

# Стена



*«Завтрак на Стене» ◆ Яблочные пончики  
Булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками  
Белый хлеб с хрустящей корочкой  
Салат «Черный Замок»  
Баранина в луково-пивном бульоне  
Фасолевый суп с беконом ◆ Пирог со свинойной  
Гороховая каша ◆ Каре ягненка  
Мороженая черника в сладком креме  
Глинтвейн*

# «Завтрак на Стене»

С первыми лучами солнца Джон, как обычно, направился в кухню. Трехпалый Хобб молча выдал ему завтрак Старого Медведя. На сей раз это были три сваренных вкрутую яйца в бурой скорлупе, гренки с куском ветчины и миска подвяленных слив.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

**1 порция**

**Варка: 15 минут**

*Хорошо сочетается с темным хлебом (с. 104), с мороженой черникой в сладком креме (с. 64), темным элем.*

Этот простой и сытный завтрак послужит хорошим началом дня. Основной тон в нем задает ветчина. Впрочем, здесь все элементы отлично сочетаются друг с другом. Яйца можно отварить как вкрутую, так и всмятку — в этом случае они составят еще лучшую пару гренкам. Чернослив привносит аппетитную сладость, которая оттеняет солоноватость ветчины.

---

1 толстый ломоть ветчины  
1 ст.л. растительного масла  
3 яйца

2 ст.л. сливочного масла  
2 куска деревенского хлеба  
горсть чернослива

---

Ветчину подрумяньте в растительном масле на сковороде, затем переложите на тарелку и держите в тепле.

Чтобы сварить яйца, выложите их в неглубокую кастрюлю и залейте водой — примерно на сантиметр. Доведите воду до слабого кипения и варите яйца 6 минут. Затем остудите яйца в течение минуты под холодной проточной водой и выложите на тарелку. Чтобы яйца получились всмятку, их нужно варить только 4,5 минуты.

Сливочное масло распустите в сковороде, где жарилась ветчина, и обжарьте в нем хлеб. Переложите гренки на тарелку, а рядом положите чернослив.

Пора завтракать!

# Север



*«Завтрак в замке Винтерфелл»*

*Овсяное печенье ◆ Холодный фруктовый суп*

*Лук в мясной подливке*

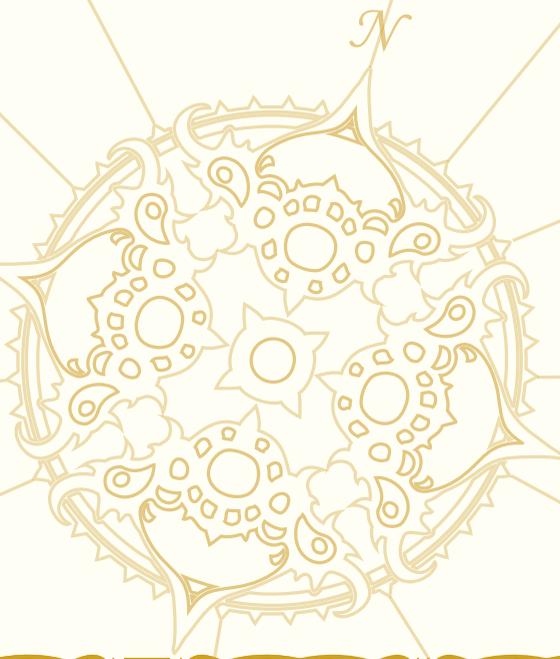
*Свекла, томленная с маслом*

*Турнепс в сливочном масле*

*Пирог с говядиной и беконом*

*Дикий бык, запеченный с пореем*

*Курица в меду ◆ Печеные яблоки*



# «Завтрак в замке Винтерфелл»

Еды было больше, чем просила Кейтелин: горячий хлеб, масло с медом и ежевичное варенье, жареный бекон и яйцо всмятку, кусок сыра и чайник мятного чая. И вслед за всем этим явился мейстер Лювин.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

## Плотный завтрак на двоих

Приготовление: 5 минут • Варка яиц: 5 минут

*Хорошо сочетается с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46), с яблочными пончиками (с. 37), холодным молоком.*

Это блюдо пестрит разнообразными текстурами: нежность яиц, идеально сваренных всмятку, хруст бекона и сочность лопающихся во рту ягод — все это делает завтрак чем-то особенным. Элегантность яиц всмятку составляет идеальную пару солоноватой сытности бекона. Сладкое варенье и мед в сочетании с остальными составляющими добавляют изысканности. Ну же, побалуйте себя беконом и яйцами! Если вы хотите, чтобы завтрак действительно напоминал атмосферу замка Винтерфелл, не экономьте на ингредиентах. Рекомендуем выбрать самый аппетитный кусок домашней грудинки и купить яйца от несушек, пасущихся на свободе. Хотя эти блюда и тяжеловаты, мятный чай придаст ощущение неожиданной легкости и послужит прекрасным завершением идеальной утренней трапезы. Север бодрит морозцем, но этот роскошный завтрак подойдет в любую погоду и для любого места.

