

Содержание

Об этой книге..... 5

Откуда взялись рецепты?.....7

Как пользоваться рецептами.8

Глава 1. Волшебное угощение10

Молочная река, кисельные берега... 12

Пряничный домик17

Сладкая каша 22

Колобок 26

Имбирные пряники 31

Ржаной пирожок из волшебной печи...35

Зеленый лимонад 38

Вино из лунного винограда..... 43

Глава 2. Как накормить злодея44

Баранья нога для людоеда 46

Легкие и печень для мачехи 51

Салат с листьями корна 54

Рисовый пилав с курицей 59

Немецкие блины с яблоками
и орехами 63

Рахат-лукум.....67

Глава 3. Королевское пиршество.....70

Датский суп из корнеплодов и красные
гамбургские клецки. 73

Паштет «Сюзерен»..... 81

Столетнее жаркое 85

Сладкий суп и блинчики..... 88

Слоеные апельсиновые дольки..... 93

Пирог для принца 98

Летний пудинг 105

Глава 4. В кругу семьи..... 110

Летний суп..... 113

Баранья похлебка с чесноком..... 116

Мясные тефтельки 120

Рагмунк 124

Сдобные сухари..... 129

Блинная запеканка по-фински 133

Глава 5. Искусство ходить в гости 136

Короб с пирожками..... 138

Лепешка для бабушки..... 142

Черничный суп..... 148

Миндальные пирожные Мальвины	152
Чайный кекс	157
Плюшки с корицей	161
Рулет с повидлом.....	167

Глава 6. На свежем воздухе..... 170

Жареный цыпленок в арабском стиле	173
Бутербродный торт	177
Пудинг с изюмом	182
Ананасные пудинги.....	186
Сахарные крендельки и пряничные орешки	191
Эльфийский хлеб лембас	197

Глава 7. Время пить чай 202

Гренки к чаю	205
Апельсиновый мармелад	209
Домашний кокосовый торт	215
Рисовый пудинг	219
Тарталетки с джемом	223
Печенье, вызывающее бисквитный кашель.....	229

Глава 8. Зимние праздники..... 232

Селедочный салат	235
Рождественская каша	239
Сырная лепешка.....	243
Шафранные булочки.....	247
Рождественский пудинг	253
Английские пирожки с сухофруктами	259
Марципановые поросята	265

Глава 9. День рождения.... 270

Торт со взбитыми сливками.....	272
Именинный пирог для Иа.....	278
Шоколадный торт для Муми-тролля.....	287
Фруктовый кекс для дядюшки.....	294
Торт для Паддингтона	301

Алфавитный указатель..... 305



Об этой книге

Еда — это магия, доступная всем. Она творит чудеса даже на самом будничном уровне: насыщает энергией и поднимает настроение. А еще с ней можно перенестись в любую точку света, не выходя из-за стола. Или даже в иную, выдуманную реальность. Чтобы почувствовать себя внутри любимой книги, всего-то и нужно — выбрать правильный рецепт.

Литературная еда всегда не давала мне покоя. Последние десять лет я прицельно изучаю эту тему и пишу о ней в своем блоге. Каждый день я узнаю что-то новое (и подчас неожиданное) о любимых книжных героях. Но корни у этого интереса, конечно, в детстве. Что несла бабушке Красная Шапочка? Как пожарить тефтельки для Карлсона? Какой он — загадочный зазеркальный пудинг, с которым знакомили Алису?

