

Содержание

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА	10
ПРЕДИСЛОВИЕ	12
ОТ АВТОРОВ.....	16
ПРИПАСЫ НА СРЕДНЕВЕКОВОЙ КУХНЕ	21
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	23
«Сладкий порошок»	23
«Крепкий порошок»	24
Средневековая версия соуса из черного перца.....	24
Елизаветинский масляный соус	25
Средневековая версия соуса для рыбы.....	26
«Загуститель ру»	26
Средневековая версия песочного теста.....	27
Средневековая версия сладкого теста	28
Лимонное песочное тесто	29
 РЕЦЕПТЫ	
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ КУХНИ ПО РЕГИОНАМ.....	32
 СТЕНА	
«Завтрак на Стене»	36
Яблочные пончики.....	37
Средневековые яблочные пончики.....	37
Современные яблочные кексы	39
Булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками.....	41
Елизаветинские булочки с изюмом, кедровыми орехами и кусочками сушеных яблок	41
Современные булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками	43
Белый хлеб с хрустящей корочкой	46
Салат «Черный замок».....	49
Баранина в луково-пивном бульоне	50
Фасолевым суп с беконом	52
Традиционная версия фасолевого супа с беконом	52
Современная версия фасолевого супа с беконом.....	54

Пирог со свиной	56
Средневековая версия пирога со свиной	56
Современная версия пирога со свиной.	57
Гороховая каша	59
Средневековая версия гороховой каши	59
Современная версия гороховой каши.	60
Каре ягненка	62
Мороженая черника в сладком креме	64
Средневековая версия крема «Бастард».	64
Современная версия сладкого крема	66
Глинтвейн	68
Средневековая версия глинтвейна.	68
Южный глинтвейн.	70
 СЕВЕР	
«Завтрак в замке Винтерфелл»	74
Овсяное печенье.	76
Традиционная версия овсяного печенья.	76
Современная версия овсяного печенья	78
Холодный фруктовый суп	80
Средневековая версия холодного фруктового супа	80
Современная версия холодного фруктового супа	81
Лук в мясной подливке.	83
Свекла, томленная с маслом	86
Традиционная версия свеклы, запеченной в сливочном масле	86
Современная версия оладий из свеклы	88
Турнепс в сливочном масле	89
Средневековая версия турнепса или репы под соусом	89
Современная версия турнепса со сливочным маслом	91
Пирог с говядиной и беконом.	92
Средневековая версия пирога с говядиной и беконом	92
Современная версия пирога с говядиной и беконом	93
Дикий бык, запеченный с пореем	95
Курица в меду.	97
Печеные яблоки	99
Печеные яблоки по рецепту XVII века	99
Современный вариант печеных яблок.	101

ЮГ

Темный хлеб.....	104
Суп из лука-порей.....	106
Средневековая версия супа из лука-порей	106
Современная версия супа из лука-порей	108
Рагу с Сестринских островов.....	109
Бульон из моллюсков и водорослей	111
Похлебка из кролика.....	114
Похлебка из кролика по рецепту XVI века	114
Современная версия похлебки из кролика.....	115
Форель, зажаренная на гриле с беконом	117
Печенье, сворованное Арьей.....	118
Средневековая версия печенья Арьи.....	118
Современная версия печенья Арьи	119
Тарталетки с черничной начинкой.....	122
Средневековая версия тарталеток с черничной начинкой.....	122
Современная версия тарта с черничной начинкой	123
Пряные груши в вине	125
Средневековая версия пряных груш в вине	125
Современная версия пряных груш.....	127
Меренги «Лебедь»	129
Медовое печенье.....	132
Средневековая версия медового печенья	132
Современная версия медового печенья	133

КОРОЛЕВСКАЯ ГАВАНЬ

«Завтрак в Королевской Гавани».....	138
Жареная мелкая рыбка	139
Классическая версия жареной рыбки	139
Современная версия жареной рыбки	140
Кукурузные оладьи	142
Овсяный хлеб.....	144
Суп-пюре из грибов с улитками.....	146
Средневековая версия супа из грибов с улитками.....	146
Современная версия супа из грибов с улитками	148
Тыквенный суп.....	149
Салат из летней зелени	151

Салат Сансы.....	153
Морковь в масле	156
Романская версия моркови в масле.....	156
Современная версия моркови в масле.....	157
Тарталетки с рыбной начинкой.....	158
Средневековая версия тарталеток с рыбной начинкой.....	158
Современная версия тарталеток с рыбной начинкой.....	159
Пирог с луком и сыром	161
Средневековая версия пирога с луком и сыром	161
Современная версия пирога с луком и сыром	162
Пирог с голубиным мясом	164
Белая фасоль с беконом.....	166
Средневековая версия белой фасоли с беконом	166
Современная версия белой фасоли с беконом.....	167
Похлебка бедняка	168
Перепела с масляным соусом	170
Форель с миндалем	172
Запеченное мясо кабана	173
Персики в меду	175
Романская версия персиков под соусом из меда и зиры	175
Современная версия персиков в меду.....	176
Тарталетки с абрикосовой начинкой.....	178
Средневековая версия тарталеток с абрикосовой начинкой	178
Современная версия тарталеток с абрикосовой начинкой	180
Лимонное печенье.....	182
Елизаветинские лимонные тортики	182
Современный вариант лимонного печенья	183
Ледяное молоко с медом.....	187

ДОРН

«Завтрак в Дорне»	190
Лепешка	192
Традиционная версия лепешки.....	192
Современная версия лепешки	194
Нутовая паста	196
Виноградные листья с бараниной и грибами.....	198
Мясо дорнийской змеи со жгучим соусом	201

Утка с лимонами	203
Сладкий лимонад	206
Сладкий лимонад по рецепту XVII века	206
Современная версия сладкого лимонада	207

ПОБЕРЕЖЬЕ УЗКОГО МОРЯ

«Завтрак в Миэрин»	210
Булочки с беконом	212
Акриды с пряным медом	214
Свекольник	215
Романская версия свекольника	215
Современная версия свекольника	216
Медовые палочки по-тирошійски	219
Романская версия медовых палочек по-тирошійски	219
Современная версия медовых палочек	220
Зимнее печенье	222
Елизаветинская версия зимнего печенья	222
Современная версия зимней выпечки	223
Грушевая настойка по-тирошійски	226
Холодный зеленый напиток с мятой	228
Традиционная версия напитка с мятой	228
Современная версия напитка с мятой	229
Вино с медом	230

ПИР СО ВКУСОМ	232
УКАЗАТЕЛЬ	234
МЕНЮ	236