

«Завтрак в Дорне»

Они позавтракали медовым печеньем с ежевикой и орехами, ломтями окорока, беконом, мелкой рыбкой, зажаренной до хруста в сухарях, осенними грушами и дорнийским блюдом из лука, сыра и рубленых яиц, заправленным жгучим перцем.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

3–4 порции

Подготовка: 10 минут

Приготовление: 25 минут

Хорошо сочетается с лепешкой (с. 192), с жареной мелкой рыбкой (с. 139), со сладким лимонадом (с. 206).

Если вы любитель острой пищи, этот завтрак вас порадует. Горячий скрэмбл с луком, сыром и перцем, поданный с горкой жареного лука со жгучими перчиками, — умопомрачительная смесь вкусов, само воплощение жаркого дорнийского пейзажа и обостренного чувства собственного достоинства дорнийцев. При всей остроте блюда оно аппетитно от первого и до последнего кусочка.

1 перчик халапеньо или зеленый чили	4–5 ст. л. оливкового масла плюс еще
1 зеленый восковой сладкий перец	немного при необходимости
1 оранжевый сладкий перец	1 кубик льда
2 круглых сладких перчика черри разного цвета	6 яиц
2 не слишком острых перца poblano, красный и зеленый	¼ стакана тертого чеддера
1 средняя луковица, рубленая	3 щепотки соли
	молотый черный перец

Весь перец крупно порубите. Возьмите немного смеси перцев разных цветов и измельчите — должно получиться примерно 3 столовые ложки; отложите. Точно так же измельчите лук — 3 столовые ложки — и отложите.

Влейте 4–5 столовых ложек оливкового масла в сковороду, стоящую на среднем огне. Обжаривайте в нем крупно рубленый лук 3–4 минуты, пока он не начнет слегка

размягчаться. Положите крупно рубленый перец, добавив при необходимости масло, чтобы перцы не подгорали. Жарьте все еще 3 минуты на среднем огне, часто размешивая. Уменьшите огонь до среднеслабого, добавьте кубик льда, закройте крышкой и тушите овощи 5–7 минут, пока перцы немного не размягчатся. Переложите овощи на блюдо и поставьте в теплое место.

В той же сковороде обжарьте отложенные лук и перец на слабом огне примерно 1 минуту. Добавьте яйца, но не размешивайте. Когда яйца только-только схватятся, посыпьте их сыром, затем добавьте соль и примерно 1 чайную ложку перца. Затем начните активно перемешивать яйца вилкой до тех пор, пока белки не загустеют. Как только это произойдет, сразу снимите с огня.

Подавайте яйца и перец, уложив их рядом. Для подачи смелите немного черного перца из мельницы прямо над скрэблом.

Примечание повара

Мы перечислили виды перцев, которые использовали в приготовлении этого блюда, но вы можете смело импровизировать в зависимости от своей любви к острому. При этом мы настаиваем: один оранжевый или желтый сладкий перчик нужно положить обязательно. Он отлично смягчит жгучесть других перцев.



Лепешка

Слуга принес ему [Дорану Мартеллу] пурпурных маслин и лепешку, сыр и нутовую пасту. Принц поел и выпил чашу сладкого вязкого вина — своего любимого.

«ПИР СТЕРВЯТНИКОВ»

Традиционная версия лепешки

4 штуки • Подготовка: 15 минут

Расстойка теста: 2 часа • Выпекание: 6–8 минут

Хорошо сочетается с уткой с лимонами (с. 203), с нутовой пастой (с. 196), с луговым медом, со сладким вином.

Лепешка, приготовленная по традиционному турецкому рецепту, может стать украшением стола в Дорне. Этот восхитительно мягкий хлеб очень хорош с мясными блюдами, с хумусом или с медом.

