

РЕЦЕПТЫ СРЕДИЗЕМЬЯ



КУЛИНАРНАЯ КНИГА
ПО МИРУ

ТОЛКИНА



Роберт Тьюсли Андерсон

ПОКЛОННИКИ
«ВЛАСТЕЛИНА КОЛЕЦ»
НЕПРЕМЕННО ПОЛУЧАТ
УДОВОЛЬСТВИЕ
ОТ РЕЦЕПТОВ,
ВДОХНОВЛЕННЫХ МИРОМ
ДЖ.Р.Р. ТОЛКИНА.

— *US WEEKLY*

ИЗ ОТЗЫВОВ НА AMAZON.COM

«Фантастическая кулинарная книга. Хорошие и не слишком сложные рецепты. Комментарии к каждому рецепту связывают их с историями Толкина».

«Я действительно впечатлен книгой! Рецепты в самом деле выглядят так, будто их могли готовить в Средиземье».

«Книга содержит достаточно простые рецепты вкусных блюд. Большинство ингредиентов у меня есть под рукой, и я смогу попробовать каждый рецепт из этой книги».

РЕЦЕПТЫ СРЕДИЗЕМЬЯ

КУЛИНАРНАЯ КНИГА
ПО МИРУ

ТОЛКИНА

Роберт Тьюсли Андерсон

КУЛИНАРНАЯ КНИГА
ПО МИРУ

ТОЛКИНА



РЕЦЕПТЫ СРЕДИЗЕМЬЯ

КУЛИНАРНАЯ КНИГА
П° МИРУ

ТОЛКИНА

Роберт Тьюсли Андерсон



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2022

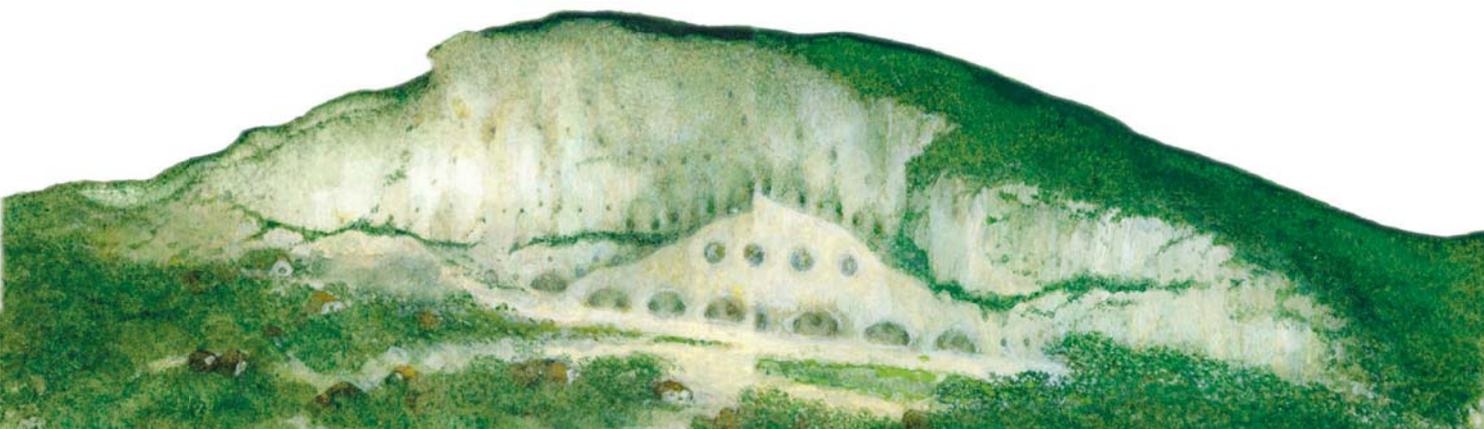


СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6	Лембас	54
ЗАВТРАК	11	Эльфийские пшеничные булочки	56
Овсяная каша	12	Сладкие маринованные огурцы	59
Ленивая овсянка путника	14	Маринованная свекла с пряностями, блюдо гномов	60
Припущенная фасоль с дымком	16	Консервированные персики	61
Фриттата с беконом и грибами	18	Пирог со свиной	62
Картофельно-капустные оладьи	20	Теплый растопленный сыр Беорна	64
Завтрак путника «все в одном» на противне	21	Чатни из эля, яблок и горчицы	65
Картофельный хлеб Берена	24	Яблочный батон из Крикхоллоу	66
Ароматные грушево-клюквенные кексы	26	Печенье Западной Чети	68
Медовые лепешки Беорна	28	Кекс с вишней и миндалем	69
Хоббиты и еда	30	Ежевичный пирог Барлимана Баттербура	70
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	33	Еда «на ходу»	72
Лесные грибы фермера Мэггота на гренке	34	ЛАНЧ	75
«Драконьи яйца»	35	Теплый салат из инжира и прошутто с сыром с голубой плесенью	76
Лепешки со шпинатом и бататом	36	Салат из грецких орехов, груш и зеленых листьев салата	77
Рёшти (картофельные драники) с зеленым луком	38	Свежесобранный салат	78
Жареный хлеб (баннок)	42	Ланч Пиппина в Минас Тирите	80
Брускетта с лесными ягодами	44	Звезда из моркови и пастернака в медовом соусе	82
Батончики с фиником и кунжутом	45	Жареный фаршированный огненный перец	84
Пряное яблочное повидло	46	Картофельно-чесночный суп из трактира «Гарцующий пони»	85
Джем из крыжовника и розмарина	48	Суп историй	88
ПЕРЕКУС В 11 ЧАСОВ	51	Сырая рыба Голлума	90
«Котелки» с грибным тестом	52	Маринованная в чае форель по-истерлингски	92
Крам	53		

Альквалондэанские гребешки на гриле с песто	95
Жаренные с чесноком мидии из Серых Гаваней	96
Шпажки с умбарскими креветками и морским чертом	98
Крылья летучих мышей Лихолесья ..	100
Нетрадиционное питание в Средиземье	102
ДНЕВНОЙ ЧАЙ	105
Свекольный тарт татен с козым сыром	106
Кростини с грибами	108
Кекс Бильбо с тмином	110
Песочное печенье с нифредилом	112
Шорткейки с клубникой и лавандой	114
Бискотти Беорна	116
Чернично-медовый джем	117
Пряное сливовое варенье	120
Фаршированные груши «Брендинорский паром»	121
Цельнозерновые лепешки с патокой	122
Яблочный пирог Бифура с джемом ..	124
Яблочно-ежевичный пирог	126
Торт к сто одиннадцатому дню рождения Бильбо	128
Еда и эльфы	130

УЖИЦ	133
Таджин по-харадримски	134
Запеченная тыква с козым сыром ..	136
Пирог с грибами и луком-пореем из «Зеленого дракона»	137
Рагу из корнеплодов лютой зимы	138
Дхал со шпинатом и томатами	140
Курица с эстрагоном Турина Турамбара	141
Рыба с картофелем фри	142
Пирог из рыбы, выловленной в Брендивайне	146
Нуменорская красная барабулька в виноградных листьях	148
Шпажки с бараниной и розмарином .	150
Жареный ягненок с можжевельником	152
Жаркое из говядины по-эсгаротски ..	154
Тушенное с травами мяса кролика от Сэма	156
Пир у Толкина	158
И НАПИТКИ	161
Чай из листьев ацеласа	162
Мирувор	163
Горячий шоколад Старого Тука	164
Орочье питье	166
Глинтвейны из мории	168
Медовуха	170
Медовый мул	171
Медовое шампанское	171
Напитки Средиземья	172





