



# «ЗАВТРАК В ЗАМКЕ ВИНТЕРФЕЛЛ»

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С БЕЛЫМ ХЛЕБОМ С ХРУСТЯЩЕЙ  
КОРОЧКОЙ (С. 41), С ЯБЛОЧНЫМИ ПОНЧИКАМИ (С. 35),  
ХОЛОДНЫМ МОЛОКОМ.



Еды было больше, чем просила Кейтилин: 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»

## КОЛИЧЕСТВО

Плотный завтрак на двоих

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

5 минут

## ВАРКА ЯИЦ

5 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

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

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.

1. 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.
2. Чтобы сварить яйца всмятку, влейте в кастрюлю воду до половины и доведите до слабого кипения. Осторожно выложите в воду яйца. Варите примерно 4 минуты. Следите за временем! (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.
3. 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.*

# ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Когда поутру они проснулись, огонь уже догорел. Лиддла не было, но он оставил им колбасу и дюжину овсяных печений, аккуратно завернутых в зелено-белый платок. Печенье было вперемешку: часть с кедровыми орехами, а часть — с ежевикой. Бран съел по одному того и другого и так и не смог понять, какое же ему нравится больше.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

## ТРАДИЦИОННАЯ ВЕРСИЯ ОВСЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С «ЗАВТРАКОМ В ЗАМКЕ ВИНТЕРФЕЛЛ» (С. 62), С СУПОМ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ (С. 88), СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И МЕДОМ, С ЧАЕМ ИЛИ ЭЛЕМ.

КОЛИЧЕСТВО	ПОДГОТОВКА	ВЫПЕКАНИЕ
Примерно 10 штук	20 минут	30 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

3 ½ стакана геркулеса (традиционной овсянки, а не хлопьев быстрого приготовления)  
1 ч. л. соли  
2 ст. л. муки  
3 ст. л. меда плюс еще немного для подачи  
4 ст. л. сливочного масла плюс еще немного для подачи  
примерно ½ стакана воды  
горсть свежих ягод (по желанию; мы взяли 10 ягод ежевики)  
горсть крупно порубленных кедровых орехов  
джем для подачи

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Слегка смажьте маслом противень.
2. В глубокой миске соедините геркулес, соль, муку и мед. Смесь разотрите со сливочным маслом, пока консистенция не станет напоминать хлебные крошки. Подлейте столько воды, чтобы тесто можно было собрать и скатать в шар. Разделите тесто на две части, переложите половину в другую миску. Добавьте в одну часть ягоды, а в другую — кедровые орехи, перемешайте тесто в обеих мисках.
3. Чтобы сформировать печенье, отщипните от теста кусочек. На противень поставьте формочку для печенья диаметром 7,5 см и уложите в нее тесто, придавливая его, чтобы пространство выемки было заполнено. Сформировать печенье можно и другим способом: сделайте из куска теста лепешку — примерно того же диаметра, без всякой формочки. В обоих случаях толщина лепешек должна быть не больше 0,25 см. Сделайте печенье из остального теста.
4. Выпекайте печенье на противне 30 минут, пока оно слегка не подрумянится (печенье с ягодами пропекается дольше, чем ореховое или простое). Затем переложите овсяное печенье на решетку и дайте остыть. Это очень вкусное печенье можно подавать как самостоятельно, так и смазав сливочным маслом, медом или джемом.

*Это овсяное печенье было испечено у Лиддла в домашнем очаге. Рецепт напоминает способ приготовления традиционной шотландской лепешки бэннок: попросту говоря, это паста из овсяных хлопьев с водой, зажаренная на раскаленном камне или на плоской сковороде. Мы решили добавить кое-какие ингредиенты и в результате получили овсяное печенье с необыкновенным сочетанием хрустящего и нежного, сухого и влажного. Такое печенье можно подать к чаю или взять с собой на прогулку.*



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

# СОВРЕМЕННАЯ ВЕРСИЯ ОВСЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С «ЗАВТРАКОМ В КОРОЛЕВСКОЙ ГАВАНИ» (С. 114),  
С КУРИЦЕЙ В МЕДУ (С. 82), С ГОРЯЧИМ ЧАЕМ.



