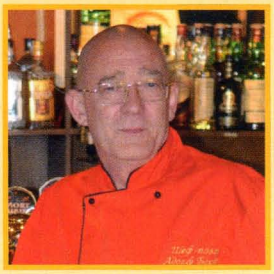
Состав:

- *½ стакана жирных сливок*
- *1½ стакана крепкого чёрного кофе*
- *4 ч.л. тростникового сахара*
- *½ стакана ирландского виски*
- *молотая корица или тёртый шоколад*



Приготовление

1. В небольшую посуду влить холодные сливки и взбить их венчиком или блендером в крепкую пену.
2. Нагреть высокие толстостенные стаканы, сполоснув их изнутри кипятком. В стаканы влить виски, всыпать сахар, перемешать, влить горячий кофе и перемешать ещё раз.
3. Осторожно выложить сверху слой взбитых сливок. Не перемешивать.
4. Подавать кофе горячим, посыпав молотой корицей или натёртым на мелкой тёрке шоколадом.



МАСТЕР-КЛАСС

По желанию количество сливок можно увеличить, а сахар не размешивать, чтобы он остался на дне.

Этот горячий напиток можно приготовить с любыми сортами виски и готовыми взбитыми сливками, но настоящий «Irish coffee» готовится со свежими сливками и непременно ирландским виски.

Адольф Беккер,
шеф-повар ресторана «Bobby Dazzler»

ТОДДИ

Приготовление

1. Воду вскипятить, залить ею чай, заваривать 3–4 минуты, процедить.
2. Кружку сполоснуть горячей водой, положить мёд, выжать лимонный сок, влить виски и горячий чай, перемешать. Дать настояться 2–3 минуты.
3. При подаче посыпать мускатным орехом, дополнить палочкой корицы и ломтиком лимона.

Состав:

- *1 стакан воды*
- *1 ч.л. сухого чёрного чая*
- *1 ст.л. мёда*
- *1 ч.л. лимонного сока*
- *¼ стакана виски*
- *щепотка тёртого мускатного ореха*
- *1 палочка корицы*
- *1 ломтик лимона*

КСТАТИ

Этот напиток может подаваться как в горячем, так и в холодном виде. Горячий тодди особенно популярен в зимнее время, ведь он отлично согревает.

Название «toddy» принесено в Шотландию из Индии во времена Ост-Индской компании и происходит от названия местного напитка из забродившего пальмового сока. В XVIII веке тодди был особенно популярен у женщин, для которых виски – слишком крепкий напиток.

ГРОГ

Приготовление

1. В кастрюлю влить половину воды, поставить на огонь, довести до кипения, влить половину рома, всыпать сахар, перемешать и варить 5 минут на слабом огне.

2. Оставшуюся воду вскипятить в отдельной посуде, всыпать заварку, дать настояться 5 минут, процедить.

3. Оставшийся ром слегка подогреть на слабом огне. В кастрюлю с горячим ромовым сиропом влить процеженный чай и подогретый ром, размешать.

4. Разлить грог по стаканам и подавать горячим.

КСТАТИ

В 1740 году сэр Эдвард Вернон, вице-адмирал Королевского флота Великобритании, прозванный матросами Старым Грогом из-за того, что он носил плащ из грубой ткани – грогрем, принял указ, согласно которому традиционную ежедневную кружку рома, выдаваемого матросам, следовало заменить ромом, разбавленным подслащённой водой. Недовольные матросы прозвали напиток так же, как адмирала, но вскоре оценили «грог» – при нагревании его вкус становился значительно приятнее, и он хорошо согревал в холодную погоду.

При желании в воду или чай можно добавить пряности на ваш вкус: корицу, гвоздику, имбирь, а также лимон или лайм. Вместо рома можно использовать коньяк или виски.

Состав:

- *1 л воды*
- *1 л рома*
- *1 стакан сахарного песка*
- *2 ст.л. сухого чёрного чая*

БРИТАНСКАЯ КУХНЯ

Издательство «Директ-Медиа»
по заказу
ЗАО «Издательский дом
«Комсомольская правда»

ИЗДАТЕЛЬСТВО
«ДИРЕКТ-МЕДИА»

Генеральный директор: К. Костюк
Главный редактор: А. Барагамян
Руководитель проекта: О. Ивенская
Координатор: С. Ильичева
Редактор: Н. Смирнова
Корректор: Г. Барышева
Автор рецептов: М. Распутина
Фотограф: П. Леляев
Шеф-повар: С. Орлов
Дизайн оригинал-макета: И. Крюков
Верстка: М. Рудзик

Адрес издательства: 117342, Москва,
ул. Обручева, д. 34/63, стр. 1
E-mail: editor@directmedia.ru
www.directmedia.ru