1 ½ стакана воды	1 ч. л. соли
4 ½ ч. л. сухих дрожжей	3 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. сахара	1 взбитое яйцо для смазывания
4 стакана муки плюс еще немного при необходимости	семена черного кунжута или мака (по желанию)

Чтобы приготовить опару, подогрейте ½ стакана воды до состояния чуть теплой, распустите в ней дрожжи и сахар и дайте смеси постоять в теплом месте 10 минут, пока не вспенится. При размешивании добавьте ½ стакана муки, неплотно накройте миску пленкой и дайте подойти в течение 30 минут.

Нагрейте оставшуюся воду, чтобы была чуть теплой. Всыпьте оставшиеся 3 ½ стакана муки в глубокую миску горкой, сделайте в центре горки углубление и добавьте опару, соль, оливковое масло и теплую воду. Постепенно соедините смесь с мукой и вымешивайте, чтобы получилось мягкое, липкое тесто. Вымешивайте тесто на присыпанной



мукой поверхности 15 минут, а затем переложите в смазанную маслом миску, прикройте и дайте подняться в течение часа.

Обомните тесто и разделите на четыре части, сформировав из каждого куса шар. Затем неплотно накройте и дайте тесту подойти еще 30 минут.

Разогрейте духовку до 250–290 °С.

Смочите руки водой и из каждого куса теста сформируйте лепешку, приминая и растягивая тесто до толщины 1 см. Щедро смажьте лепешку яйцом и посыпьте семенами при желании. Сильно прижмите пальцами тесто ко дну, создавая по всей поверхности вмятины. Пеките 6–8 минут, пока не подрумянится. Лучше всего подать хлеб горячим с медом, но он будет хорошо храниться несколько дней в герметично закрытой посуде.

Холодный фруктовый суп

Блюда следовали одно за другим: запеченный дикий бык с пореем, пироги с олениной, морковью, беконом и грибами, бараньи котлеты под медово-гвоздичным соусом, пикантная утка, кабан в перце, гусь, вертела с голубями и каплунами, ячменная похлебка с говядиной и холодный фруктовый суп.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Средневековая версия холодного фруктового супа

Яблочный кавардак. Возьми яблок, и размочи их, и пропусти через сито в горшок; дале возьми меду и млека мигдального и кинь туда же, и истертого хлеба, шафрана, сандала и соли чутку, да кинь все в горшок и увари, да следи, чтоб размешивать хорошо, и так подавай.

«ДВЕ ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ПЯТНАДЦАТОГО СТОЛЕТИЯ»
(английское издание конца XIX века)

2 порции

Приготовление: 20 минут

Охлаждение: 1–2 часа

Хорошо сочетается с «Завтраком в замке Винтерфелл» (с. 74), с современной версией пирога со свиной (с. 57), с холодным сидром.

С первой же ложки раскрывается насыщенная медовость этого супа. Его цвет очень обманчив: вы ожидаете от него совершенно другого вкуса — возможно, клубничного, — но как только исчезнет первоначальное удивление, вы оцените это блюдо по достоинству. Приправленный корицей, этот суп напомнил нам яблоко в карамели, но миндальное молоко придает ему легкий ореховый привкус.

2 твердых кислых яблока, очищенных
и нарезанных ломтиками
1 стакан миндального молока
½ стакана меда
щепотка шафрана
щепотка соли

1 ст. л. порошка красного сандалового
дерева (или красного пищевого кра-
сителя)
«сладкий порошок» (с. 23) или сахар
с корицей для подачи

Яблоки варите, пока они не станут расплзаться, затем откиньте на сито и обсушите. Пропустите яблоки через сито или превратите в пюре в кухонном комбайне. Перелейте пюре в кастрюлю, добавьте миндальное молоко, мед, сандаловый порошок, шафран и соль. Прогревайте смесь на среднем огне, пока суп не загустеет до желаемой консистенции. Остудите и поставьте суп в холодильник, чтобы он хорошо охладился. Перед подачей посыпьте «сладким порошком» или сахаром с корицей.

