

# Припасы на средневековой кухне

В средневековых романских и елизаветинских поваренных книгах мы обнаружили множество экзотических ингредиентов, которые не встретишь в современных кухонных кладовках. На протяжении столетий изменялось отношение к пище, сменяли друг друга и вкусовые предпочтения. Учитывая эту закономерность, мы без особых потерь заменили редкие ингредиенты на те, которые легко можно найти в магазине.

Главное в приготовлении еды — хоть на средневековой кухне, хоть на современной — это смелость, поэтому не отчаивайтесь, если не найдете те виды мяса или специй, которые требуются в некоторых рецептах. Лучше попробуйте понять общую картину, взгляните на все блюдо в целом. Оттолкнувшись от того, где и когда оно будет подано, определите его характер. Чтобы немного сориентировать вас, предлагаем несколько простых замен:

- **мясо дикого быка тура** (в настоящее время это исчезающий вид) — говядина;
- **козлятина** — баранина;
- **голубь** — утка или другая пернатая дичь;
- **перепел** — цыпленок.

Некоторые чудесные, но недооцененные пряности, многие из которых можно найти в специализированных продуктовых или в интернет-магазинах:

**Чабер:** похож на тимьян, только более мягкий. Можно заменить тимьяном.

**Райские зерна (они же мелегетский перец):** предшественники черного перца; их часто клали в глинтвейн. Во многих средневековых рецептах встречаются райские зерна, у которых во вкусе ощущается перец, но при этом их аромат сложнее, чем у современных разновидностей перца. Если не найдете их, замените черным перцем в чуть меньшей пропорции.

**Перец алеппо:** делает еду островатой, но при этом не обжигает. Замените острой паприкой, если не найдете его.

**Галангал:** разновидность имбиря, но у него более сладкий и тонкий вкус. Молотый галангал обладает наиболее изысканным вкусом, и в любом случае его следует измельчить перед использованием. Можно заменить имбирем.



**Сандаловый порошок:** измельченная в порошок кора сандалового дерева использовалась в старинной кулинарии в основном как красный пищевой краситель. Можно заменить современными пищевыми красителями.

**Шафран:** придает блюдам желто-оранжевый цвет, сладковатый аромат и чуть острый привкус. Для придания цвета можно заменить современными пищевыми красителями.

**Длинный перец:** реже встречающийся и более острый, чем черный перец, — его нужно использовать с осторожностью. Если не найдете, просто замените черным перцем в равной пропорции.

Кухонная утварь, которая упрощает процесс приготовления блюд по старинным рецептам:

Глубокое блюдо для пирогов, лучше всего глиняное — в глиняной посуде, в отличие от металлической и стеклянной, тепло распределяется равномерно и держится долго.

Хорошая форма для пудинга — ее почти не встретишь на наших кухнях.

Тяжелая жаропрочная кастрюля, жаровня.

Шефский нож — просто невозможно рассказать обо всех чудесах, которые можно сотворить хорошо наточенным большим ножом.