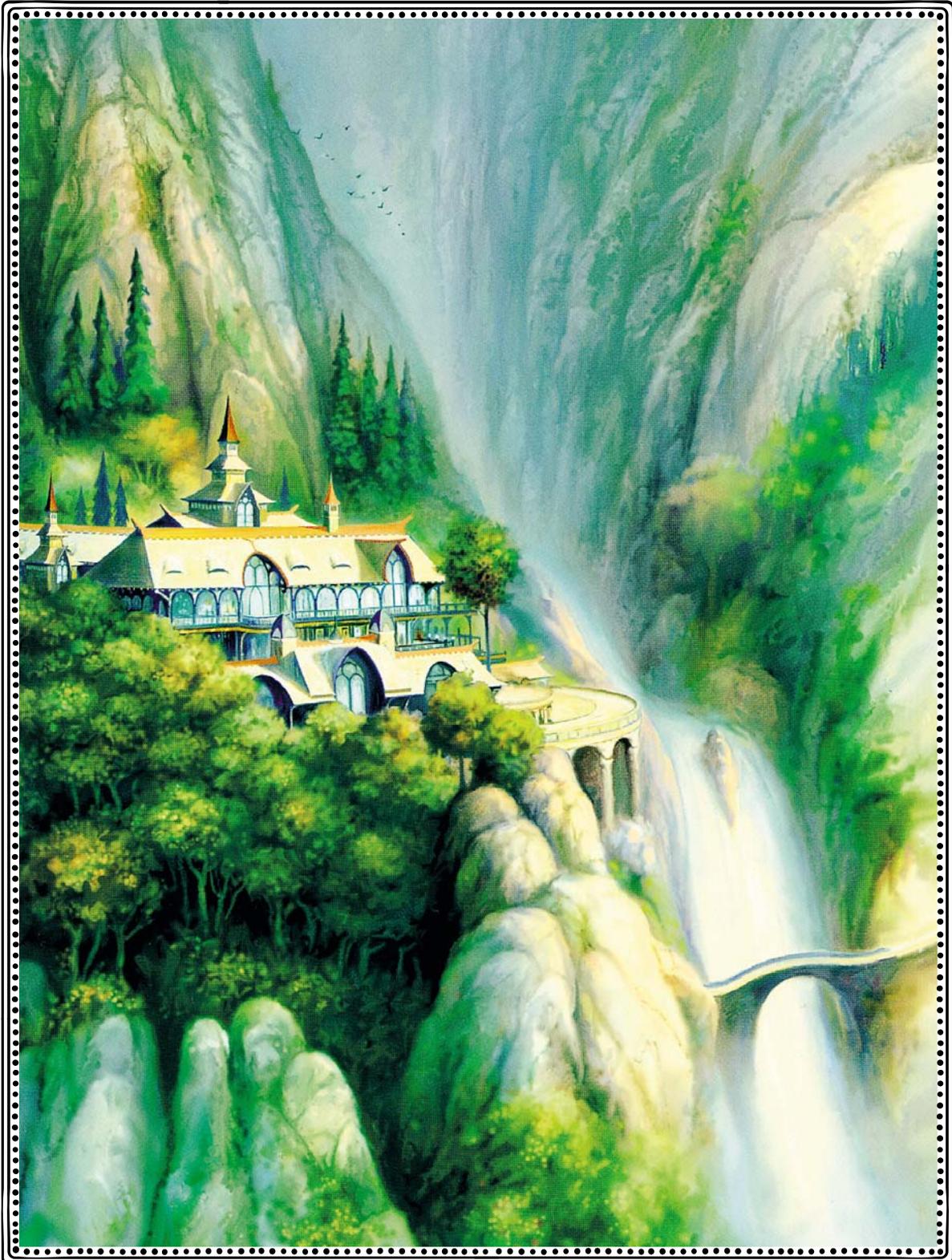
ВВЕДЕНИЕ

И в «Хоббите», и во «Властелине колец» воины и герои, большие и маленькие, люди, гномы, волшебники и хоббиты (но особенно хоббиты) — большие любители поесть и почаевничать. Десятки раз упоминаются завтраки, вторые завтраки, обеды, ужины, пиршества, множество закусок, блюд, чудодейственных напитков.

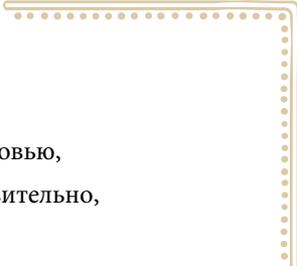
Однако Толкин, описывая еду, не ограничивается ее утилитарными свойствами. Он словно смакует описываемые блюда, пишет о них так «вкусно» и с такой любовью, что мы чувствуем искреннее удовольствие, которое персонажи и их создатель получают от еды. Кто может забыть кролика с травами, которого Сэм приготовил на пустыре, чтобы подкрепиться со своим близким другом и хозяином Фродо? А медовые лепешки и медовуха оборотня Беорна или вегетарианский пир, устроенный Томом Бомбадиллом и Златеникой? А как изобретательно Толкин описал в начале «Хоббита» застолье, когда к Бильбо неожиданно нагрянули гости, — какое разнообразие аппетитных пирожных, пирогов и других угощений!

Акцент на еду в произведениях Толкина несет глубокий смысл. С одной стороны, это помогает повествованию: и «Хоббит», и «Властелин колец» начинаются с пиршеств, и только потом герои отправляются за приключениями. Герои постоянно сталкиваются с неизвестностью и опасностями, за которыми следуют передышка и часто хорошая трапеза. Это позволяет расслабиться читателю, который напряженно следит за приключениями героев и волнуется за них. С другой стороны, иногда сцены с едой рожают в читателях яркие эмоции. Мы понимаем, что приготовление Сэмом кролика — это проявление любви к Фродо, позволяющее преодолеть отчаяние, поддержать в нем надежду и напомнить о доме.

Ривенделл





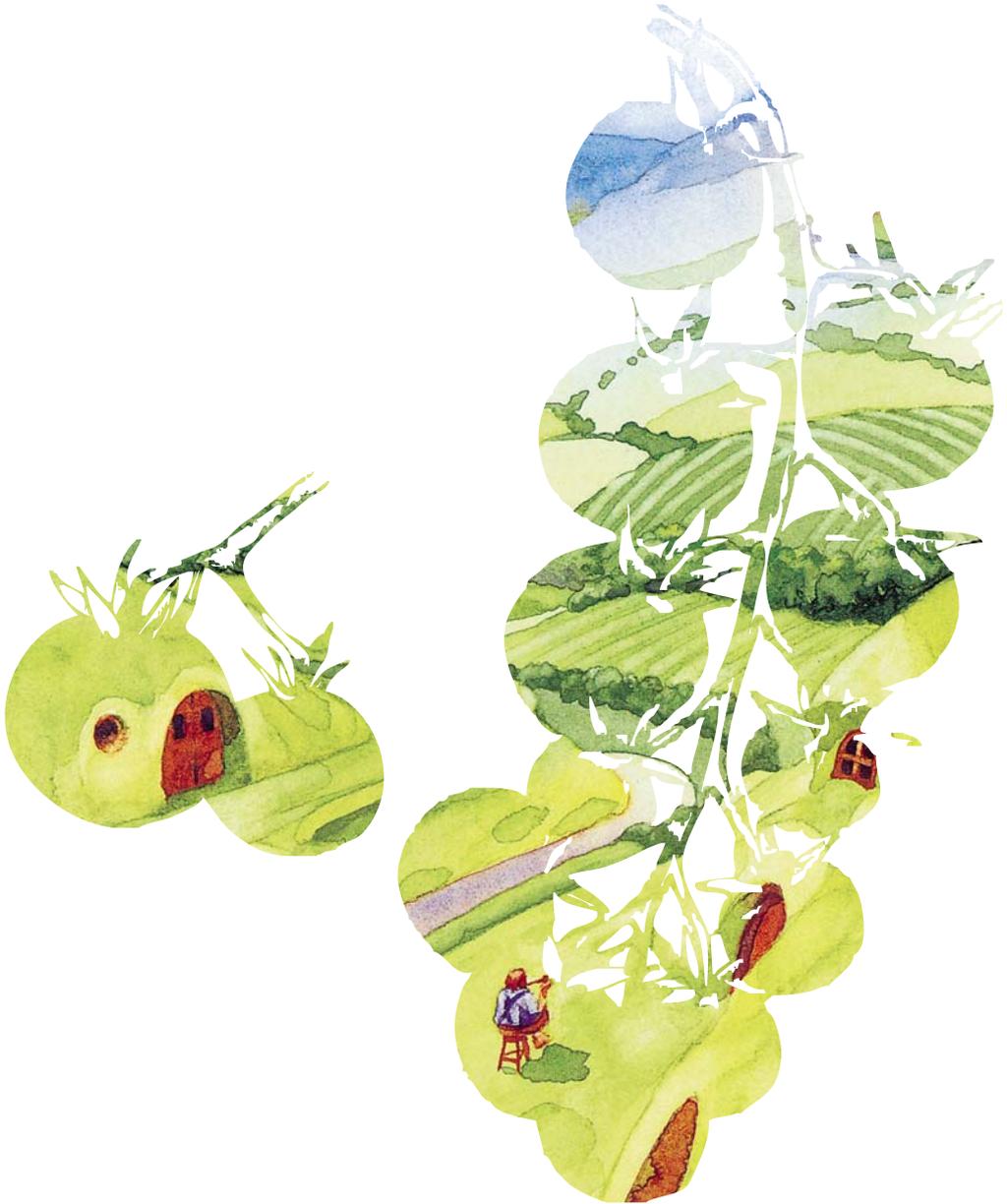


У Толкина еда ассоциируется с дружбой, товариществом, любовью, надеждой и (возможно, это главное) с домом. Поэтому неудивительно, что лембас эльфов обладает сакральным свойством.

В этой книге вы найдете разнообразную коллекцию рецептов, составленную на основе упоминаемых в «Хоббите» и «Властелине колец» блюд и напитков. Некоторые из них, такие как *Пирог со свинойной*, поданный Бильбо на чаепитии (с. 62), *Тушенное с травами мясо кролика*, приготовленное Сэмом (с. 156), и *Медовые лепешки Беорна* (с. 28), в некоторой степени воссоздают блюда, упоминаемые в книгах. Другие являются причудливой отсылкой к тексту книги и данью уважения ее героям, событиям и местам, описываемым Толкином. Например, рецепт *Жареного фаршированного огненного перца* (с. 84) появился благодаря Балрогам, огненным демонам, а эльфийский город-порт вдохновил на создание *Жаренных с чесноком мидий из Серых Гаваней* (с. 96).

Рецепты составлены в соответствии с шестью ежедневными приемами пищи хоббитов: завтрак, второй завтрак, перекус в 11 часов, обед, послеобеденный чай, ужин, хотя, конечно, некоторые из этих категорий можно было бы объединить в одну. Последний раздел посвящен напиткам, которые, как и еда, играют важную роль в рассказах Толкина.

А теперь пришло время исследовать запахи и вкусы еды Средиземья. Наслаждайтесь экспериментами, открытиями и, конечно же, вкусными блюдами по приведенным рецептам, и пусть все, что вы решите приготовить, перенесет вас в волшебный мир, созданный Толкином.



ЗАВТРАК

Хоббиты у Толкина любят начинать свой день с плотного завтрака, и идея отправиться в путешествие на пустой желудок приводит их в уныние. Конечно, в этом есть смысл, хотя существует множество более полезных вариантов, чем обожаемая Бильбо яичница с беконом, чай и горячие тосты с маслом...

ОВСЯНАЯ КАША

Миска с богатой клетчаткой, питательными веществами и сложными углеводами горячей овсяной кашей — идеальный способ пополнить свой организм энергией на весь день. Чтобы попробовать больше вкусов, добавляйте разные топпинги из мира Средиземья.

В отличие от каши из овсяных хлопьев, сваренных только на воде (завтрака, который мог приготовить усталый путешественник после долгой дороги, как это делали хоббиты), каша, приготовленная дома, где есть полный доступ к молоку, меду, фруктам, варенью и орехам, может стать отличным блюдом, подходящим не только для хоббитов, но и для гномов и людей.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4–6

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 л коровьего или растительного молока

500 мл воды

1 ч. л. ванильного экстракта

Щепотка корицы

Щепотка соли

200 г овсяных хлопьев



ВАРИАНТЫ ТОППИНГА

В стиле беорнингов: добавьте ложку меда, посыпьте орехами и ягодами.