---

2 яйца	сливочное масло, мед и ягодное варенье
6 ломтиков бекона	острый мягкий сыр, например чеддер
4 куска деревенского хлеба	2 пакетика мятного чая

---

Бекон приготовьте так, как вы любите. Тем временем поджарьте хлеб и смажьте его маслом и вареньем или медом — или и тем, и другим. Вскипятите воду для чая. Когда будет готов бекон, накройте его перевернутой тарелкой или листом фольги, чтобы он не остыл. Теперь сосредоточьтесь на приготовлении яиц.

Чтобы сварить яйца всмятку, влейте в кастрюлю воду до половины и доведите до слабого кипения. Осторожно выложите в воду яйца. Варите примерно 4 минуты. Не проморгайте! (Хотя в худшем случае яйца сварятся вкрутую и все равно будут вкусными.) Шумовкой выньте яйца из воды. Подержите их под струей холодной воды 30 секунд, чтобы они перестали вариться.

Чайные пакетики залейте кипятком и дайте настояться пару минут, пока вы накрываете на стол. Яйца уложите в рюмочки, а если их нет — в горбушку хлеба, из которой вынут мякиш. Подавайте яйца вместе с беконом, сыром и гренками, а рядом поставьте чашки с горячим чаем — и наслаждайтесь!

### Примечание повара

*Чтобы съесть яйцо, сваренное всмятку, очистите его верхнюю треть от скорлупы. Если есть, используйте нож для яиц, или же постучите по яйцу сверху ножом или обратной стороной ложки, чтобы разбить скорлупу, и обломите ее края по кругу. Осторожно ножом или ложкой подровняйте верхушку. Яйцо готово, когда у него белок достаточно упругий, а желток горячий, но еще жидковатый. Идеальный столовый прибор для того, чтобы есть яйцо, — небольшая ложечка вроде десертной.*



# Королевская Гавань



*«Завтрак в Королевской Гавани»*

*Жареная мелкая рыбка ◆ Кукурузные оладьи*

*Овсяный хлеб ◆ Суп-пюре из грибов с улитками*

*Тыквенный суп ◆ Салат из летней зелени*

*Салат Сансы ◆ Морковь в масле*

*Тарталетки с рыбной начинкой ◆ Пирог с луком и сыром*

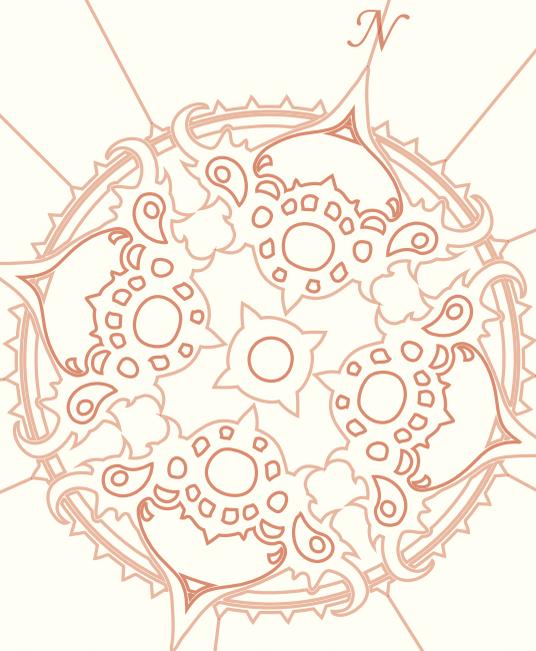
*Пирог с голубиным мясом ◆ Белая фасоль с беконом*

*Похлебка бедняка ◆ Перепела с масляным соусом*

*Форель с миндалем ◆ Запеченное мясо кабана*

*Персики в меду ◆ Тарталетки с абрикосовой начинкой*

*Лимонное печенье ◆ Ледяное молоко с медом*



# «Завтрак в Королевской Гавани»

Когда Сансу привели в горницу королевы, Серсея Ланнистер завтракала. «Можешь сесть, — милостиво молвила королева. — Есть хочешь?» Она показала на стол. Тут были овсянка, мед, молоко, вареные яйца и зажаренная до хрустящей корочки рыба.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

2 порции

Приготовление каши: от 10 минут до 12 часов

Приготовление рыбы: 20 минут

Приготовление яиц: 5–10 минут

*Хорошо сочетается с овсяным хлебом (с. 144), с ледяным молоком с медом (с. 187), со свежими фруктами.*

Эта еда как нельзя лучше подходит для того, чтобы начать день. Солоноватая рыба — прекрасное вкусовое дополнение к медовой овсянке. Тонкого ценителя текстур порадует их разнообразие: хрустящие рыбки, нежная каша, густой мед, плотное яйцо. Еще вариант: предложите эту подборку блюд гостям в виде шведского стола, так, чтобы они смогли сами выбрать, что им больше по душе.