Современная версия холодного фруктового супа

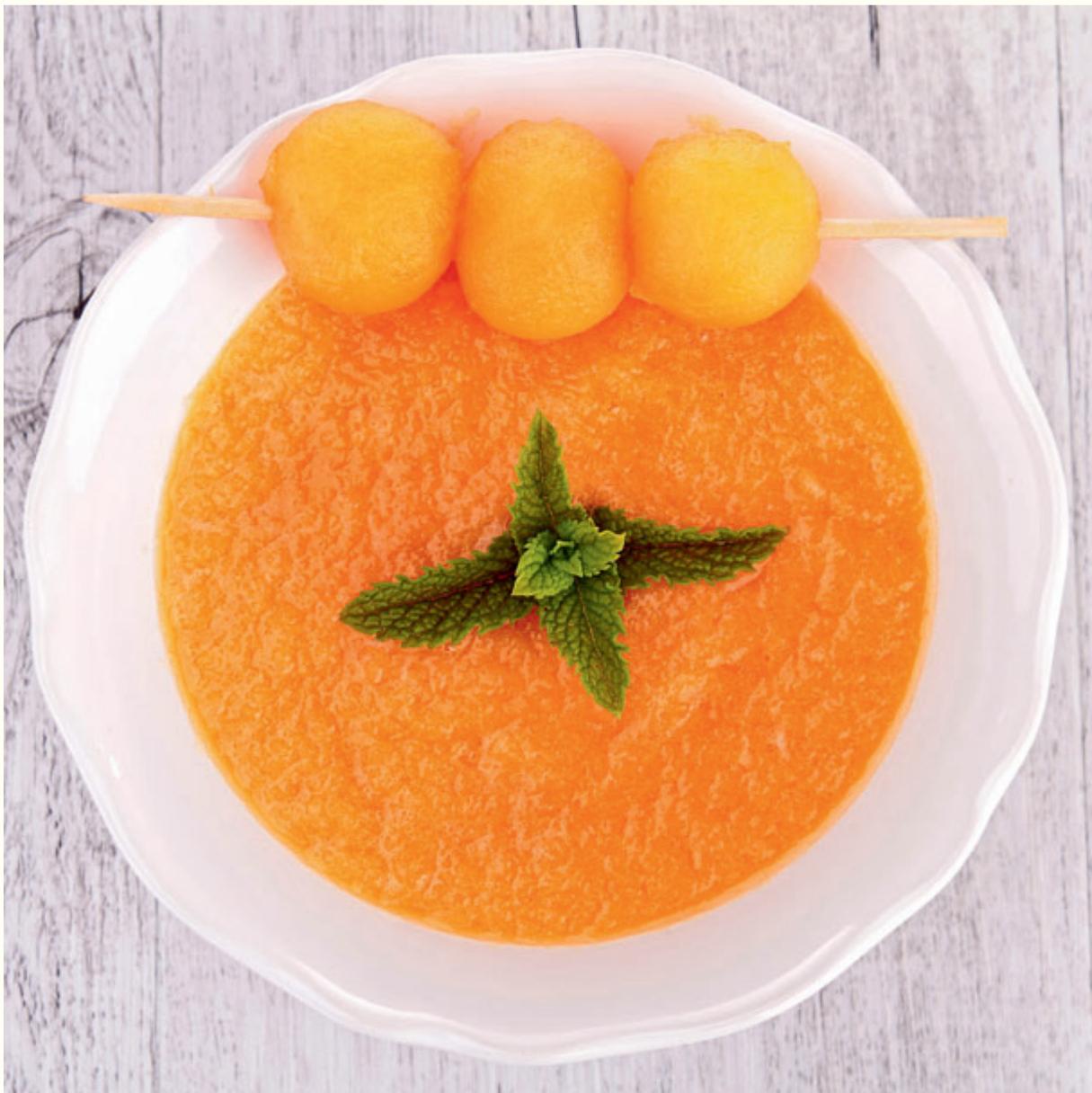
8 порций • Приготовление: 10 минут
Охлаждение: 1–2 часа или в течение ночи

*Хорошо сочетается с «Завтраком в Миэрине» (с. 210),
с овсяным печеньем (с. 76), со свежим молоком.*

Это простой натуральный фруктовый суп. Дыня и пряности в сочетании с травами дают непривычный, но очень приятный вкус и букет ароматов. Он особенно подходит для знойного климата экзотического Миэрина, но и в теплые месяцы на Севере тоже будет очень кстати.