В стиле хоббитов: добавьте ложку Чернично-медового джема (с. 117) или Пряного сливового варенья (с. 120) и ложку сливок.

В стиле гномов: посыпьте кусочками сухофруктов и орехами.

В стиле роханцев: потушите два очищенных от кожуры и семян разрезанных яблока в небольшом количестве коричневого сахара и воды.

В стиле нуменорцев: добавьте немного кленового сиропа, кусочки инжира и щепотку корицы.

В стиле гондорцев: отделите от косточки, нарежьте и слегка поджарьте персик, добавьте его в кашу вместе с небольшим количеством сливок.

- 1 Налейте молоко, воду, ванильный экстракт в большую кастрюлю, добавьте соль и корицу. Доведите до кипения на среднем огне. Добавьте овсяные хлопья, перемешайте, уменьшите огонь и варите, помешивая, 8–10 минут, пока каша не станет нежной и кремообразной.
- 2 Разложите кашу по тарелкам и подайте, добавив топпинг по вкусу.



ЛЕНИВАЯ ОВСЯНКА ПУТНИКА

Этот несложный в приготовлении завтрак прекрасно подходит для путешественников. Его можно сделать веганским, используя заменитель молока и йогурта (овсяные или кокосовые заменители отлично подойдут). Вы можете экспериментировать с вкусовыми добавками, как вам нравится; попробуйте добавить зерна и орехи, нарезанное яблоко или грушу либо сухофрукты.

Овсяные хлопья и злаки — это отличная пища, которую можно брать с собой в путешествия на большие расстояния. Они долго хранятся, если их держать в сухом месте, и из них можно быстро и легко приготовить сытное блюдо. В своих долгих путешествиях герои Толкина, вероятно, запасались некоторым количеством зерновых культур, хотя бы для того, чтобы кормить своих лошадей и пони.



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 1

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

15 МИНУТ + НОЧЬ НА ЗАМАЧИВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

50 г овсяных хлопьев

110–120 мл молока

1 ст. л. натурального йогурта +
дополнительная порция (по желанию)

Мед или кленовый сироп

Свежие фрукты на выбор (по желанию)

Дополнительно можно добавить:

0,25 ч. л. корицы и маленькую горстку черники

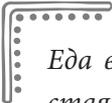
Маленькую горстку малины и шоколадную стружку

0,5 ст. л. какао-порошка, шоколадной стружки
и несколько ягод клубники

- 1 Смешайте все ингредиенты основы для ленивой овсянки в контейнере или стеклянной банке и перемешайте. Положите одну из вкусовых добавок, снова перемешайте и оставьте в холодильнике на ночь.
- 2 При желании добавьте больше фруктов или йогурт.

ПРИПУЩЕННАЯ ФАСОЛЬ С ДЫМКОМ

Вы можете насладиться вкусной и сытной припущенной фасолью на завтрак в британском стиле, положив ее на горячий тост с маслом, или на обед вместе с печеным картофелем, посыпанным небольшим количеством тертого сыра. Припущенная фасоль отлично выдерживает заморозку, так почему бы не сделать сразу большую порцию?



Еда в Средиземье, как правило, простая в приготовлении, сытная и вкусная. Фасоль на тостах не очень популярна в Америке, но именно это блюдо определяет британскую культуру еды. Толкин, продумывая описание Средиземья, ставил цель изобрести английскую мифологию, основываясь на неотъемлемых частях английской и британской культуры, включая кулинарию (еще одним примером является рецепт Рыбы с картофелем фри на с. 142).



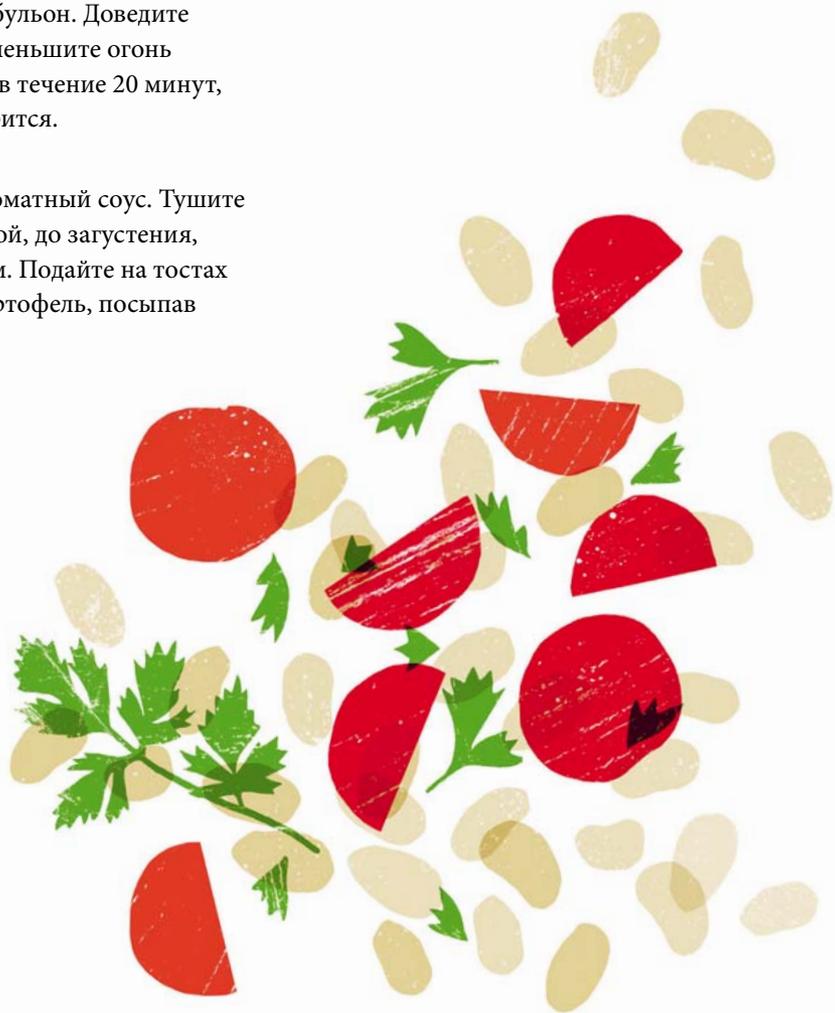
ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 ст. л. рапсового масла
- 1 красная луковица, нарезанная дольками
- 400 г мякоти помидоров
- 2 ст. л. томатной пасты
- 2 ст. л. темного тростникового сахара мусковадо
- 3 ст. л. красного винного уксуса
- 1 ч. л. копченой паприки
- 1 ч. л. горчичного порошка
- 275 мл овощного бульона
- 2 банки (400 г) обыкновенной или белой фасоли (слейте воду и промойте)
- Соль и черный перец по вкусу
- 2 ст. л. мелко нарезанной листовой петрушки для украшения

- 1 Разогрейте масло в кастрюле, добавьте лук и жарьте 3 минуты, пока он не начнет размягчаться. Добавьте мякоть помидоров, томатную пасту, сахар, уксус, паприку, горчичный порошок и бульон. Доведите до кипения, помешивая, затем уменьшите огонь и варите, не накрывая крышкой, в течение 20 минут, пока жидкость немного не выпарится.
- 2 Добавьте стручковую фасоль в томатный соус. Тушите еще 15–20 минут, накрыв крышкой, до загустения, затем приправьте солью и перцем. Подайте на тостах или выложите на запеченный картофель, посыпав нарезанной петрушкой.



ФРИТТАТА С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ

Достаточно запаха и звука шкварчания жарящегося бекона, чтобы каждое утро чувствовать себя особенным. Это очень вкусное блюдо, которым можно насладиться и холодным, подав с гарниром на обед.

В «Хоббите» описана безграничная любовь Бильбо к бекону. Тайком передав легендарный камень Аркенстон Барду Лучнику и эльфийскому королю, чтобы предотвратить конфликт между людьми Дэйла, эльфами и гномами, он возвращается на сторожевой пост у Ворот Одинокой горы, быстро засыпает и видит во сне яичницу с беконом. Похоже, что даже после рискованной кражи сокровища и встречи с Драконом Бильбо по-прежнему получает удовольствие от незамысловатых вещей.

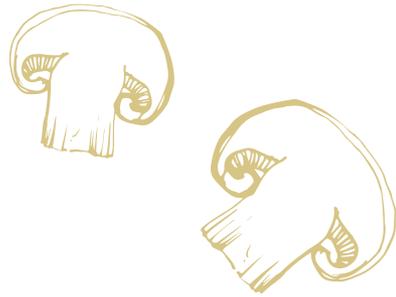
ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 8 шампиньонов (всего около 500 г)
- 1 зубчик чеснока, мелко нарезанный (по желанию)
- Оливковое масло для сбрызгивания
- 4 ломтика копченого бекона
- 6 больших яиц
- 1 ст. л. нарезанного зеленого лука +
дополнительно для приправы
- 1 ст. л. зернистой горчицы
- Кусочек масла
- Соль и черный перец по вкусу





- 1 Выложите грибы на бумагу для выпечки и посыпьте чесноком. Сбрызните немного оливковым маслом, посолите, поперчите и поставьте в предварительно разогретую до 180 °С духовку на 18–20 минут (пока грибы не станут мягкими). Оставьте остывать.
- 2 Выложите фольгу на сковороду и предварительно разогрейте ее. Разложите ломтики бекона и жарьте на среднем огне в течение 5–6 минут до образования слегка хрустящей корочки. Слегка остудите и нарежьте толстыми ломтиками.
- 3 Положите яйца, зеленый лук и горчицу в миску, слегка взбейте и приправьте перцем.
- 4 Разогрейте большую сковороду с антипригарным покрытием и жаропрочной ручкой, добавьте сливочное масло и растопите до образования пены.
- 5 Влейте яичную смесь и выпекайте 1–2 минуты, затем добавьте бекон и «притопите» грибы ножками вверх. Готовьте еще 2–3 минуты, почти до готовности.
- 6 Поставьте сковороду в духовку и готовьте фриттату в течение 2–3 минут до готовности, затем слегка остудите и посыпьте мелко нарезанным зеленым луком. Нарежьте на кусочки и подайте к столу.