## КОЛИЧЕСТВО

Примерно 14 штук двойного печенья

## ПОДГОТОВКА

20 минут

## ВЫПЕКАНИЕ

20–25 минут

## ОХЛАЖДЕНИЕ

1 час

## СБОРКА

10 минут

*У этого хрустящего печенья из овсяных хлопьев отличный вкус. Не слишком сладкое и не слишком пряное, оно готовится с начинками двух видов: из джема и из кедровых орехов. Оно превосходно послужит как десертом,*

*так и легкой закуской. Обязательно вспомните о нем, когда будете собирать ланчбокс или угощение для пикника либо когда решите выпить чашку чая.*

## ИНГРЕДИЕНТЫ

½ стакана сливочного масла, размягченного  
½ ч. л. молотой корицы  
⅛ ч. л. разрыхлителя  
¾ стакана коричневого сахара, слегка утрамбованного  
1 крупное яйцо  
1 ч. л. экстракта ванили  
½ ч. л. молотого сухого имбиря  
щепотка соли  
1 стакан овсяных хлопьев  
1 ½ стакана муки плюс еще немного для раскатывания  
½ стакана кедровых орехов  
1–3 ч. л. оливкового масла  
джем из ежевики

1. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. Соедините масло и сахар и перемешайте до однородности. Добавьте яйцо и ванильный экстракт, затем всыпьте специи и тщательно перемешайте. Добавьте остальные сухие ингредиенты так, чтобы они равномерно распределились в тесте.
3. Разделите кусок теста пополам, затем сделайте из каждого лепешку, заверните в пленку и положите в холодильник на час. Затем один кусок теста раскатайте на присыпанной мукой поверхности до толщины 3 мм. С помощью формочки для печенья диаметром 7,5 см или примерно такой же по размеру в форме сердца вырежьте из теста четное количество кругов или сердечек. Разложите печенье на противне и выпекайте 20 минут, пока оно слегка не подрумянится. Затем переложите на решетку остывать. «Собирать» печенье можно, пока оно еще теплое, но не горячее.
4. Измельчите кедровые орехи в кухонном комбайне. Постепенно добавляйте оливковое масло небольшими порциями, чтобы консистенция смеси напоминала пасту, которую можно намазывать.
5. Из еще теплого печенья соберите сэндвичи, промазывая их джемом или ореховой начинкой.

# ХОЛОДНЫЙ ФРУКТОВЫЙ СУП

Блюда следовали одно за другим: запеченный дикий бык с пореем, пироги с олениной, морковь, 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

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С «ЗАВТРАКОМ В ЗАМКЕ ВИНТЕРФЕЛЛ» (С. 62),  
С СОВРЕМЕННОЙ ВЕРСИЕЙ ПИРОГА СО СВИНИНОЙ (С. 51),  
С ХОЛОДНЫМ СИДРОМ.



Яблочный кавардак. Возьми яблок, и размочи их, и пропусти через сито в горшок; даде возьми меду и млека миндального 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)

### КОЛИЧЕСТВО

2 порции

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

20 минут

### ОХЛАЖДЕНИЕ

1–2 часа

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 твердых кислых яблока, очищенных и нарезанных ломтиками  
1 стакан миндального молока  
1/3 стакана меда  
щепотка шафрана  
щепотка соли  
1 ст. л. порошка красного сандалового дерева  
(или красного пищевого красителя)  
«сладкий порошок» (с. 24) или сахар с корицей  
для подачи

1. Яблоки варите, пока они не станут разлозаться, затем откиньте на сито и обсушите.
2. 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.
3. Остудите и поставьте суп в холодильник, чтобы он хорошо охладился. Перед подачей посыпьте «сладким порошком» или сахаром с корицей.