1 небольшая дыня канталупа, нарезан-
ная ломтиками
½ стакана обезжиренного натураль-
ного йогурта
1 ст. л. тертого свежего корня имбиря

сок 1 лимона
щепотка морской соли
заправка на выбор: мед, пара листи-
ков базилика или мяты, толченые оре-
хи, ложка йогурта



½ стакана зелени лимонного или обыкновенного базилика

щепотка молотой корицы или молотого мускатного ореха

Дыню, йогурт, имбирь, базилик, лимонный сок, соль и корицу соедините в блендере или кухонном комбайне и взбейте до однородности. Поставьте в холодильник, чтобы суп хорошенько охладился, — желательно на ночь. Перед подачей разлейте по мискам, заправив по вкусу.

Булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками

«Поешь, — велел ему Джон. — Кто знает, когда еще нам представится такая возможность». Сам он взял две булки. Орехи оказались кедровыми, а изюм был вперемешку с кусочками сушеного яблока.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Елизаветинские булочки с изюмом, кедровыми орехами и кусочками сушеных яблок

Возьми щепоть муки семиральной, изюму шесть фунтов, полфунта сахару, два фунта масла, пол-унции гвоздики и мациса, пинту с половиною пивной барды и чуток воды розовой; дале закипяти млека свежего сообразно тесту, а когда почти остынет, влей в него сколько надо белого сухого вина, чтоб было густо, и так смеси купно у огня, раздели тесто два или три раза на части, таже испеки.

«ОПЫТНЫЙ СТЯПЧИЙ»

(английская поваренная книга 1671 года)

12 штук • Подготовка: 45 минут

Расстойка теста: 1 час

Выпекание: 15 минут

Хорошо сочетаются с пирогом с говядиной и беконом (с. 92), с салатом «Черный Замок» (с. 49), с глинтвейном (с. 68).

Эти булочки выпечены по рецепту банберских пирожков, история возникновения которых уходит в глубь веков. Считается, что в Англии способ их приготовления узнали еще во времена Крестовых походов. Трудно поверить, но эти вкусные и сытные булочки способны оставаться красивыми и свежими целую неделю — они-то уж точно согреют в походе за Стену.

Для теста

1 яичный желток	½ стакана молока
⅓ стакана темного эля комнатной температуры	⅓ стакана жирных сливок
2 ч.л. дрожжей	1 ч.л. молотой корицы
7 ст.л. сливочного масла	1 ч.л. молотой гвоздики
3 ¼ стакана муки	1 ч.л. молотого мускатного цвета
	розовая вода, по желанию

Для начинки

3 стакана очень мелкого изюма	½ ч.л. молотого мускатного цвета
⅓ стакана коричневого сахара	1 яблоко, мелко нарезанное
½ ч.л. молотой корицы	⅓ стакана кедровых орехов
½ ч.л. молотой гвоздики	

Для глазури

1 яичный белок, слегка взбитый	⅓ стакана темного коричневого сахара
	мусковадо

Для теста взбейте венчиком яичный желток, эль и дрожжи и поставьте миску с закваской в теплое место на 30 минут.

Масло разотрите с мукой, пока консистенция не станет напоминать хлебные крошки. В небольшой кастрюле прогрейте молоко со сливками, добавив корицу, гвоздику и мускатный цвет. Влейте теплое молоко, закваску и розовую воду (если используете) в муку и замесите тесто. Вымешивайте тесто 30 секунд, затем выложите в миску, накройте льняным полотенцем и дайте подняться в течение часа.

Чтобы приготовить начинку, выложите 700 г подошедшего теста в кухонный комбайн. Всыпьте 1 стакан изюма, коричневый сахар, корицу, гвоздику и мускатный цвет. Размешайте ингредиенты в пульсовом режиме, затем выложите смесь в миску, добавьте оставшийся изюм, яблоки и кедровые орехи, перемешайте.