КАРТОФЕЛЬНО-КАПУСТНЫЕ ОЛАДЫ

Это известное в Британии блюдо под названием «Жаркое из капусты и картофеля», во время приготовления которого капуста издает булькающий и скрипящий звук, очень сытное и позволяет по полной использовать остатки продуктов. Вы можете добавить в него любые овощи, оставшиеся в холодильнике, включая горох, морковь, брюссельскую капусту и лук-порей.

*Хэмфаст Гэмджи (Старичина Хэм) — отец Сэмуайза Гэмджи и садовник Бильбо до того момента, пока Сэм не стал выполнять эти обязанности. Кто не хотел бы, подобно юному Сэмуайзу, провести время в Бэг Энде, слушая невероятные истории Бильбо? Истории, которые побудили отца Сэма воскликнуть, что эльфы и драконы опасны для хоббитов, а потому большие пользы им принесут капуста и картофель!**

* «Больше пользы нам принесет картошка и капуста. Не вмешивайся в дела, которые тебя не касаются, иначе попадешь в какую-нибудь историю».

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

15 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ст. л. сливочного масла

4 ломтика бекона, мелко нарезанных

1 луковица, мелко нарезанная кубиками

1 зубчик чеснока, измельченный

350 г вареной капусты, шинкованной

400 г холодного картофельного пюре

- 1 Растопите сливочное масло на сковороде и добавьте нарезанный бекон. Когда начнет появляться золотистая корочка, добавьте лук и чеснок.
- 2 Добавьте капусту и готовьте 5–6 минут, пока она слегка не покраснеет. Положите картофельное пюре и все перемешайте, утрамбовывая смесь так, чтобы она покрывала основание сковороды.
- 3 Запекайте, пока нижняя сторона не станет золотисто-коричневой и не начнет прилипать к сковороде, затем переверните запеканку, как блин, и готовьте с другой стороны до золотистого цвета.
- 4 Выньте из сковороды. Нарезьте ломтиками и подайте к столу.

ЗАВТРАК ПУТНИКА «ВСЕ В ОДНОМ» НА ПРОТИВНЕ

Это легкое вегетарианское блюдо прекрасно сочетается с горячим кофе. Приготовьте его на противне и поставьте на середину стола, чтобы каждый мог угоститься.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г вареного картофеля,
нарезанного кубиками
4 ст. л. оливкового масла
Несколько веточек тимьяна
250 г шампиньонов, нарезанных
12 помидоров черри
4 яйца
Соль и черный перец по вкусу
2 ст. л. мелко нарезанной листовой
петрушки для украшения

- 1 Выложите кубики картофеля ровным слоем на большой противень. Полейте маслом, посыпьте веточками тимьяна, приправьте солью и перцем.
- 2 Выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 10 минут. Хорошо перемешайте кубики картофеля, затем добавьте грибы и верните противень в духовку еще на 10 минут. Выньте, добавьте помидоры и снова поставьте противень в духовку еще на 10 минут. Сделайте четыре углубления между овощами и осторожно разбейте яйцо в каждое углубление. Выпекайте в духовке 3–4 минуты, пока яйца не схватятся.
- 3 Посыпьте сверху петрушкой и подайте прямо с противня.

У Толкина множество описаний долгих путешествий и дорожных трапез (см. с. 72). На этот рецепт завтрака нас вдохновили походы и приготовление пиццы на открытом огне. Дополненный сытными ингредиентами, которые придают сил в путешествии, этот завтрак понравится каждому путнику.





*Эреборский поход
гномов рода Дурина
с целью вернуть
себе власть над
королевством Эребор*

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ БЕРЕНА

Этот необычный хлеб идеально подходит для макания в сок помидоров, он прекрасно сочетается с *Пряным яблочным повидлом* (с. 46) или маслом и отлично подойдет к *Супу историй* (с. 88).

Берен считается великим героем «Сильмариллиона» (произведение Дж. Толкина, изданное после его смерти его сыном Кристофером). Он крадет драгоценный камень Сильмариль из короны Моргота, побеждает великого волка Кархарота и является единственным человеком, вернувшимся из мира мертвых. Интересно также, что он один из немногих персонажей-вегетарианцев в творчестве Толкина. Он отказывается есть мясо из-за любви к животным, которые помогают ему, когда он живет как отшельник.



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 4 ЧАСА

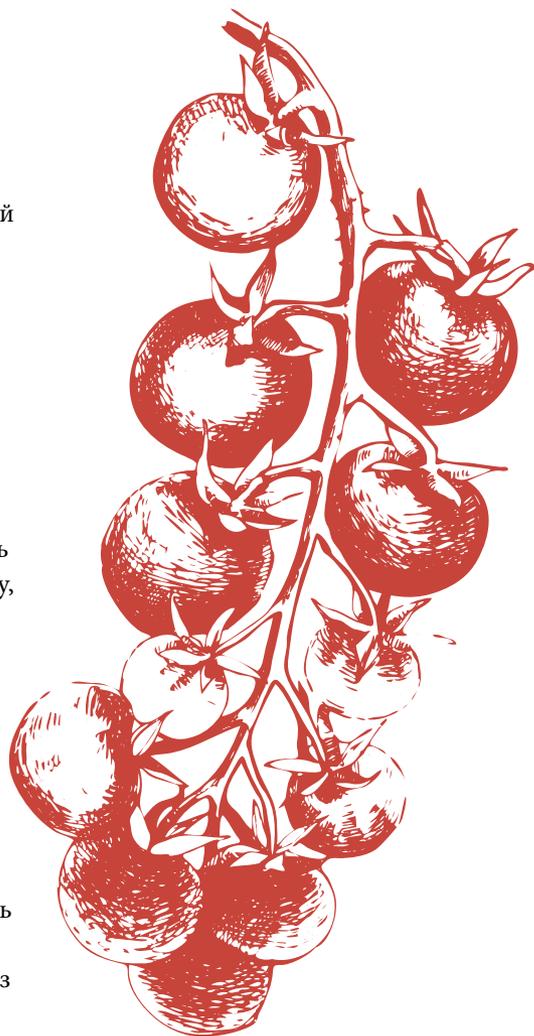
ИНГРЕДИЕНТЫ

375 г картофеля, очищенного и нарезанного ломтиками
1 ч. л. быстрорастворимых сухих дрожжей
1 ч. л. сахарной пудры
1 ст. л. подсолнечного масла + дополнительно для смазывания
200 г пшеничной хлебопекарной муки + дополнительно для посыпки
100 г цельнозерновой муки
2 ст. л. измельченного розмарина
1 ст. л. листьев тимьяна
Соль и черный перец по вкусу

Для украшения

2 ст. л. оливкового масла
250 г разноцветных помидоров черри, разрезанных пополам
0,5 ч. л. листьев тимьяна
0,5 ч. л. морской соли хлопьями
Перец по вкусу

- 1 Варите картофель в большой кастрюле в слегка подсоленной воде в течение 15–20 минут, пока он не станет мягким, но не разварившимся. Слейте полученный бульон в отдельную посуду.
- 2 Отлейте 6 ст. л. бульона в большую миску и оставьте остывать. Добавьте дрожжи, сахар и дайте отстояться 10 минут.
- 3 Картофель растолките с маслом, добавьте дрожжевую смесь и хорошо перемешайте деревянной ложкой. Смешайте муку, травы, соль и перец, выложите на присыпанную мукой поверхность, тщательно вымесите и добавьте оставшуюся муку. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет мягким и эластичным, затем выложите его в слегка смазанную маслом миску, накройте пленкой и оставьте в теплом месте на 1 час.
- 4 Вымешивайте тесто на присыпанной мукой поверхности, затем придайте ему круглую форму, выложите на противень и накройте промасленной пищевой пленкой. Оставьте в теплом месте на 30 минут. Сделайте на тесте сверху надрез крест-накрест и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 35–40 минут, пока оно не поднимется и сверху не образуется хрустящая корочка.
- 5 Переложите на проволочную решетку и оставьте остывать в течение 30 минут. Отрежьте четыре ломтика хлеба и слегка поджарьте.
- 6 Тем временем для украшения разогрейте масло на сковороде, положите нарезанные помидоры и готовьте на сильном огне 2–3 минуты, пока они не станут мягкими. Добавьте тимьян и соль. Приправьте перцем и подайте с поджаренным картофельным хлебом.



АРОМАТНЫЕ ГРУШЕВО-КЛЮКВЕННЫЕ КЕКСЫ

Эти клюквенные кексы отлично подойдут к завтраку. Секрет их воздушности заключается в том, чтобы не переусердствовать. Не поддавайтесь искушению энергично размешивать тесто для кексов до абсолютно однородной массы — перемешайте ингредиенты слегка, а если останутся мелкие комочки, они растворятся при выпекании.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 12

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

40 г сушеной клюквы

2 ст. л. кипятка

3 маленькие спелые груши

300 г муки

3 ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. молотой корицы

0,5 ч. л. тертого мускатного ореха

125 г сахарной пудры + немного для посыпки

50 г сливочного масла, растопленного

3 ст. л. оливкового масла

3 яйца

150 г натурального йогурта

- 1 Положите клюкву в чашку, залейте кипятком и оставьте на 10 минут. Тем временем у груши удалите сердцевину, кожуру и нарежьте кубиками.
- 2 Смешайте муку, разрыхлитель, специи и сахарную пудру. Взбейте растопленное сливочное масло, оливковое масло, яйца и йогурт вместе в другой миске, затем смешайте с мучной смесью.
- 3 Слейте воду с клюквы, добавьте в муку груши и слегка перемешайте, затем ложкой выложите смесь в бумажные формочки для кексов, расположенные в глубоком 12-местном лотке для кексов, и посыпьте небольшим количеством сахарной пудры.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15–18 минут, пока тесто хорошо не поднимется и не станет золотистым.
- 5 Дайте остыть в течение 5 минут, затем переложите на решетку. Подайте теплыми или холодными. Их лучше употребить в день приготовления.