---

1 порция классической версии жареной мелкой рыбки (с. 148), горячей  
1 ½ стакана овсяных хлопьев (не быстрого приготовления), замоченных в воде на ночь  
молоко

4 вареных яйца, вкрутую или всмятку (с. 36 или с. 75)  
ягоды, коричневый сахар, нарезанные кубиками яблоки, орехи, мед и другие добавки к овсянке

---

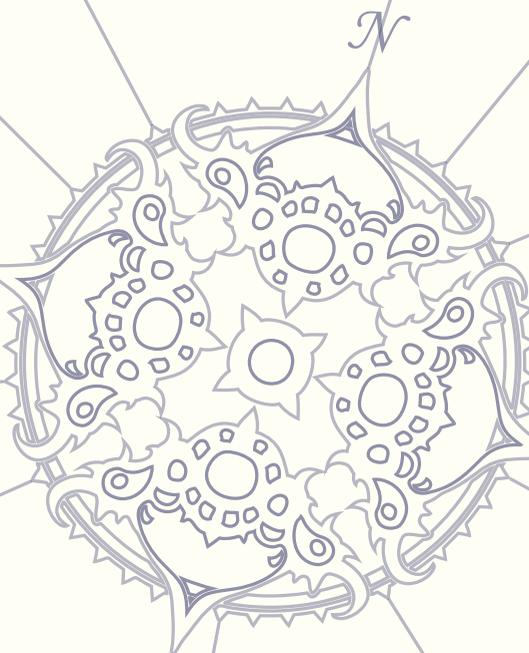
Слейте воду с замоченной овсянки и переложите ее в кастрюлю, залив свежей водой, чтобы она полностью закрывала хлопья. Закройте кастрюлю крышкой и варите на среднеслабом огне 10 минут. Тем временем сварите яйца до желаемой степени готовности.

Выложите все составляющие на тарелку — завтрак подан!

# Побережье Узкого моря

♦♦♦

*«Завтрак в Миэрине» ♦ Булочки с беконом  
Акриды с пряным медом ♦ Свекольник  
Медовые палочки по-тирошійски  
Зимнее печенье  
Грушевая настойка по-тирошійски  
Холодный зеленый напиток с мятой  
Вино с медом*



# «Завтрак в Миэринне»

Дени устроилась для завтрака под сенью ветвистой хурмы на садовой террасе... Миссандея подала ей утиные яйца, горячие сосиски и неполную чашу подслащенного вина, смешанного с соком лайма. На мед слетались мухи, но горящие благовония их отпугивали.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

2 порции

Приготовление яиц: от 2 до 12 часов

Подготовка: 10 минут

Варка: 30 минут

*Хорошо сочетается с вином с медом.*

Это один из самых соблазнительных завтраков, какие только можно сыскать на берегах Вестероса или Эссоса. Чайные яйца — удивительно простой способ приготовить вкусные яйца вкрутую с толикой фантазии. Нежность их желтков и привкус чайного отвара со специями создают пикантную новую версию самого обычного продукта. Вполне под стать необычному завтраку будут сосиски из баранины. А изысканным дополнением к нему — вино с медом. Оно подчеркнет сладость свежих фруктов и сбалансирует насыщенность мяса и яиц.

---

4 яйца, сваренных вкрутую, лучше всего утиных (с. 37)

3 пакетика черного чая

1 ч.л. молотой корицы

½ ч.л. молотой гвоздики

1 звездочка бадьяна

½ стакана соевого соуса

4 любые сосиски на ваш вкус

гранат, инжир, финики или другие фрукты (по желанию)

---

Обратной стороной ложки несильно разбейте скорлупу вареных яиц по всей поверхности, чтобы образовалась «паутина» из трещинок. Яйца положите в кастрюлю и залейте водой. Добавьте к ним чайные пакетики, специи и соевый соус. Прогрейте яйца в этой смеси при минимальном кипении 30 минут, затем либо варите еще 2 часа,

либо выключите огонь и оставьте яйца в отваре на 8–12 часов. На этом этапе можно заморозить яйца и хранить до недели, чтобы подавать холодными или теплыми.

Когда будете готовы подавать, очистите яйца, стараясь снять только скорлупу и наружную мембрану и не нарушить сеточку, отпечатавшуюся на белке.

Поджарьте сосиски до желательной степени готовности, нарежьте немного фруктов, выложите все на тарелки и подавайте.

#### Примечание повара

*Для яиц (и вина со с. 230, если вы решите его подавать) необходимо время для настаивания. Вкуснее всего они получаются, если их приготовить накануне вечером.*





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

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

