

Европа

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И ИРЛАНДИЯ
ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА • ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
СКАНДИНАВИЯ



ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И ИРЛАНДИЯ

ПЯТНИЧНЫЙ ПУДИНГ

Как попробовать

Позвоните в отель и забронируйте место заранее. Отведав пудинга, вы сможете переночевать в одном из семи номеров (каждый посвящен определенному лакомству).



Отель Three Ways House расположен в бывшем доме врача

КЛУБ ЛЮБИТЕЛЕЙ ПУДИНГА В ГОСТИНИЦЕ THREE WAYS HOUSE • АНГЛИЯ

Снаружи отель выглядит как типичная британская мини-гостиница XIX века из золотистого камня, увитая плющом. Вечером в пятницу здесь открывается Клуб любителей пудинга, объявивший своей миссией сохранение «великого британского пудинга».

С 1885 года любители десертов со всего мира еженедельно собираются на пир, и местный кулинар помпезно накрывает целый стол с разными пудингами. Британский пудинг обычно похож на торт и сделан из сала.

Он может быть сладким или пряным и готовится на пару несколько часов. Но часто пудингами называют любые десерты. В Клубе по пятницам подают и традиционные лакомства (рулет с джемом, пудинг с изюмом, финиковый пудинг с карамелью), и приготовленные не на пару (рисовый пудинг, летний с ягодами, яблочный пирог с крошкой, рулет с маракуйей и бисквит с сиропом).

На банкете подают семь блюд. Тут нужна настоящая выносливость, и тот, кто выдержит всё, получает сертификат. По словам мастера пудинга Люси Уильямс, это не просто праздник жизни, а способ сохранить традиции, отдавая дань блюдам, уже вышедшим из моды.

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

BOVRIL • АНГЛИЯ

Как попробовать

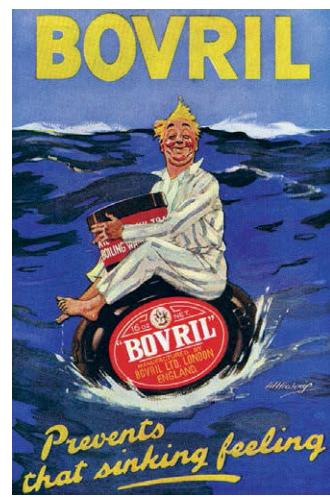
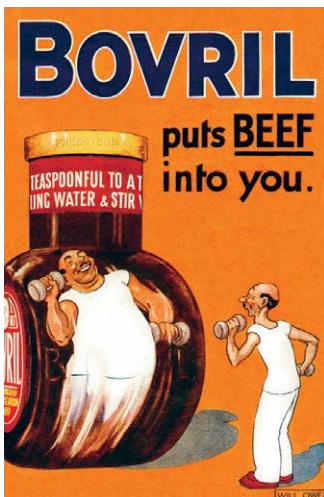
Bovril можно купить в любом британском супермаркете. Если вас интересует история говяжьей пасты, посетите Музей брендов в лондонском Ноттинг-Хилле. Там полно старых рекламных плакатов и винтажных сопутствующих товаров.

В 1870 году Наполеон III повел войска на франко-прусскую войну и заказал миллион банок говядины для армии. Заказ поручили шотландскому мяснику из Канады Джону Лоусону Джонстону. Он изменил рецепт желе и приготовил «жидкую говядину»: соленую густую глянцевую пасту с насыщенным вкусом. Так появилась культовая в Англии говяжья паста Bovril.

Bovril рекламировали как полезный мясной продукт, который можно мазать на хлеб с маслом или разводить и пить как укрепляющее. Маркетологи утверждали, что паста делала немощных здоровыми, пожилых — сильными, а молодых — крепкими. Это подтверждали и учёные. В одной рекламе утверждалось, что «Bovril укрепляет иммунитет против гриппа».

Викторианцы обожали её. На завтрак, в больницах и на футболе термос с горячим бульоном помогал согреться и набраться сил. Продукт стал патриотическим: пастой кормили британских солдат во время англо-бурской войны, ее ели знаменитости.

Эрнест Шеклтон ел Bovril в антарктической экспедиции 1902 года. Знаменитый силач Юджин Сэндоу утверждал, что Bovril придает ему сил.



Даже папу римского Льва XIII показали в рекламе (без его разрешения) с кружкой говяжьего бульона и слоганом: «Две непогрешимые силы: папа и Bovril».

На бульоне Джонстон разбогател. В 1896 году он продал производство за 2 млн фунтов стерлингов и умер четыре года спустя в Каннах на яхте.