История Средиземья полна драгоценных камней и драгоценностей, от Сильмарилей до Аркенстона. Место, которое до краев наполнено драгоценными камнями, — это Блισταющие пещеры Агларонда, которые лежат под Хельмовым ущельем в Белых горах. Высокие куполообразные потолки, песчаная дорога и гладкие стены, украшенные драгоценными камнями, кристаллами и рудными жилами, настолько поразили гнома Гимли, что он вернулся туда после Войны Кольца, чтобы основать новое королевство гномов.

В этих кексах ярко-красная клюква подобна драгоценным камням в сокровищнице, а их теплый золотистый цвет напоминает песчаник Агларондских пещер.



МЕДОВЫЕ ЛЕПЕШКИ БЕОРНА

Эти маленькие медовые лепешки — хороший способ пустить в дело переспелые бананы, чтобы приготовить отличный завтрак или угощение к чаю.

В «Хоббите» компания Бильбо встречает оборотня Беорна, который, помимо того что является предводителем беорнингов, похоже, отлично готовит. Имя Беорна отсылает не только к его второму облику медведя (скандинавское имя Бьорн означает «медведь»), но и к его страсти к меду (ведь медведи любят мед!). Медовые лепешки — его фирменное блюдо, которым он угощает Торина и других, когда принимает их во время похода к Эребору. С медом также можно приготовить печенье, похожее на бискотти (см. Бискотти Беорна, с. 116).



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 12

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

125 г муки для выпечки

1 ч. л. разрыхлителя

0,25 ч. л. пищевой соды

75 г сливочного масла,
растопленного

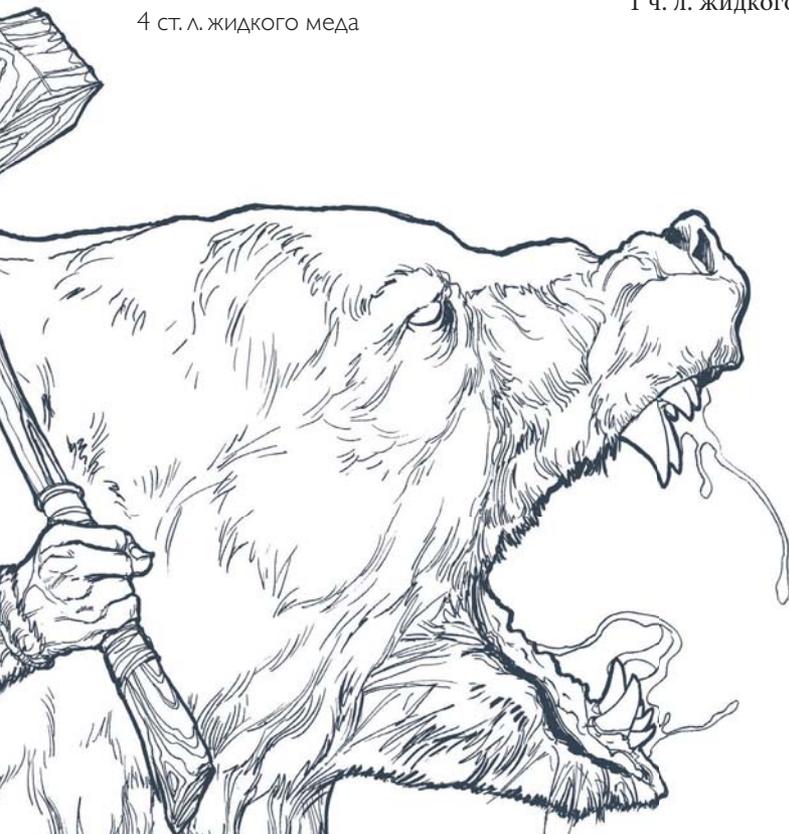
75 г тростникового сахара
мусковадо

2 яйца, взбитых

2 маленьких, очень спелых банана,
растертых в пюре

4 ст. л. жидкого меда

- 1 В 12-местный лоток для кексов выложите бумажные формочки.
- 2 В миску просейте муку, разрыхлитель и пищевую соду.
- 3 В другой миске смешайте растопленное сливочное масло, сахар, яйца и банановое пюре. Добавьте сухие ингредиенты и аккуратно перемешайте до однородного состояния. Распределите смесь по бумажным формочкам.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой до 160 °С духовке в течение 20–25 минут — до тех пор, пока лепешки не поднимутся и не станут твердыми на ощупь.
- 5 Переложите на решетку и сбрызните каждую лепешку 1 ч. л. жидкого меда. Подайте теплыми или холодными.



*Беорнинги, народ людей-северян,
обитавших в долине Андуина*

ХОББИТЫ И ЕДА

Хоббиты на самом деле любят поесть — это так же характерно для их расы, как низкий рост и волосатые ноги. Они не только плотно питаются, но и отлично готовят, и это искусство они познают еще до того, как научатся читать и писать (если им это удастся!). Сэм, по-видимому, — лучший повар среди хоббитов, он способен приготовить отличное блюдо из самых элементарных ингредиентов (см. рецепт знаменитого *Тушеного с травами мяса кролика* на с. 156), хотя и Бильбо — более чем отличный пекарь.

Толкин показал любовь хоббитов к еде в прологе к «Властелину колец», в котором рассказал, что они всегда смеялись, ели и пили с удовольствием в любое время, «по шесть раз на день, если еды хватало». К концу Третьей Эпохи, говорит автор, изобилие стало нормой в Шире — на родине хоббитов, и Голодные годы (1158–1160 гг. эпохи Древ) — период голода, последовавший за вспышкой чумы, — остались лишь в воспоминаниях.

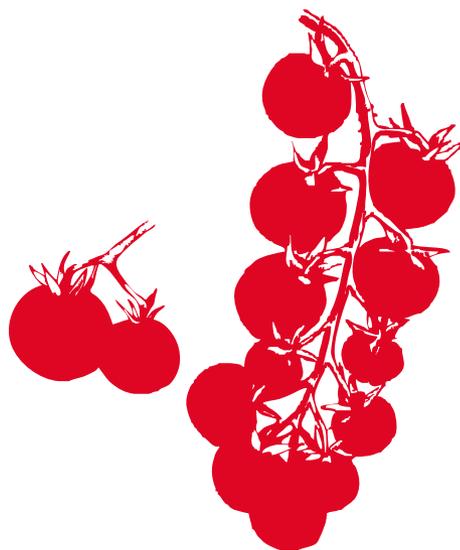
Если судить по героям произведений Толкина, у хоббитов действительно шесть приемов пищи. Хоббиты, как правило, пухленькие (Фредегар, известный как Толстячок Болджер, — прекрасный пример). Они проводят много времени за едой, разговорами и мыслями о ней. В «Хоббите» и «Властелине колец» Толкин описывает восторг своих героев от сытной еды и их беспокойство по поводу следующего приема пищи, если они остаются на произвол судьбы в Диких землях.

Как правило, хоббиты питаются домашней едой. Вечер с неожиданными гостями у Бильбо дает отличное представление о рационе хоббитов

(а также показывает, как хорошо заполнены их кладовые — обратите внимание на множественное число). Чтобы удовлетворить запросы своих гостей, мистер Бэггинс приносит маковый кекс, булочки с маслом, малиновое варенье, яблочный пирог, холодную курицу, яйца, соленые огурцы, салат, а ко всему этому эль, портер, вино, чай и кофе.

Это еда из детства Толкина, типичная для среднезажиточных представителей поздней Викторианской и Эдвардианской эпох Англии, — питательная, непритязательная, сытная.

В современной мультикультурной Британии вечер у Бильбо вызывал бы чувство ностальгии. Трапеза в этот вечер устанавливает своего рода стандарт, по которому можно оценивать другие блюда, упоминаемые в «Хоббите» и «Властелине колец».





ВТОРОЙ ЗАВТРАК

В начале «Хоббита» Бильбо Бэггинс, наконец-то избавившись, как он думает, от большой компании гномов, внезапно нагрянувших и съевших все в его доме, собирается расслабиться. Он соорудил себе второй завтрак, но тут появляется Гэндальф и приглашает его присоединиться к приключению. У нас второй завтрак считается более плотным, чем перекус, который помогает нам подзарядиться с утра, но в выходные дни он может обрести свою истинную форму — сытного позднего завтрака.

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ ФЕРМЕРА МЭГГОТА НА ГРЕНКЕ

Эти вкусные грибы, богатые антиоксидантами, являются одним из немногих источников незаменимого витамина D и идеальны в качестве полезного утреннего приема пищи.

Путешествие Фродо и его спутников по Ширу в начале «Властелина колец» дает читателю отличное представление о жизни хоббитов, несмотря на растущую угрозу Черных всадников. Культовым моментом здесь является ужин в доме фермера Мэггота на землях Мэри, где хоббитам подают огромное блюдо из знаменитых (и вкусных) грибов фермера.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. сливочного масла
3 ст. л. оливкового нерафинированного масла
+ немного для подачи
2 кг ассорти шляпок лесных грибов, таких как
вешенки, шиитакэ и шампиньоны, нарезанных
ломтиками
2 зубчика чеснока, измельченных
1 ст. л. измельченного тимьяна
Тертая цедра и сок 1 лимона
2 ст. л. измельченной петрушки
4 ломтика хлеба на закваске
2 чашки салатных листьев
Соль и черный перец по вкусу
Пармезан для подачи

1. Разогрейте оливковое масло вместе со сливочным на сковороде. Как только сливочное масло перестанет пениться, добавьте грибы, чеснок, тимьян, цедру лимона, соль и перец. Готовьте на среднем огне, помешивая, 4–5 минут, пока грибы не станут мягкими. Посыпьте измельченной петрушкой и сбрызните небольшим количеством лимонного сока.
2. Пока готовятся грибы, поджарьте ломтики хлеба и выложите на тарелки.
3. На тосты выложите салатные листья и готовые грибы. Сбрызните оливковым маслом и лимонным соком. Посыпьте пармезаном и немедленно подавайте.