Разогрейте духовку до 220 °С и смажьте маслом большой противень. Тесто разрежьте на четыре части. Раскатайте каждый кусок в прямоугольник толщиной 3 мм. Разрежьте каждый прямоугольник на три более узких прямоугольника. Выложите по ложке начинки на середину каждого, затем сложите края и защипните. Аккуратно вытяните булочку, придав ей продолговатую форму. Готовые булочки выложите на смазанный маслом противень.

Смажьте поверхность булочек яичным белком и посыпьте сахаром. Сверху на каждой булочке сделайте три косых надреза. Выпекайте 15 минут.

Эти булочки чудесно подать горячими, но можно дать им остыть и хранить в течение недели в герметично закрытой посуде.

Современные булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками

Примерно 20 штук • Подготовка: 20 минут

Расстойка теста: 2 часа 30 минут

Выпекание: 40 минут

Хорошо сочетаются с «Завтраком на Стене» (с. 36), с бараниной в луково-пивном бульоне (с. 50), с холодным молоком.

Эти булочки — вольная трактовка разнообразной выпечки, описываемой в книге. Конечно, братьям Ночного дозора вряд ли подавали к трапезе миленькие коричные завитки... Хотя они такие аппетитные и вкусные, что нет сомнений: стоит вам откусить всего кусочек, и мы будем прощены.

Для теста

¾ стакана цельного молока

¼ стакана сахара

4 ст. л. размягченного сливочного
масла

2 яйца

2 ¼ ч. л. сухих дрожжей

примерно 4 стакана муки

1 ч. л. соли

Для начинки

1 яблоко, очищенное от кожуры и сердцевины и нарезанное кубиками

1 стакан коричневого сахара

2 ст. л. молотой корицы

½ стакана темного изюма

4 ст. л. размягченного сливочного

¼ стакана рубленых кедровых орехов

масла

Для глазури, по желанию

1 стакан сахарной пудры

4–5 ст. л. молока

Для теста соедините молоко и сливочное масло в небольшой кастрюле и прогрейте смесь, не допуская кипения, а затем перелейте в глубокую миску и дайте остыть до температуры тела. Добавьте стакан муки, сахар, яйца, дрожжи и соль. Подсыпьте еще 3 стакана муки, чтобы тесто можно было вымесить. Положите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность. Вымешивайте до тех пор, пока оно не станет однородным и упругим, добавляя муки, если будет липнуть к рукам, — примерно 8 минут. Сформируйте из теста шар.

Смажьте растительным маслом глубокую миску. Уложите туда тесто и обмажьте его маслом, вращая миску. Накройте пленкой, а сверху полотенцем и оставьте тесто на час в теплом месте без сквозняков, чтобы оно поднялось.

Тем временем в другой миске смешайте яблоки, изюм и орехи с сахаром и корицей.

Когда тесто поднимется, обомните его. Переложите на рабочую поверхность и раскатайте его в прямоугольник со сторонами 55 × 25 см. Смажьте поверхность теста мягким сливочным маслом, оставив по краям бортик шириной 1 см. Равномерно разложите на масляной поверхности яблочную смесь. Заверните тесто в рулет по длинному краю, слегка приминая, чтобы рулет получался ровным. Уложив рулет швом вниз, нарежьте его поперек тонким ножом, чтобы получились кружки толщиной 2 см.

Смажьте маслом большой противень. Выложите булочки на противень почти вплотную друг к другу. Неплотно укройте их полотенцем и дайте расстояться 40–45 минут.

Установите решетку на среднюю полку духовки, разогрейте до 175 °С. Выпекайте булочки 20 минут, пока они не подрумянятся сверху, затем сразу переложите и дайте остыть в течение 10 минут.

Если хотите покрыть булочки глазурью, смешайте сахарную пудру с молоком, вливая по одной столовой ложке молока, пока не получится густая глазурь. Полейте булочки глазурью и дайте ей застыть.