Реклама популярного в Англии бульона — начало XX века

ЛИКЕР, КОТОРЫЙ ПИЛ ЗА РУЛЕМ КОРОЛЬ

ИМБИРНЫЙ ЛИКЕР • АНГЛИЯ

В 1902 году королю Эдуарду VII перевалило за шестьдесят; он унаследовал трон от матери, королевы Виктории. Несмотря на лишний вес, он любил веселиться и разъезжал по сельской местности на Daimler без крыши, открытый всем ветрам (сырым и холодным), что беспокоило его врача. В 1903 году тот поручил известной лондонской компании Berry Bros. создать согревающий укрепляющий напиток для стареющего монарха. Так появился королевский имбирный ликер на основе бренди с имбирем, медом и лимоном «для стимуляции и придания сил его величеству во время утренних прогулок».

Король высоко оценил пикантный ликер. Он не только пил его в «безшадном экипаже», но и брал на охоту, щедро делясь со всеми.

В 1910 году Эдуард умер, но королевская семья «подсела» на ликер. Berry Bros. выпускали и продавали его для знати, и каждый год у них покупали сотни ящиков немаркированных бутылок.

Недавно главный бармен попросил производителей, Berry Bros. & Rudd, стандартизировать напиток, чтобы продавать его всем. Для работы пригласили голландскую компанию.

Современная версия на основе нейтральных зерновых спиртов вместо бренди, имбиря, лимонного масла, односолодового скотча Glenrothes и сахара появилась в 2011 году. Всего пара глотков 27-градусного напитка «запускает двигатель».

Как попробовать

Королевский ликер можно найти онлайн или в магазинах в Великобритании, США, Австралии и Новой Зеландии.



ПОДЗЕМНАЯ РЮМОЧНАЯ В НОТТИНГЕМЕ

ЗАТЕРЯННЫЕ ПЕЩЕРЫ • АНГЛИЯ

Водной из пещер, вырубленных в рыхлом песчанике под Ноттингемом, есть тайное питейное заведение — мрачный, тускло освещенный зал с черепами, старинными подсвечниками и чучелами животных.

Пройдя темной неуютной улочкой, открыв еле заметную дверь с латунной ручкой в виде черепа, вы спуститесь в подвал 200-летнего

здания. Высеченные в скале ступени приведут вас в пещеру под городом. Далее вас проводят в Затерянные пещеры, куда пускают определенное количество человек. Здесь, на 8 м ниже старинного отеля George (ныне Mercure), где останавливались Чарлз Диккенс и Элизабет Тейлор, находится удивительное царство коктейлей.

Кто, когда и зачем выкопал эти глубокие гроты, неизвестно; скорее всего, в них варили и хранили эль. Сейчас вместо бочек с пивом на скальных выступах лежат подушки, на которых сидят посетители подземной рюмочной.

Как попробовать

Вход в Затерянные пещеры находится недалеко от отеля Mercure и бара Lost Property. Одевайтесь потеплее. И ни слова больше, чтобы не испортить удовольствие.



Под районом Хокли находится одно из самых секретных мест Ноттингема

ЗАПРЕЩЕННЫЕ СТАКАНЧИКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

СТАКАНЧИК ЗА ПЕНС • АНГЛИЯ

Как попробовать

За стеклянными стаканчиками для мороженого охотятся коллекционеры. Не забудьте их помыть.

Стеклянные стаканчики, куда помещался десерт «на одинкус», продавались по одному пенсу. И цена включала риск заражения туберкулезом.

В середине 1800-х мороженое стало любимым, недорогим, но очень опасным лакомством в Англии. Продавцы мороженого подавали крошечные шарики в стеклянных стаканчиках трех размеров: стандартный и самый популярный — за пенс, маленький — за полпенса и большой — за два.

Крошечные стаканчики придумали специально для мороженого; точнее, для создания оптической иллюзии его наличия. Продавец клал шарик в стаканчик; за счет его конической формы и толстого стекла казалось, что порция довольно объемная.

Любители мороженого дочиста вылизывали стаканчики и возвращали продавцу, который не мыл их и использовал для следующих покупателей.



Когда туберкулез распространился по стране, врачи указали на немытые стаканчики. В 1879 году они обвинили мороженщиков во вспышке холеры, и из страха туберкулеза в 1899 году в Лондоне запретили мороженое в стеклянных стаканчиках. Некоторые продавцы продолжали использовать их незаконно в 1920–1930-е, но затем прорыв в технологиях производства мороженого устранил необходимость в стеклянной посуде. Его стали продавать в вафельных рожках — удобнее, вкуснее и без инфекций.