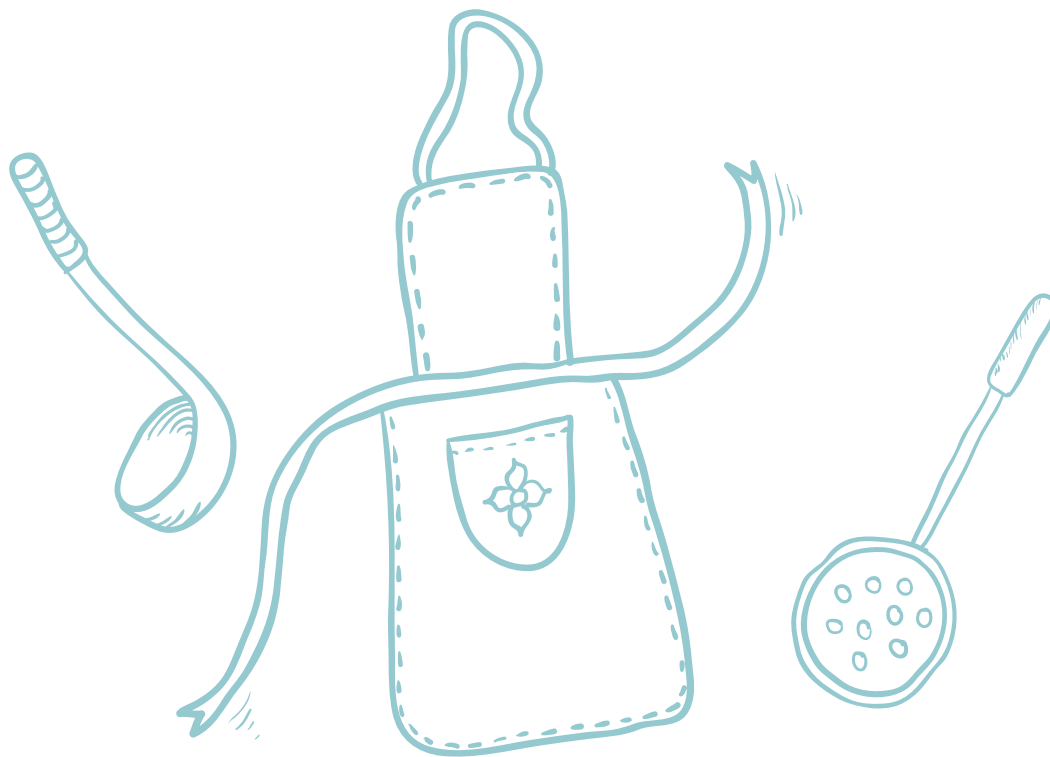
Если вам тоже доводилось размышлять на такие темы, эта книга для вас. А может, сейчас подобные вопросы задают ваши дети? Тогда вы тем более найдете здесь что-то полезное.

В этой книге собраны рецепты блюд из детской литературы, которая давно стала классикой: это русские и европейские сказки, а также многие авторские истории, рассчитанные на детей дошкольного и младшего школьного возраста. Это главные книги нашего детства, которые мы читали сами или вместе с родителями. А сейчас, возможно, снова берем их в руки, чтобы познакомить с ними уже следующее поколение читателей.



К сожалению, невозможно рассказать обо всем. Детская литература необъятна, и каждый год в ней появляются новые имена, заслуживающие внимания. А вместе с ними — и новые кулинарные подробности. Если в этой книге не нашлось места для современных авторов, то только потому, что под одной обложкой всего не уместить. Вы также можете поинтересоваться, почему я рассказываю об одном блюде и не говорю о другом — из той же книжки. Выбор подчас был нелегкий, но я постаралась сделать ставку на самое-самое интересное. Причем такое, чтобы в итоге получилась цельная картина.

Надеюсь, книга вдохновит вас на кулинарные эксперименты. Смело привлекайте к ним детей! Готовьте, пробуйте и представляйте себя на месте полюбившихся героев. Это увлекательно уже само по себе и к тому же помогает дополнительно осмыслить прочитанное.



Откуда взялись рецепты?

Я очень редко придумываю что-то «из головы», ни на что не опираясь. Обычно в этом нет необходимости. И, главное, это совсем не так интересно, как выстроить логическую цепочку и докопаться до сути.

У любого упоминания еды в книге есть какой-то культурный контекст. Иногда все просто: сразу видно, что перед нами конкретное, реально существующее блюдо, и остается только познакомиться с ним поближе. Правда, бывает, приходится заглянуть в оригинальный текст, чтобы распознать, о чем идет речь: в переводе многие подробности искажаются.

В других случаях все не так очевидно. Если прямых указаний нет, приходится рассуждать логически. В какой стране и в какое время происходит дело? Кто главные действующие лица и каковы их обстоятельства? Обычно ответы на эти вопросы дают достаточно подсказок, чтобы дальнейшие кулинарные эксперименты имели под собой какое-то основание. Даже если реальность книги совершенно фантастична, всегда можно провести те или иные параллели с нашим миром. Перед каждым рецептом я вкратце объясняю, почему он получился именно таким.



Как пользоваться рецептами

Если вы держите в руках эту книгу, значит, вам интересна тема детской литературы. При этом вы вовсе не обязаны быть опытным кулинаром: тут у всех разный уровень, и это нормально. В любом случае я надеюсь, что моя книга вам пригодится. В ней есть рецепты разного уровня сложности, но я постаралась изложить их так, чтобы оставалось как можно меньше вопросов. Если же вы совсем новичок на кухне, осмелюсь дать несколько дополнительных советов.