«ДРАКОНЫ ЯЙЦА»

Разноцветные в полосочку «драконы яйца» действительно необычны в качестве утренней закуски, а ингредиенты китайской кухни придают им великолепный вкус!

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
2,5 ЧАСА + ОТ 8 ДО 12 ЧАСОВ
НА ОХЛАЖДЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 яиц

2,5 стакана воды

1 ст. л. светлого соевого соуса

1 ст. л. темного соевого соуса

2 ст. л. черного чая

2 звездочки бадьяна

1 палочка корицы

1 ст. л. мелко натертой цедры
апельсина

Соль

Хрустящие листья салата для подачи

- 1 Положите яйца в большую кастрюлю, добавьте 1 ч. л. соли и залейте холодной водой. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите на медленном огне 12 минут. Снимите с огня, слейте воду и оставьте остывать. Когда яйца остынут, постучите по ним тыльной стороной ложки, чтобы расколоть скорлупу, но не удаляйте ее.
- 2 Смешайте 2,5 стакана воды, соевый соус, 0,25 ч. л. соли, черный чай, звездочку бадьяна, палочку корицы и апельсиновую цедру в большой кастрюле. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь, накройте крышкой и варите 2 часа. Снимите с огня, добавьте яйца и дайте им постоять не менее 8–12 часов.
- 3 Яйца очистите от скорлупы, разрежьте пополам и подайте с хрустящими листьями салата.

Драконы — одни из самых свирепых зверей Средиземья. От коварного Глаурунга до могучего Анкалагона Черного и Смауга, драконы Толкина наносят разрушения небывалых масштабов. Одержите победу над их силой, съев их до того, как они вылупятся.

ЛЕПЕШКИ СО ШПИНАТОМ И БАТАТОМ

Оживите свой поздний завтрак этими хрустящими лепешками с кунжутом и подайте с яйцами пашот. Для острого варианта добавьте немного нарезанного красного чили в картофельную смесь.

Подобно классическим картофельным оладьям эта вариация прекрасно сочетает в себе некоторые из первых свежих зеленых овощей. Садовник Бильбо, Хэмфаст Гэмджи (Старичина Хэм), выращивал отличный урожай шпината почти круглый год.



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ЧАС

ИНГРЕДИЕНТЫ

350 г батата, нарезанного ломтиками

80 г листьев шпината

4–5 стрелок зеленого лука

150 г стручкового гороха,
мелко нарезанного

90 г кукурузы

3 ст. л. семян кунжута

35 г пшеничной муки

Оливковое масло для жарки

Соль и черный перец по вкусу

- 1 Доведите в большой кастрюле подсоленную воду до кипения, добавьте батат и варите около 20 минут до готовности. Слейте воду и поставьте на слабый огонь на 1 минуту, постоянно помешивая, чтобы выпарить лишнюю влагу. Слегка разомните батат вилкой.
- 2 Положите листья шпината в дуршлаг и залейте кипятком. Потом промойте листья шпината холодной водой и сушите. Смешайте шпинат с бататом, добавьте зеленый лук, стручковый горох и кукурузу. Посолите, поперчите и остудите.
- 3 Руками сформируйте из картофельной смеси 12 маленьких лепешек. Смешайте семена кунжута и муку и обваляйте в этой смеси лепешки.
- 4 Разогрейте немного масла в большой сковороде с антипригарным покрытием и приготовьте четыре лепешки на умеренном огне в течение 4–5 минут. Как только под ними образуется хрустящая корочка, осторожно переверните их и готовьте еще 4–5 минут с другой стороны.
- 5 Держите в тепле, пока все лепешки не будут готовы. Возможно, вам придется добавить больше масла в сковороду, чтобы приготовить новые.

РЁШТИ (КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНЦКИ) С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Рёшти — это восхитительное картофельное блюдо, и в этом рецепте изюминку картофелю придает пикантная сальса. Для более простого варианта не добавляйте сальсу и подайте рёшти с жареными помидорами и грибами.

Толкин, как известно, в более поздних, переработанных изданиях «Хоббита» убрал любое упоминание о помидорах, посчитав их неизвестной миру хоббитов новой культурой. Однако он не руководствовался той же логикой по отношению к картофелю. Сэм очень тепло отзывается о картофеле, словно ожидая, что клубни будут расти (наряду с морковью и репой) в Итилиэне, некогда прекрасной земле между Гондором и Мордором. Сэму наверняка понравилось бы это блюдо, даже вместе с нетолкиновской сальсой из помидоров и авокадо!

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

5–6 вареных картофелин сорта «юконское золото» (можно другого, подходящего для жарки)

6 мелко нарезанных луковиц шалота

2 зубчика чеснока, мелко порубленных

1 большое яйцо, слегка взбитое

60 мл подсолнечного масла

Для сальсы (по желанию)