*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 напоминает яблоко в карамели, но миндальное молоко придает ему легкий ореховый привкус.*

## СОВРЕМЕННАЯ ВЕРСИЯ ХОЛОДНОГО ФРУКТОВОГО СУПА

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С «ЗАВТРАКОМ В МИЭРИНЕ» (С. 170),  
С ОВСЯНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ (С. 64), СО СВЕЖИМ МОЛОКОМ.



### КОЛИЧЕСТВО

8 порций

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

10 минут

### ОХЛАЖДЕНИЕ

1–2 часа или в течение ночи

*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.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 небольшая дыня канталупа, нарезанная ломтиками  
 ½ стакана обезжиренного натурального йогурта  
 1 ст. л. тертого свежего корня имбиря  
 сок 1 лимона  
 щепотка морской соли  
 заправка на выбор: мед, пара листиков базилика или мяты,  
 толченые орехи, ложка йогурта  
 ⅓ 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.

# ЛУК В МЯСНОЙ ПОДЛИВКЕ



ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С ДИКИМ БЫКОМ, ЗАПЕЧЕННЫМ С ПОРЕЕМ (С. 80), С БЕЛЫМ ХЛЕБОМ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ (С. 41), С ПЕЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ (С. 83).

Бен Старк засмеялся: «Этого я и опасался. Да, ладно. Наверное, я впервые честно напился вдрызг пьяным в более нежном возрасте, чем ты». Он подхватил с ближайшего блюда зажаренную луковницу, с которой стекала темная подливка, и впился в нее зубами.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

КОЛИЧЕСТВО

ПОДГОТОВКА

ВАРКА

4–6 порций

5 минут

30 минут



## ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г мелкого жемчужного лука  
(или лука-севка)  
1 ст. л. сливочного масла  
1 веточка пряной зелени (чабер, роз-  
марин, тимьян)  
1/3 стакана яблочного сока  
1 ст. л. меда  
1 ст. л. муки  
3 стакана говяжьего бульона  
бренди (по желанию)

1. Лук очистите. Разрежьте семь головок лука на четыре части, а осталь-  
ный лук оставьте целым. Снимите листочки с веточки зелени и мелко  
порубите.
2. Поставьте мед в глубокой сковороде на средний огонь, добавьте сли-  
вочное масло, зелень и нарезанный лук. Перемешайте, чтобы покрыть  
лук масляно-медовой смесью со всех сторон, и обжаривайте примерно  
8 минут, пока лук не приобретет аппетитный золотистый цвет. Все вре-  
мя помешивайте, чтобы лук не пригорал.
3. Затем подлейте яблочный сок в три этапа, давая жидкости слегка про-  
греться перед добавлением следующей порции. Это позволит легче  
снять со дна кастрюли пригоревшие кусочки, растворив их во вкусной  
густой подливке.
4. Всыпьте в сковороду муку и размешайте до однородности. Влейте бу-  
льон и добавьте целые луковицы, доведите до слабого кипения. Продол-  
жайте варить, периодически помешивая, еще 5 минут, а затем уварите  
до желаемого объема. На этом этапе снимите пробу: если используется  
бренди, сбрызните им подливку, приправьте солью и перцем, а затем  
подавайте.

*Мясная подливка в современном понимании возникла на основе древней традиции использовать вытопившийся из мяса жир для придания вкуса другим блюдам. Со временем люди научились де-  
лать отличные соусы. Мы добавили в подливку целые луковицы, так что она больше напоминает  
гарнир, нежели соус. При всех вкусовых достоинствах этого блюда его все же лучше с чем-нибудь  
объединить. Хлеб, острый сыр или запеченное мясо — великолепные компаньоны!*



# СВЕКЛА, ТОМЛЕННАЯ С МАСЛОМ

Потом, за отсутствием других книг, он [Тирион] принялся все перечитывать. Повесть о юной рабыне была написана из рук вон плохо, но сюжет был очень увлекательный, так что он прихватил книгу с собой, когда отправился к ужину, чтобы почитать за тарелкой печенной в масле свеклы и холодным рыбным рагу с сухими галетами, которыми можно было гвозди заколачивать.