ЗНАМЕНИТЫЕ ПЕКАРНИ С УГРЕМ И ПИРОГАМИ

РЕСТОРАН M. MANZE • АНГЛИЯ

Старейший ресторан M. Manze расположен у Тауэрского моста. Здесь подают угря и пироги с XVIII века. Он работает только в обед, три-четыре часа в день, и в меню всего два блюда: угорь и пироги.

В 1700-х угорь водился в Темзе. Забросив невод в любом месте, жители бедных районов получали много дешевого белка. Угорь стал обычным блюдом городских рабочих. Кафе (где обычно продавалась бааранина с картофелем) воспользовались повальным увлечением и стали подавать угоря в натуральном желе.

Угорь содержит огромное количество коллагена. Куски рыбы отваривают в воде вместе с кожей и костями, приправляя уксусом, лавровым листом, перцем горошком и луком. Остывая, жидкость превращается в мягкое полупрозрачное желе.

Студенистые куски холодного нежного мяса считаются первым британским фастфудом навынос. Обычно блюдо кладут в стаканчик, поливают острым уксусом чили и едят на ходу.

К концу Второй мировой войны в Лондоне насчитывалось более ста таких кафе, но по мере загрязнения Темзы их становилось все меньше, и интерес к угрю ослаб. Но в Manze он по-прежнему главный в меню: его подают в виде холодца, горячего рагу, пюре, толстым слоем намазанным на пирог в виде соуса с петрушкой.

Небольшим скромным магазинчиком управляет внук первого владельца Майкла Манзе, приехавшего в Лондон в 1878 году из итальянской деревни Равелло. Интерьер с бело-зеленой плиткой и длинными столами напоминает викторианские времена, когда угорь был популярен.

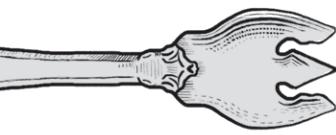
Как попробовать

В Лондоне есть три ресторана M. Manze. Старейший — по адресу: Tower Bridge Road, 87. Второй, построенный в 1927 году, — на Peckham High Street.



Раздатчица в Manze кладет соус из петрушки в тарелку с пюре и угрем

ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ в Викторианскую эпоху



ВИЛОЧКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Первой владелицей столовой вилки считается византийская принцесса XI века, умершая от чумы. Говорили, что это наказание за использование вилки, подозрительно похожей на вилы дьявола.

У викторианцев не было предубеждений, и они постоянно использовали такие вилки. Ложкой ели мороженое из пиалы, а с тарелки — только неглубокой трехзубой вилкой.



ЧАШКИ ДЛЯ УСАЧЕЙ

Усы той эпохи выглядели величественно и благородно, пока перед их обладателем не ставили чашку чая. От пара таял воск, придававший усам форму, и уголки опускались.

В 1870-х британский гончар Харви Адамс

изобрел особую чашку, запатентовав выступ в форме крыла — удобный барьерь между усами и чаем.

Чашки были разных форм и размеров — от кружек до маленьких фарфоровых емкостей в виде ракушки, даже с тиснением имени владельца.

ВАЗЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

Дикий сельдерей из Средиземноморья сложно выращивать в Англии. И до начала

1800-х те, кому удавалось раздобыть его, старались им похвастаться. В качестве украшений на модных столах стояли дутые стеклянные вазы для сельдерея с рифленым краем и именем владельца на дне.

БАНКА ДЛЯ СОЛЕНИЙ

Яркие банки из прессованного цветного стекла с перфорированной крышкой были украшением шикарных викторианских столов. Они стояли на серебряной подставке, к ним прилагались серебряные щипчики. Банки украшали чем угодно, от вензелей до горгулий. Банки показывали, что в доме достаточно слуг для приготовления маринованных овощей.



ПИРОГИ С ПТИЦАМИ

Полых керамических птичек ставили в центр пирога, чтобы из начинки выходил горячий пар. Казалось, клубы идут из клювов птиц.

Благодаря этому сочная начинка не пузырилась, но любой пекарь знает, что можно добиться того же несколькими надрезами сверху пирога. Однако тогда причудливые приспособления будут не нужны.



РАЙ ДЛЯ МЕДОВУХИ

СВЯТОЙ ОСТРОВ ЛИНДИСФАРН

В VII веке по приказу короля Освальда Нортумбийского ирландский монах святой Эйдан основал на приливном острове Линдисфарн монастырь. Сохранились руины этого центра христианства по всему англосаксонскому королевству. Считается, что монахи из духовных побуждений варили превосходный золотой напиток. Медовуха, один из древнейших напитков в мире, упоминалась в древнегреческих текстах, индуистских священных писаниях и скандинавской мифологии, а употребление определенных ее видов стало путем к знаниям. Ее часто называли эликсиром богов; лучшие сорта производятся на Святом острове. Монахи уже отошли от дел, а история острова привлекла внимание медовара Дж. Майкла Хакетта. В начале 1960-х он открыл на острове винодельню святого Эйдана и стал варить линдисфарнскую медовуху, современный вариант древнего напитка. Опираясь на опыт древних римлян, добавлявших в медовуху виноградный сок, работники винодельни берут за основу сброженный мед, а также ароматные травы, перебродивший виноград, воду из местного колодца и чистый спирт. Дегустаторы называют святой напиток легким, бархатистым и сухим. Средневековый мед с крошечного острова (население — 180 человек) распространяется по всему миру.