2 сливовидных помидора, очищенных от семян и крупно нарезанных

1 красный перец чили, очищенный от семян и мелко нарезанный

1 маленькая красная луковица, разрезанная пополам и тонко нарезанная

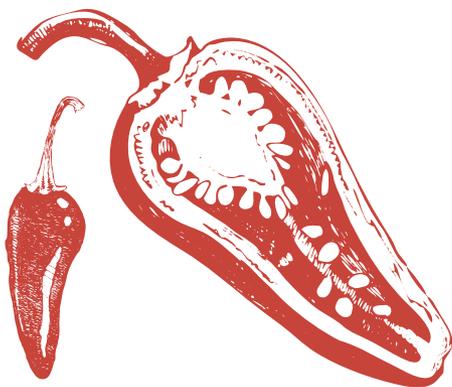
3–4 веточки мелко нарезанной кинзы

2 авокадо, очищенных, без косточки и крупно нарезанных

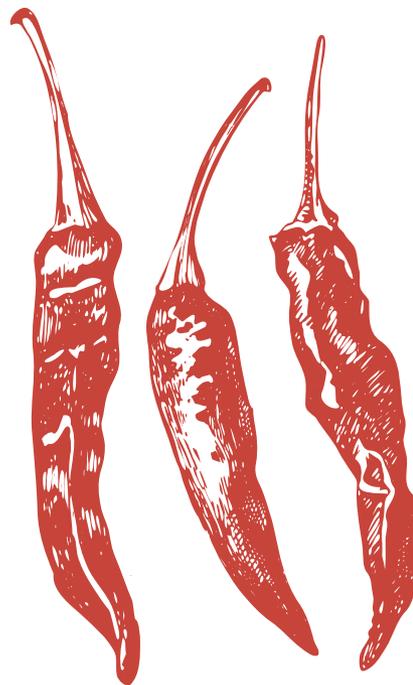
Сок из 2 лаймов

1 ст. л. масла авокадо

Соль и перец по вкусу

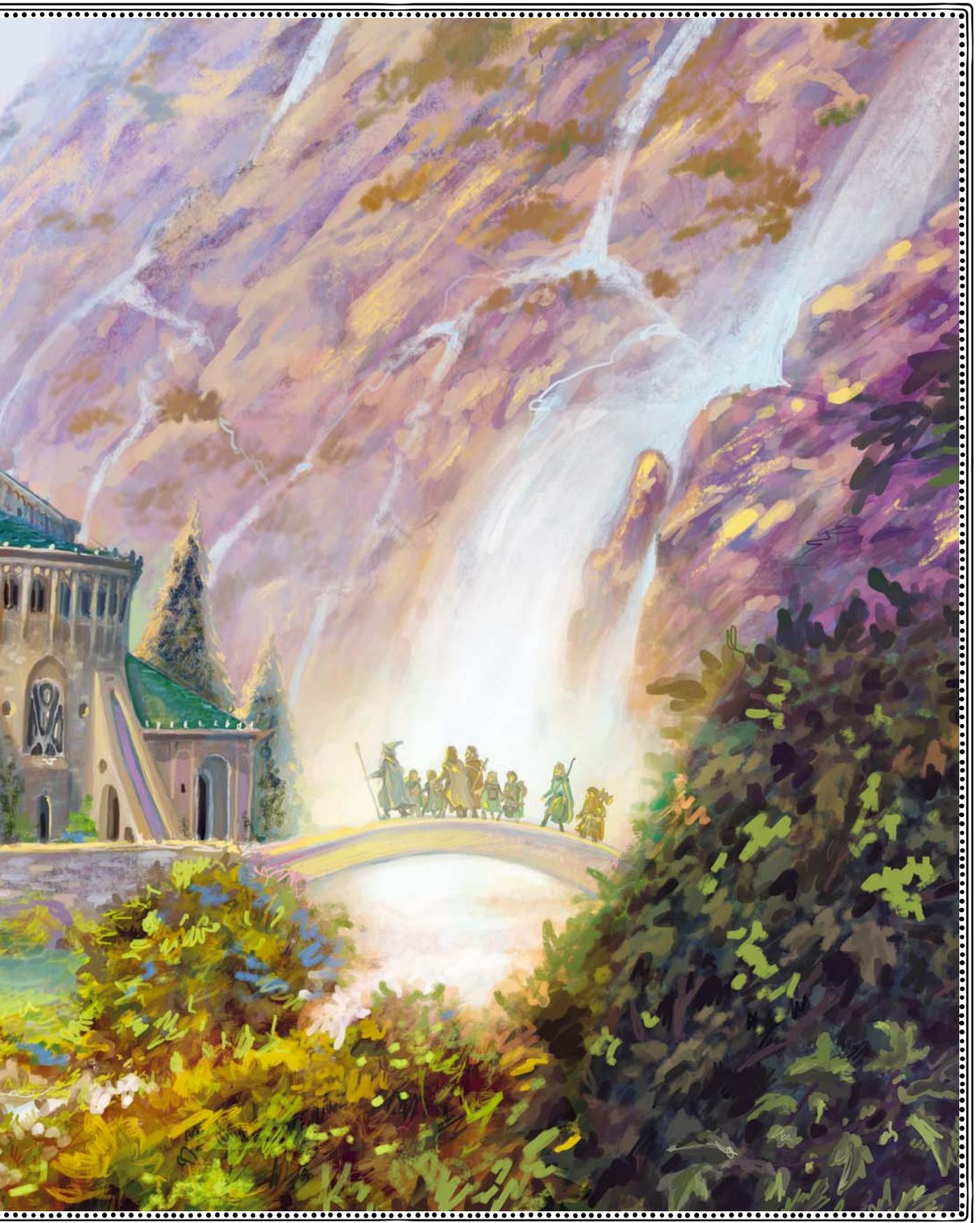


- 1 Очистите картофель от кожуры и натрите на крупной терке. Добавьте лук-шалот, чеснок, яйцо и перемешайте руками.
- 2 Нагрейте большую сковороду с антипригарным покрытием на сильном огне и добавьте половину масла.
- 3 Разделите картофельную смесь на восемь порций. Ложкой выложите четыре порции в масло и сформируйте лепешки диаметром от 7 до 10 см. Обжарьте в течение 3–4 минут с каждой стороны, затем аккуратно переложите на большой противень. Повторите то же самое с оставшимися маслом и картофельной смесью, чтобы сделать восемь драников.
- 4 Если хотите, приготовьте сальсу, смешав все ингредиенты вместе в миске. Хорошо приправьте и отставьте в сторону до подачи.
- 5 Подайте рёшти с сальсой.





*Члены Братства
прибывают
в Ривенделл*



ЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ (БАННОК)

Баннок — это лепешки на сковороде, родина которых — Шотландия. Подайте баннок с ароматным тмином, маслом и *Джемом из крыжовника и розмарина* (с. 48), а если хотите сладкую версию хлеба, вместо тмина добавьте в тесто немного изюма или смородины.

Концепция Толкина о рационе питания эльфов, по-видимому, несколько менялась со временем: читая «Хоббита», мы можем получить совершенно иное представление о вкусовых пристрастиях эльфов, чем во «Властелине колец». В «Хоббите», как раз перед тем как компания приходит к Элронду в Ривенделле, Бильбо, Гэндальф и гномы натываются на группу эльфов, которые дразнят их насмешливой песней. Эльфы поют, что хоббит и гномы, должно быть, после ужина, и в доме жарится мясо и печется баннок. Можно подумать, что это обычная, земная, не эльфийская еда, хотя читатель не из Шотландии, скорее всего, будет озадачен названием «баннок»!



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 8

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ЧАС + НА ПОДЪЕМ ТЕСТА

ИНГРЕДИЕНТЫ

420 г пшеничной хлебопекарной
муки + немного для посыпки

50 кукурузной муки

1,5 ч. л. быстродействующих сухих
дрожжей

1 ч. л. соли

360 мл теплой воды

80 мл оливкового масла + немного
для обмазки

1 ч. л. тмина + немного для подачи

Морская соль в форме хлопьев
для подачи (по желанию)

- 1 Насыпьте пшеничную и кукурузную муку, дрожжи и соль в миску и перемешайте. Добавьте теплую воду, 3 ст. л. масла, тмин и перемешайте.
- 2 Замесите тесто в стационарном миксере (в течение 5 минут) или вручную (в течение 10 минут) на присыпанной мукой поверхности, должно получиться мягкое и упругое тесто. Выложите в слегка смазанную маслом миску, накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место примерно на 1 час, пока смесь не увеличится вдвое.
- 3 Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность, затем надавите на него, чтобы вышел воздух. Разделите тесто на восемь шариков одного размера и накройте их слегка смазанной маслом пищевой пленкой. Раскатайте каждый шарик до толщины 0,5 см.
- 4 Разогрейте сковороду до дымящегося состояния. Смажьте лепешки небольшим количеством масла и обжарьте в течение 3–5 минут с каждой стороны до образования золотистой корочки. Разделите на большие куски и подайте теплыми, посыпав тмином и хлопьями морской соли, если хотите.

БРУСКЕТТА С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

Она напоминает о лете, а сладкие ягоды, контрастирующие по вкусу с соленой фетой и горьким водяным крессом, делают ее освежающим вариантом позднего завтрака. В сезон вместо клубники можно использовать четыре персика, очищенных от косточек и нарезанных ломтиками.

Одна из культовых сцен «Властелина колец» — встреча хоббитов с загадочным Томом Бомбадиллом и его женой Златеникой. Пара дает хоббитам теплое безопасное место для восстановления сил после того, как Том спасает их от Старого Вяза в Старом лесу, а на ужин они подают хоббитам хлеб, масло, сыр с травами и спелые ягоды.

В рецепте мы объединили эти ингредиенты в изумительно красивую ягодную брускетту, получив элегантную и оригинальную вариацию традиционной брускетты с томатами.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 6

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
20 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 багета на закваске, нарезанных ломтиками
- 2 ст. л. оливкового нерафинированного масла высшего качества
- 200 г клубники, очищенной и крупно нарезанной
- Большая горсть черники
- 150 г сыра фета
- Несколько веточек водяного кресса, измельченных (по желанию)

- 1 Нарежьте багеты на 5–7-сантиметровые ломтики. Выложите ломтики на противень и сбрызните маслом. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С от 10 до 12 минут, до образования корочки золотистого цвета.
- 2 Достаньте из духовки и разложите на ломтики клубнику, чернику и фету, а сверху положите несколько веточек водяного кресса, если хотите.

БАТОНЧИКИ С ФИНИКОМ И КУНЖУТОМ

Их легко взять с собой, и они идеально подходят для быстрого завтрака или полуденного перекуса. Вы можете заменить финики тем же количеством других сухофруктов — попробуйте абрикосы, вишню, клюкву или чернику.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 16

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

115 г сливочного масла

65 г тростникового ультрамелкого сахара*

1 ст. л. меда

110 г фиников без косточек, нарезанных

Около 130 г самоподнимающейся муки

60 г овсянки длительного приготовления

5–6 ст. л. кунжута

* Если вы не можете найти его в магазинах своего города, то приготовьте самостоятельно, измельчив сахарный песок в своем кухонном комбайне. Не забудьте повторно взвесить после измельчения.

- 1 Смажьте маслом неглубокую форму для выпечки размером 28×18 см.
- 2 Положите масло, сахар и мед в сотейник и осторожно нагревайте, пока масло не растает, затем снимите с огня и добавьте финики.
- 3 Всыпьте муку и овсянку в миску. Добавьте семена кунжута, оставив 2 ст. л., влейте смесь сливочного масла и перемешайте до получения однородной массы.
- 4 Ложкой выложите смесь в подготовленную форму и разровняйте поверхность. Посыпьте сверху кунжутом.
- 5 Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С в течение 20–25 минут или до золотистого цвета (и пока не затвердеет). Оставьте остывать в форме, а затем переложите на доску и разрежьте на 16 батончиков.

Мы смогли бы представить себе эти восхитительные батончики с финиками в рационе кочевых народов Харада в качестве закуски во время путешествий по пустыне и завоеванным землям к югу от Гондора.

ПРЯНОЕ ЯБЛОЧНОЕ ПОВИДЛО

Этим универсальным лакомством можно наслаждаться, намазав на тосты, булочки, кексы, блины и вафли, а также в качестве добавки к сыру, крекерам, *Овсяной каше* (с. 12) или *Ленивой овсянке путника* (с. 14).

На создание этого рецепта нас вдохновила сцена из «Властелина колец», в которой Сэм бросает яблоко в отвратительного Билла Ферни, прячущегося за изгородью, когда хоббиты и их новый компаньон Арагорн покидают Бри. Вот такое нерациональное использование хорошего яблока, хотя с ним можно сделать кое-что получше!

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 3–4 БАНКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2 ЧАСА

ИНГРЕДИЕНТЫ

1,5 кг яблок, подлежащих тепловой обработке, крупно нарезанных

1 палочка корицы

1 ч. л. свежемолотого мускатного ореха

1 лимон, мелко нарезанный

0,5 л воды

600 г сахара



- 1 В кастрюлю для варки варенья выложите яблоки, специи, нарезанный лимон и влейте воду. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и тушите, накрыв крышкой, в течение 1 часа или до тех пор, пока плоды не разварятся.
- 2 Измельчите небольшими порциями в кухонном комбайне.
- 3 Процедите смесь через мелкое сито, затем взвесьте полученное пюре и выложите его в чистую кастрюлю. На каждые 500 г пюре добавьте 400 г сахара и варите на медленном огне, непрерывно помешивая, пока сахар не растворится. Увеличьте огонь до среднего, затем варите около 30 минут, часто помешивая, пока смесь не уменьшится вдвое и станет густой и тягучей.
- 4 Разлейте по горячим сухим стерилизованным банкам, наполняя их до самого верха. Закрутите герметично крышками и оберните их бумагой, закрепив резинками. Подпишите повидло и оставьте остывать.



ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА И РОЗМАРИНА

Крыжовник и розмарин придают пикантность джему, который отлично подходит как для тостов на завтрак, так и в качестве соуса к жирной рыбе.

На создание рецепта этого джема нас вдохновила любовь Сэмуайза Гэмджи к травам. Готовя свое Тушенное с травами мясо кролика (с. 156) во время путешествия в Мордор, Сэм просит Голлума/Смеагола найти какие-нибудь травы для придания блюду аромата (хотя в итоге он сам ищет их). Будучи опытным садовником, находчивый хоббит, вероятно, всегда имел под рукой свежие травы в огороде дома номер 3 по Бэгшот Роу и, несомненно, использовал их при каждом удобном случае.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 3–4 БАНКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС +
НА ПРОЦЕЖИВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг крыжовника* (срезать хвостики не нужно)
850 мл воды
4–5 веточек свежего розмарина
850 г сахара
1 ст. л. сливочного масла (по желанию)

* Если вам трудно найти крыжовник, лучшей заменой будут терпкие ягоды, такие как свежая клюква и красная смородина, или ревень.