«ТАНЕЦ С ДРАКОНАМИ»

## ТРАДИЦИОННАЯ ВЕРСИЯ СВЕКЛЫ, ЗАПЕЧЕННОЙ В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С ҚАРЕ ЯГНЕНҚА (С. 55), С МЕДОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ ПО-ТИРОШИЙСҚИ (С. 175), С ҚРАСНЫМ ВИНОМ.

Как сварится до спелости, нарежь тонкими ломтями. Масло распusti в кастрюле, а когда поспеет, присыпь немного муки, прибавь чайную ложку рубленой петрушки, соль и перец, изрезанную свеклу. Дай покипеть на слабом огне до двадцати минут, добавь уксусу и подавай по обыкновению.

«ЧТО ПРИГОТОВИТЬ ПОЕСТЬ И КАК ЭТО СДЕЛАТЬ»  
(АНГЛИЙСКОЕ ИЗДАНИЕ 1863 ГОДА)



## КОЛИЧЕСТВО

4 порции

## ЗАПЕКАНИЕ

45–60 минут

## ТУШЕНИЕ

10 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

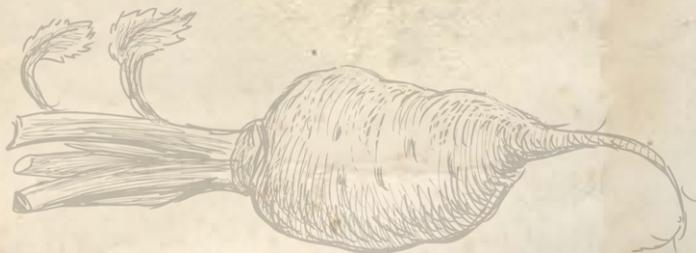
4–6 свекла, лучше разных сортов —  
красной и желтой  
оливковое масло  
4 ст. л. сливочного масла  
по щепотке соли и молотого черного  
перца  
1 ч. л. мелко рубленной петрушки  
бальзамический уксус

1. Разогрейте духовку до 190 °С.
2. Каждую свеклу натрите оливковым маслом и заверните в фольгу. Выложите на противень и запекайте в духовке до мягкости, 45–60 минут.
3. Дайте свекле остыть 10 минут, затем очистите и нарежьте ломтиками толщиной 3 мм.
4. Сливочное масло растопите в сковороде, добавьте к нему петрушку, соль и перец.
5. Выложите нарезанную свеклу и размешайте, чтобы покрыть ее маслом со всех сторон.
6. Готовьте 5–10 минут, затем сбрызните бальзамическим уксусом и подавайте.

*Этот простой рецепт хорошо иллюстрирует, как тонко вкус и текстура свеклы способны сочетаться со сливочным маслом и уксусом. Сорта свеклы разных цветов придают этому блюду яркость, при этом сохраняя деревенский колорит.*

### ПРИМЕЧАНИЕ ПОВАРА

*Если в один кусок фольги завернуть по красной и желтой свекле, то после запекания желтая свекла окрасится и приобретет розоватые оттенки дивного заката.*



# СОВРЕМЕННАЯ ВЕРСИЯ ОЛАДИЙ ИЗ СВЕКЛЫ

ХОРОШО СОЧЕТАЮТСЯ С ЯЙЦАМИ-ПАШОТ,  
ТОСТОМ С ДЖЕМОМ И ЧЕРНЫМ ЧАЕМ.