Некоторые блюда, например супы, легко переносят вольную интерпретацию. Но все же большинство рецептов в этой книге требует точности: четко следуйте предписаниям — и будете вознаграждены. В первую очередь это всегда касается выпечки: тут любые отступления приводят к непредсказуемым результатам. Как повысить шансы на успех?

Всегда точно отмеряйте ингредиенты. Если вы готовите регулярно (и тем более печете), покупка кухонных весов оправдывает себя очень быстро. В крайнем случае можно завести мерный стакан с достоверной шкалой в миллилитрах. Только помните, что объем (мл) чаще всего не равен весу (г). Так, стакан (250 мл) — это 250 г воды, 130 г муки или 100 г молотого миндаля. Согласитесь, разница огромна! В этой книге там, где это особенно



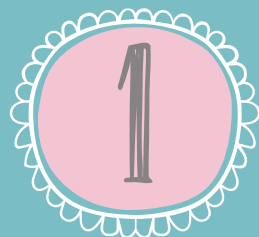
критично, я перевожу вес в объем. По умолчанию в моих рецептах стакан имеет объем 250 мл (это граненый стакан, наполненный до самого верха), столовая ложка — 15 мл, чайная — 5 мл. Но все же измерение по объему менее точное, чем по весу. Те же 130 г муки заполняют объем 250 мл, если ложатся в стакан свободно, но их можно утрамбовать и до 200 мл (не делайте так). Расфасованные ингредиенты, такие как сливочное масло, можно отмерять, отделяя соответствующую долю от фабричной пачки. Только внимательно читайте надписи на упаковке: в условно «стандартной» пачке масла может быть и 200, и 180 г.

Постарайтесь «подружиться» со своей духовкой, если еще этого не сделали. В том, как она работает, нет никакой магии — только законы физики. Чтобы получать стабильно хороший результат, нужно в первую очередь быть уверенным в температуре. Если в вашей плите нет датчика или вы ему не доверяете, можно приобрести самый простой термометр для духовки — и вздохнуть с облегчением.

Для приготовления некоторых блюд вам потребуется миксер. Но есть и менее очевидные (и притом более дешевые) приобретения, которые сильно упрощают кулинарный процесс. Это силиконовая лопатка и удобный венчик среднего размера. С лопаткой, наверное, понятно: это самый удобный инструмент для перемешивания теста и его выкладывания в форму. Она же пригодится и во многих других случаях. Венчик — менее очевидная покупка, особенно если у вас уже есть миксер. Но он очень облегчает жизнь, когда нужно, например, добавить муку в жидкость без образования комочков, размешать соус или заварной крем и сделать массу других немного хитрых операций. Можно, конечно, воспользоваться вилкой, ложкой или той же лопаткой, но, если в моих рецептах упоминается венчик, я советую дать ему шанс.

Ничего не бойтесь, дерзайте и, главное, получайте удовольствие! Еда — прекрасный инструмент познания мира, настоящего или вымышленного. Надеюсь, благодаря этой книге вы откроете для себя хорошо знакомые литературные истории с новой, ни на что не похожей стороны.





Волшебное угощение

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>



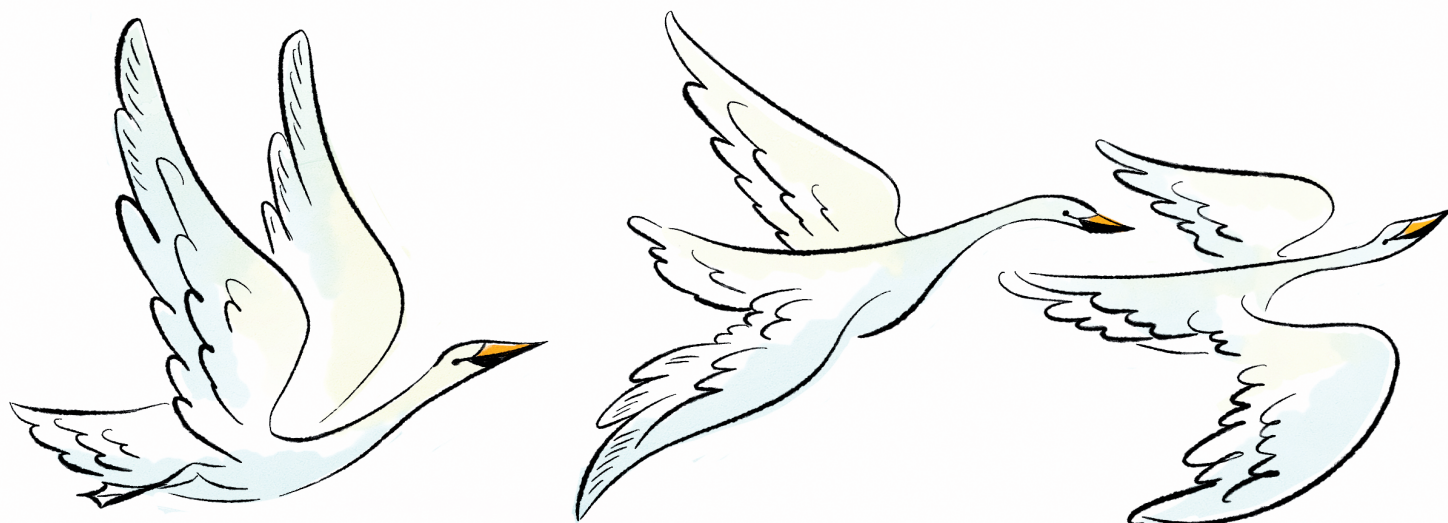
В сказках с давних времен воплощались мечты о безбедной жизни, а потому сказочные сюжеты полны удивительной еды. Приятно представлять себе волшебную страну, где можно просто срывать хлеб с деревьев и ни о чем не беспокоиться! И вот в итальянском фольклоре появляется гора из пармезана, в английском — растущие на деревьях пироги, в полинезийском — реки кокосового масла. Сюжетный мотив один, но каждый народ вкладывал в него свои представления о сытой жизни. И всякий раз за такой картинкой стояли вполне реальные местные блюда — взять хотя бы хорошо нам знакомые кисельные берега. Знакомые ли? Обязательно разберемся!