Как попробовать

Винодельня святого Эйдана открыта во время отлива, когда до острова Линдисфарн безопасно добраться по дамбе. Примерно дважды в день, во время прилива, остров недоступен.



Индийское карри В ВЕЛИКОБРИТАНИИ

За время 200-летней оккупации Индии британцы полюбили сложную, обильно приправленную специями кухню. На англичан в XIX веке произвело фурор карри: домохозяйки пытались воссоздать индийский вкус, используя местные продукты, а королева Виктория, благодаря которой оно стало модным в Англии, наняла поваров-индусов для королевской семьи.

Чтобы готовить блюдо было проще, британцы в XVIII веке изобрели порошок карри: смесь куркумы, чеснока, тмина и пажитника. Но она не была похожа на индийскую, где для разных блюд использовали свои приправы под общим названием карри.

Слово «карри» (вероятно, исаженное тамильское «кари») в зависимости от произношения означает «чернить» или «кусать». Португальские колонисты XV века восприняли его как универсальное слово для обозначения индийской кухни. Вместе с британским влиянием в мире распространилась и смесь карри, которую считали британской в разных кухнях — в Японии, Таиланде и Карибском бассейне. Даже наемным индийцам за границей вместе с зарплатой выдавали карри.

В середине XX века в Лондон прибывали иммигранты из Бангладеш. В основном они дезертировали с пароходов из Индии после тяжелой работы в машинном отделении. Они по дешевке скупали небольшие уличные кафе, построенные от бомбажек во время Второй мировой. Кроме жареной



Шеф-повар готовит желтое карри на рынке Саутэнк-Центр в Лондоне

рыбы с картошкой фри, там подавали карри и рис для растущего сообщества из Южной Азии. Работали они до поздна, чтобы привлечь любителей выпить, которые заказывали карри как закуску, с рисом или картошкой.

Благодаря притоку иммигрантов из Индии на протяжении XX века карри становилось популярнее по всей стране. Курица тикка масала (сливочно-томатное карри, которое есть в меню любого индийского ресторана) лучше всего отражает британский индийский вкус.

Многие историки кулинарии считают,

что блюдо придумал индийский шеф-повар в Великобритании. Курица на индийский манер казалась слишком сухой англичанам, и он попил запеченное мясо соусом, создав карри, которое продается десятками миллионов порций каждый год. В 2015 году каждый пятый ресторан Великобритании подавал карри, и самый популярный вариант — курица тикка масала.

Дешевая уличная еда со временем стала предметом гордости в Британии. Стены многих индийских ресторанов украшают звезды Мишлен и международные награды.

Трансляция церемонии вручения премии карри похожа на американскую премию «Оскар». Это важное мероприятие, и бывший премьер-министр Дэвид Кэмерон назвал его «Оскаром карри». Кулинарные светила и знаменитости в смокингах пробуют блюда индийских ресторанов Великобритании. Зал, залитый неоновым светом, вмещает 2000 уважаемых гостей. Церемония проводится по всему миру, от Европы до Австралии, от Ближнего Востока до Южной Африки; ее смотрят миллионы поклонников карри.

ЛЕГЕНДАРНЫЙ ПИРОГ С РЫБЬИМИ ГОЛОВАМИ

«СМОТРИЩИЕ НА ЗВЕЗДЫ»

Перед Рождеством в деревне Маусхол на побережье Корнуолла отмечают ночь, когда народный герой Маусхола XVI века Том Боукок отправился на рыбалку в опасный шторм. По легенде, в деревне был голод, но он наловил много рыбы и накормил всех. В другой версии кот Боукока помог успокоить буру.

В честь отважного рыбака на празднике едят классический рыбный пирог с картофелем, яйцами и белым соусом, украшенный рыбьими головами (а иногда и хвостами). Рыбы тянут шеи сквозь корочку, как будто смотрят на звезды. Обычно берут сардину, но подойдет любая мелкая рыба, например анchoус, лишь бы была голова.

Как попробовать
Праздник устраивают ежегодно 23 декабря в трактире Ship Inn у края стены гавани. Местный рыбак, часто одетый как Том Боукок, бесплатно раздает пирог.