## КОЛИЧЕСТВО

На 4 оладьи

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 час

## ВЫПЕКАНИЕ

15 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 свеклы, очищенные и натертые  
1 луковица шалота, рубленая  
соль и молотый черный перец  
1 ст. л. оливкового масла  
2 ст. л. сливочного масла

*Свекла — фантастическая альтернатива картофелю, из которого пекут картофельные оладьи. Свекольные оладьи получаются сладкими и нежными и прекрасно сочетаются с нежными яйцами-пашот.*

1. В глубокой миске соедините свеклу, шалот и по  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли и перца. Переложите смесь в дуршлаг и дайте жидкости стечь в течение часа.
2. Сливочное и оливковое масло разогрейте в сковороде, затем выложите овощную смесь ложкой, чтобы получилось 4 оладьи. Разровняйте оладьи сверху лопаткой до толщины в 1 см и жарьте 5 минут на одной стороне. Затем переверните и жарьте еще 3 минуты.
3. Когда оладьи подрумянятся с обеих сторон, снимите их с огня, посолите, поперчите и подавайте.



# ТУРНЕПС В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

Кресло лорда во главе стола пустовало, по правую сторону от него сидел Робб, а Бран — прямо напротив. В этот раз вечерняя трапеза состояла из молочного поросенка, пирога с голубиным мясом и турнепса, тушенного в масле, а на десерт повар обещал медовые соты.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

## СРЕДНЕВЕКОВАЯ ВЕРСИЯ ТУРНЕПСА ИЛИ РЕПЫ ПОД СОУСОМ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С ДИКИМ БЫКОМ, ЗАПЕЧЕННЫМ С ПОРЕЕМ (С. 80), СО СРЕДНЕВЕКОВОЙ ВЕРСИЕЙ МЕДОВОГО ПЕЧЕНЬЯ (С. III), С ТЕМНЫМ ЭЛЕМ.

Изрежь репу, коя уварена али запечена в золе. Подобно изрежь сыру жирного, но не узрелого, однако ж куски делай меньше, нежели репы. В умасленной сковороде сначала положи сыру, да поверху репы и так дале, удобрив все редко со специи и масло, — сие яство споро делать да быстро есть.

«ПЛАТИНА»

(ИТАЛЬЯНСКОЕ ИЗДАНИЕ 1517 ГОДА)

КОЛИЧЕСТВО	ПОДГОТОВКА	ЗАПЕКАНИЕ
3–4 порции	20 минут	15 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

5–6 корнеплодов турнепса или репы  
170 г моцареллы или проволоне  
110 г пармезана  
4 ст. л. сливочного масла, растопленного, плюс еще немного для смазывания формы  
2 ч. л. «сладкого порошка» (с. 24)

1. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. Турнепс или репу очистите, отварите до готовности (примерно 20 минут), а затем дайте остыть. Тем временем мелко натрите или тонко нарежьте моцареллу или проволоне и натрите пармезан. Нарежьте остывший турнепс кружочками толщиной 3 мм.
3. Смажьте маслом дно глубокой формы для выпекания со сторонами 22 см или диаметром 22 см. Выложите все ингредиенты как можно более тонкими слоями: сначала часть сыра, затем несколько кружочков турнепса, после — слой масла, потом специи. Повторяйте слои, пока не закончатся ингредиенты, следя за тем, чтобы каждый слой получался очень тонким. Посыпьте сыром. Запекайте в духовке, пока сыр слегка не расплавится, — примерно 15 минут.

*Как жаль, что когда-то давно турнепс с нашего стола полностью вытеснил его молодой родственник — картофель. Впрочем, в этом средневековом рецепте сохранены насыщенность и богатство вкуса, а репа служит достойной заменой турнепсу и той канвой, которая удерживает вместе и сыр, и специи. Это блюдо приготовлено с оглядкой на исторически достоверный рецепт гратена из картофеля, оно очень хорошо смотрелось бы в средневековой трапезной.*

# СОВРЕМЕННАЯ ВЕРСИЯ ТУРНЕПСА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С СОВРЕМЕННОЙ ВЕРСИЕЙ ПИРОГА  
СО СВИНИНОЙ (С. 51), С ФАСОЛЕВЫМ СУПОМ С БЕКОНОМ (С. 46),  
С ЛИМОННЫМ ПЕЧЕНЬЕМ (С. 151).