Сочинители авторских сказок продолжили эту традицию. У Андерсена в «Оле-Лукойе» пышки с изюмом тоже растут на деревьях. Герои Туве Янссон в первой книге о муми-троллях забредают в волшебный сад, весь сделанный из сладостей. Барон Мюнхгаузен в сочинениях Распе однажды оказывается на сырном острове. Любой из этих сюжетов — готовая идея для тематического парка развлечений. Реализовать их в полном масштабе в условиях городской квартиры вряд ли получится, но попробовать кое-что из сказочных угощений — запросто! В этой главе собраны блюда исключительно волшебного происхождения. Несмотря на контекст, чтобы приготовить любое из них, не нужно магических способностей. Попробуйте — и убедитесь в этом сами!

Молочная река, кисельные берега

«Гуси-лебеди»





Сестра с братцем добежала до молочной реки. Видит — летят гуси-лебеди.

— Речка, матушка, спрячь меня!

— Поешь моего простого киселька.

Девочка поела и спасибо сказала. Река укрыла ее под кисельным бережком.

Гуси-лебеди не увидали, пролетели мимо.



Молочные реки с кисельными берегами — красноречивый символ изобилия. Насколько он понятен читателям? Пожалуй, сегодня уже не так, как еще лет двести назад. Кисель в значении «фруктовый напиток на крахмале» появился в русской кулинарной культуре относительно недавно. Исторически киселем называли плотный студень из муки и воды, чаще всего с добавлением хлебной закваски, то есть кислый — отсюда и слово «кисель». Принцип приготовления тот же, что и у крахмального напитка: вода с мукой нагреваются до загущения. Но консистенция отличается кардинально: старорусский кисель такой плотный, что можно резать ножом, — самый подходящий материал для берегов волшебной реки.

Кисель по-старорусски можно приготовить практически из любой муки, обладающей собственным вкусом. Самый популярный вариант — овсяный. Можно обойтись без дрожжевой составляющей — это проще и быстрее, хотя и не так исторично.



6 порций



20 минут
(+ время на застывание)



Сложность

Ингредиенты

110 г овсяной муки
(1 стакан)

400 мл воды
(2 стакана)

50 г сахара
(2 ст. л. с горкой)

1.

Налейте воду в широкую кастрюлю. Порциями просейте в нее муку, тщательно размешивая венчиком, чтобы избежать образования комочков. Добавьте сахар, размешайте.

2.

Кастрюлю поставьте на средний огонь и нагревайте, непрерывно помешивая венчиком. Готовьте, пока смесь не станет очень густой (почти до кипения).

3.

Смажьте форму растительным маслом. Переложите в нее кисельную массу и разровняйте.

5.

С охлажденного киселя снимите пленку и переверните его на сервировочное блюдо. Подавайте с молоком, наливая его прямо в порционные тарелки с кусками киселя. Хорошим дополнением станут варенье и ягоды.

4.

Накройте пищевой пленкой в контакт к поверхности киселя. Уберите в холодильник до полного охлаждения и застывания (лучше на ночь).