ТОМ 31 «Британская кухня»
© Издательство «Директ-Медиа», 2011
© ЗАО «Издательский дом
«Комсомольская правда», 2011
© При подготовке макета
использовались материалы
фотобанков «Лори», «Ист Ньюз»
Издатель:
ЗАО «Издательский дом
«Комсомольская правда»
125993 г. Москва,
ул. Старый Петровско-Разумовский
проезд, 1/23

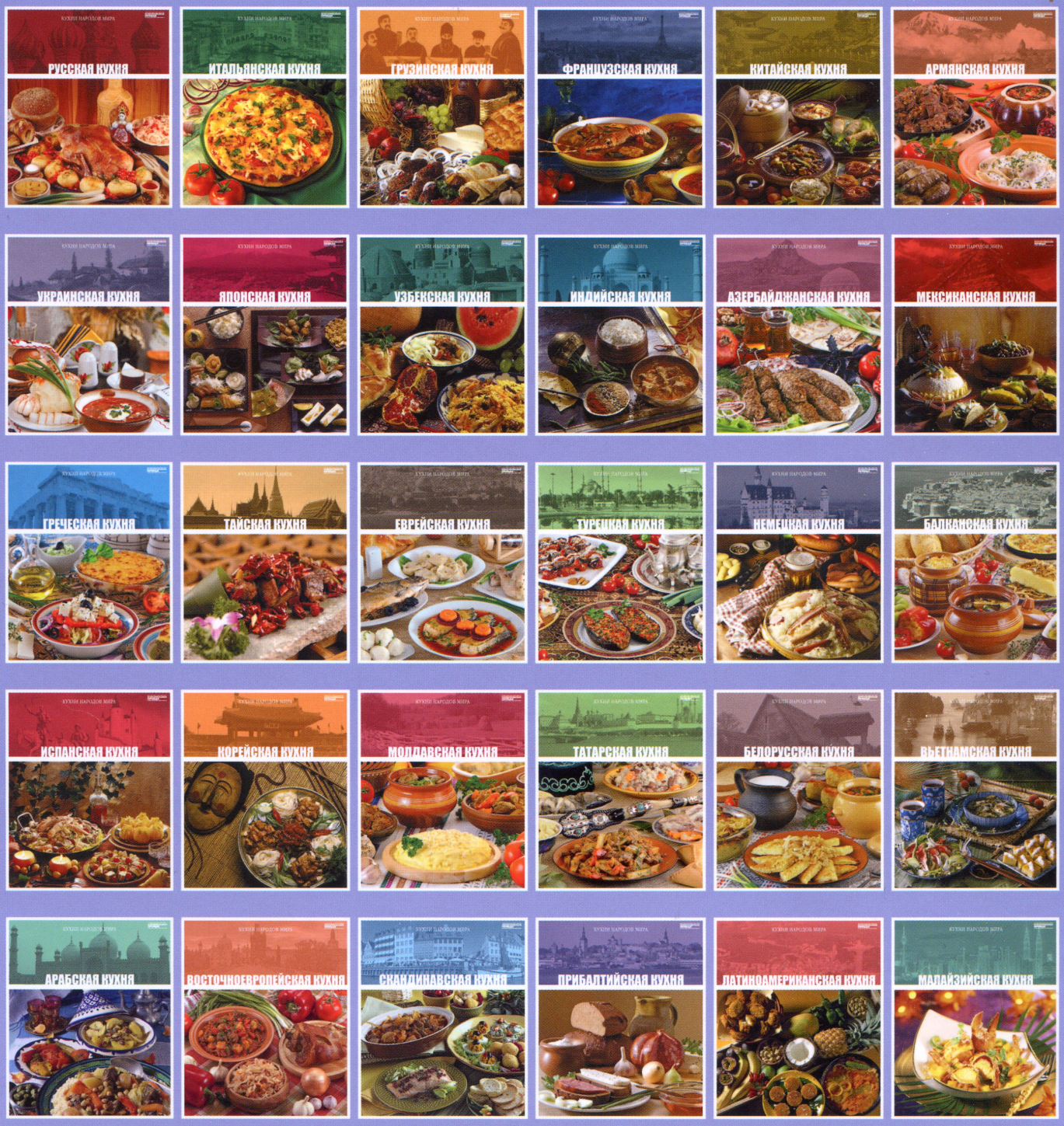
Отпечатано:
SIA «PRESES NAMS BALTIC»
Латвия, Рига, Эрнеста Бирзниека-
Упиша 20а/4, LV–1050
Подписано в печать 19.05.2011

2011 год

Для Заметок

Для Заметок

КУХНИ НАРОДОВ МИРА



Реализуется с газетой «Комсомольская правда»

ISBN 978-5-7475-0136-2

4 607071 482351

КОМСОМОЛЬСКАЯ ПРАВДА

DirectMEDIA