КОЛИЧЕСТВО	ПОДГОТОВКА	ВАРКА
4 порции	10 минут	30 минут



## ИНГРЕДИЕНТЫ

3 крупных турнепса или репы,  
очищенных и нарезанных ровными  
ломтиками  
3½ стакана молока  
3 веточки тимьяна  
2 зубчика чеснока, очищенных  
и измельченных  
110 г сливочного масла, нарезанного  
кубиками  
соль и молотый черный перец

1. В большой кастрюле соедините турнепс, молоко и тимьян, прогрейте на слабом огне 30 минут так, чтобы ломтики легко прокалывались вилкой.
2. Слейте молоко, в котором варился турнепс, в отдельную емкость. Удалите тимьян. Растолките турнепс толкушкой для пюре или измельчите блендером. Постепенно добавляйте масло, давая ему растаять, и чеснок, продолжайте перемешивать. Подлейте 2 стакана молока, в котором варился турнепс, и толките до однородности. Приправьте солью и перцем и подавайте.

*Турнепс со сливочным маслом — просто какое-то чудо. Корнеплоды, сваренные в молоке, получаются очень нежными и сладковатыми. Из всего, что мы пробовали, это пока лучший способ кулинарной обработки турнепса — рецепт что надо!*

# ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И БЕКОНОМ

В глубине души ему больше всего на свете хотелось вновь услышать смех Брана, отведать пирогов с говядиной и беконом, что печет Гейдж, послушать сказки Старой Нэн о Детях Леса и Флориане-дурачке.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

## СРЕДНЕВЕКОВАЯ ВЕРСИЯ ПИРОГА С ГОВЯДИНОЙ И БЕКОНОМ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С САЛАТОМ «ЧЕРНЫЙ ЗАМОК» (С. 43), С РОМАНСКОЙ ВЕРСИЕЙ МОРКОВИ В МАСЛЕ (С. 128), С ТЕМНЫМ ПИВОМ.



Дабы сделать пирога. Кус овнии али говяжий надобно изрезать мелко, и присыпать перцу и соли, и чуток шафрану зажелтить, сала али изрезанного мозгу костяного в хорошем количестве, чуть уксусу, завяленных слив, изюму крупного и фиников, взять самой жирной юхи из говядины.

«НОВАЯ КНИГА  
О ГОДНОЙ ТРАПЕЗЕ»  
(АНГЛИЙСКОЕ ИЗДАНИЕ 1545 ГОДА)

### КОЛИЧЕСТВО

6–8 порций

### ПОДГОТОВКА

20 минут

### ВЫПЕКАНИЕ

40 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

700 г говядины для тушения (шея, лопаточная часть), нарезанной небольшими кусочками  
1/3 стакана темного изюма  
1/3 стакана рубленых фиников  
1 стакан говяжьего бульона  
1/2 стакана нарезанного кубиками бекона  
1/2 ч. л. молотого черного перца  
1/2 ч. л. соли  
1/4 стакана красного винного уксуса  
1/3 стакана нарезанного чернослива  
2–3 ст. л. муки  
1 яйцо, взбитое  
1 порция песочного теста средневековой версии (с. 27) или 650 г готового песочного теста, раскатанного на две лепешки

1. Разогрейте духовку до 190 °С.
2. Нарезанный кубиками бекон обжарьте в сковороде на среднем огне, вытопившийся жир слейте. Добавьте к бекону говядину, специи, уксус и сухофрукты. Подлейте в смесь бульон, чтобы все хорошо пропиталось; консистенция готовой начинки должна получиться жидковатой. Загустите мукой и прогревайте начинку на слабом огне, пока жидкость на дне сковороды не станет напоминать подливку.
3. Дайте смеси остыть. Застелите дно формы диаметром 22 см пластом теста и выложите сверху мясную начинку. Накройте пирог вторым пластом теста, завернув края под низ и защипнув по всей окружности, а затем смажьте поверхность взбитым яйцом. Пеките в духовке, пока начинка не начнет побулькивать, а тесто не пропечется, примерно 40 минут.

*Мы приготовили блюдо по рецепту из «Новой книги о годной трапезе», взяв вместо костного мозга, требующегося в первоначальном рецепте, толстые ломти бекона, — в остальном же ничего не меняли. Сухофрукты развариваются при запекании и дают сладость, которая интересно сочетается с кислым уксусом и соленым беконом. Затем фруктовые ноты угасают, и тогда раскрывается собственно вкус мясного пирога.*



# СОВРЕМЕННАЯ ВЕРСИЯ ПИРОГА С ГОВЯДИНОЙ И БЕКОНОМ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ СО СРЕДНЕВЕКОВОЙ ВЕРСИЕЙ МЕДОВОГО ПЕЧЕНЬЯ (С. 11), С ПЕЧеныМИ ЯБЛОКАМИ (С. 83), С ГЛИНТВЕЙНОМ (С. 59).



КОЛИЧЕСТВО	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛЕТЕНКИ	ПОДГОТОВКА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ
8 порций	15 минут	20 минут	от 1 часа до 1 часа 30 минут



## ИНГРЕДИЕНТЫ

12 ломтиков бекона  
2 ст. л. сливочного масла  
1 луковица, нарезанная кубиками  
1 морковь, нарезанная ломтиками  
½ средней картофелины, нарезанной кубиками  
700 г мяса для тушения (шея, лопаточная часть), нарезанного небольшими кусочками  
2 ст. л. муки  
½ стакана говяжьего бульона  
соль и молотый черный перец  
щедрая щепотка сушеного розмарина или других пряных трав  
½ порции песочного теста средневековой версии (с. 27) или 650 г готового песочного теста

1. Разогрейте духовку до 200 °С.
2. Из полосок бекона сделайте «плетенку», продевая концы полосок один под другой и заводя их наверх. Следите, чтобы плетенка получилась широкой, оставшиеся полоски бекона сохраните. Аккуратно переложите плетенку и оставшийся бекон на противень с высокими бортиками, чтобы не вытек вытплавляющийся жир. Жарьте 15–20 минут, до образования хрустящей корочки. Поставьте остывать, не выключая духовку.
3. Сливочное масло растопите в сковороде на среднем огне. Обжарьте в нем лук, морковь и картофель, пока лук не станет мягким и золотистым. Кусочки говядины перемешайте с мукой, обваляя их со всех сторон. Добавьте мясо к овощам и готовьте, помешивая, на слабом огне 5 минут, пока говядина не подрумянится. Добавьте немного муки и жарьте, помешивая, еще минуту.
4. Затем влейте бульон, добавьте соль, перец и розмарин. Все тщательно перемешайте и тушите при слабом кипении 10 минут. Дайте остыть.
5. Установите сухую сковороду для пирога вверх дном на плетенку из бекона. Острым ножом подровняйте края плетенки по кругу. Обрезки раскрошите и добавьте к мясной начинке.
6. Тесто раскатайте в пласт и застелите им дно формы так, чтобы концы слегка свешивались через край. Выложите начинку на дно пирога. Сверху уложите плетенку из бекона, отщипнув лишнее. Заверните края теста наверх пирога, закрыв часть бекона. Пеки-те примерно 40 минут до образования золотистой корочки.

*Мы не раз читали о мясных пирогах, какими потчевали гостей в замке Винтерфелл. Современная версия насыщенного и пикантного блюда куда ближе к той, что рисовало нам воображение, чем это могло быть на самом деле. В нем отлично чувствуются все ингредиенты: говядина, бекон, лук и травы — здесь ничто не доминирует и не перебивает остальные вкусы, ароматы легки и приятны. Получается аппетитный мясной пирог, одинаково прекрасный как в горячем, так и в холодном виде.*



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

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