- 1 Положите крыжовник, добавьте воду и розмарин в кастрюлю для варки варенья — широкую емкость с низкими бортами из нержавеющей стали, чтобы варенье быстро приготовилось. Не советуем брать алюминиевую посуду, так как кислота в плодах будет реагировать с алюминием. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите на медленном огне 20–30 минут, время от времени помешивая и растирая ягоды вилкой, пока ягоды не размягчатся.
- 2 Ненадолго поставьте остывать, затем перелейте в мешочек из марли для процеживания желе, подвешенный над большой миской, и оставьте на несколько часов.
- 3 Отмерьте процеженную жидкость и вылейте в чистую кастрюлю. Отмерьте по 450 г сахара на каждые 470 мл жидкости и всыпьте в кастрюлю. Осторожно нагревайте, время от времени помешивая, пока сахар не растворится.
- 4 Доведите до кипения и держите на огне, пока джем не схватится (10–15 минут). Если образовалась пена, снимите ее шумовкой или вмешайте немного сливочного масла в джем.
- 5 Разлейте по теплым сухим стерилизованным банкам, наполняя их до самого верха. Закрутите герметично крышками, оберните их бумагой, закрепив резинками. Подпишите джем и оставьте остывать.



ПЕРЕКУС В 11 ЧАСОВ

Поклонники Толкина спорят, отличается ли перекус в 11 часов от второго завтрака и как объяснить шесть приемов пищи у хоббитов в день. Перекус в 11 часов (elevenses) — это, конечно, распространенный в Англии термин для позднего утреннего перекуса, но Толкин использует его только один раз, в своем описании долгожданного праздника (дневной пир начинался именно с перекуса в 11 часов). Более того, Бильбо ест второй завтрак уже в половине одиннадцатого, всего за полчаса до перекуса, так что два приема пищи, кажется, почти совпадают по времени. Но ведь хоббиты любят покушать... очень.

«КОТЕЛКИ» С ГРИБНЫМ ТЕСТОМ

Эта восхитительная выпечка с ароматной начинкой — идеальное утреннее лакомство. Вы можете варьировать специи в зависимости от того, что у вас есть под рукой, но грибы и эстрагон особенно хорошо сочетаются друг с другом.

В набросках Толкина к произведению, которое в итоге стало «Сильмариллионом», в эпоху Древ валары собирали светоносную росу Телперииона, серебряного дерева, в котел Силиндрин. В конце концов содержимое котла понадобилось для создания Солнца после уничтожения Древ Валинора Мелькором и Унголианта. На создание этих «котелков» нас вдохновил этот великий котел, из которого родилось Солнце. Наслаждайтесь их теплом и размышляйте о мощном солнечном свете.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 16

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

30 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г сливочного масла

6 листов теста фило

1 маленькая луковица, мелко нарезанная

1 зубчик чеснока, нарезанный

250 г разных грибов, тонко нарезанных

125 г сыра маскарпоне

2 ч. л. мелко нарезанной зелени, такой как эстрагон, кервель и зеленый лук + немного для украшения (по желанию)

Соль и черный перец по вкусу

- 1 Растопите половину сливочного масла. Смажьте им три листа теста и сложите друг на друга. Повторите то же самое еще с тремя листами, затем разрежьте каждую из двух «стопок» на шесть квадратов. Смажьте формочку на 12 ячеек для кексов, поместите слоеные квадратики в каждую лунку и осторожно вдавите. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180 °С в течение 8–10 минут, до образования хрустящей корочки.
- 2 Тем временем растопите оставшееся сливочное масло на сковороде и обжарьте лук и чеснок на среднем огне в течение 6–7 минут, периодически помешивая, до золотистого цвета. Добавьте грибы и жарьте еще 3–4 минуты, пока они не станут мягкими.
- 3 Добавьте маскарпоне и зелень, щепотку соли и перца, затем снимите с огня. Выложите начинку ложкой в «котелки», сверху положите нарезанный зеленый лук и подайте теплыми.

КРАМ

Эти сытные хлебцы идеально сочетаются со всеми видами начинок — от соленых огурцов и сыра до копченого лосося и вяленого мяса. Поэкспериментируйте с начинками, которые вам нравятся, и возьмите хлебцы с собой на пикник. При хранении в герметичной жестяной банке они не испортятся в течение недели.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 12

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

40 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

125 г овсяных хлопьев

75 г пшеничной муки + немного для посыпки

4 ст. л. разных зерен, таких как мак, лен и кунжут

0,5 ч. л. сельдереиной или морской соли

0,5 ч. л. свежемолотого черного перца

50 г сливочного масла, охлажденного и нарезанного кубиками

5 ст. л. холодной воды

- 1 Положите овсянку, муку, зерна, соль и перец в миску или чашу кухонного комбайна. Добавьте сливочное масло и разотрите руками или смешивайте в чаше комбайна до тех пор, пока смесь не станет похожа на панировочные сухари. Добавьте холодную воду и замесите тугое тесто, добавляя понемногу воды, если тесто кажется сухим.
- 2 Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности до толщины 2,5 мм. Вырежьте 20 кружочков с помощью 6-сантиметрового обычного или рифленого резака для печенья, повторно раскатайте кружочки, чтобы увеличить их в размерах. Разложите их на расстоянии друг от друга на большом смазанном маслом противне.
- 3 Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180 °С около 25 минут до готовности. Переложите на проволочную решетку и оставьте остывать.

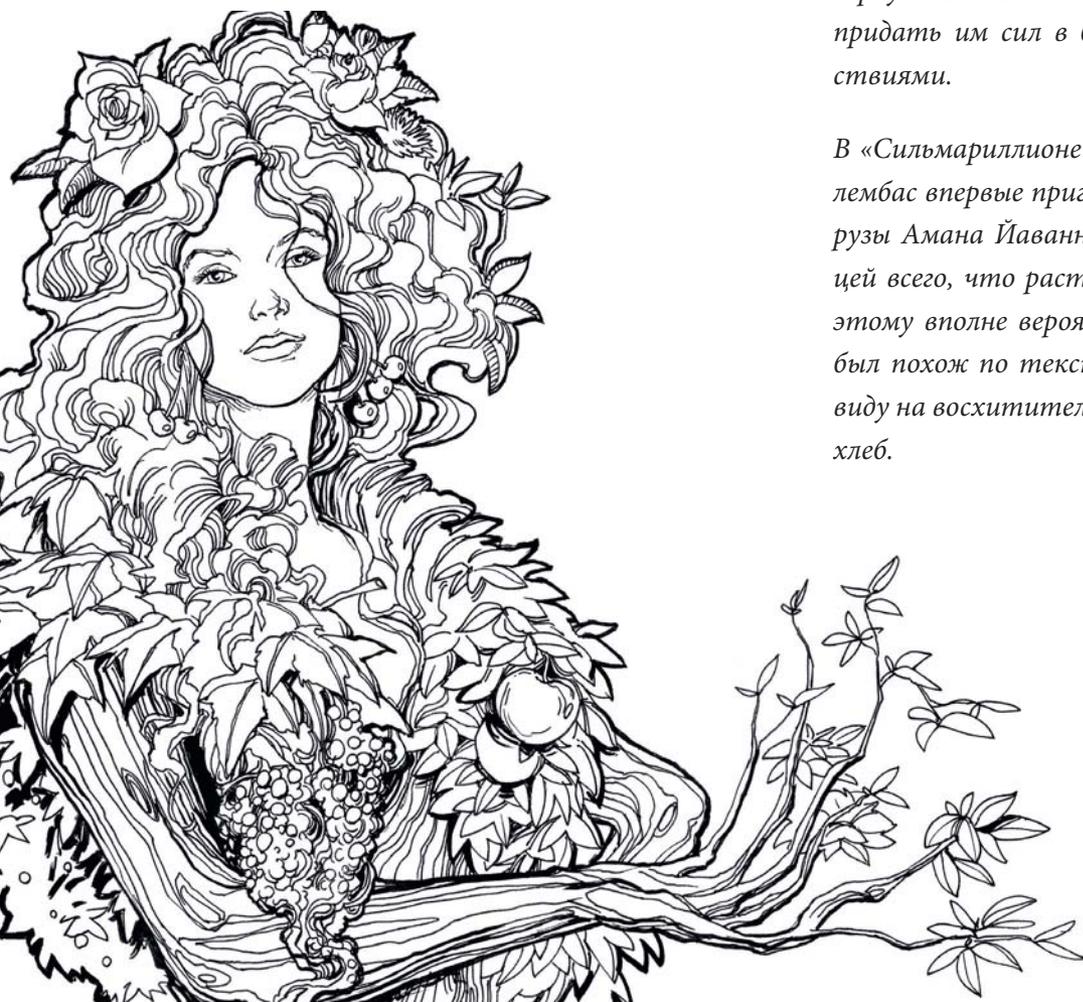
Крам — это разновидность походного хлеба, который население долины делает как для употребления в пищу, так и для продажи гномам Эребора.

ЛЕМБАС

Этот хлеб, имеющий пряный аромат чили, идеально сочетается с *Припущенной фасолью с дымком* (с. 16) или просто с несколькими ломтиками хрустящего бекона. Он также очень вкусен с сыром чеддер и *Сладкими маринованными огурцами* (с. 59) на обед.

Лембас питает душу даже больше, чем утоляет голод, помогая путешественникам сохранять силу воли для преодоления трудностей и огромных расстояний. Галадриэль дарит Братству запас лембаса, каждый хлеб завернут в листья мэллорна, чтобы придать им сил в борьбе с препятствиями.

В «Сильмариллионе» говорится, что лембас впервые приготовлен из кукурузы Амана Йаванной, создательницей всего, что растет на земле. Поэтому вполне вероятно, что лембас был похож по текстуре и внешнему виду на восхитительный кукурузный хлеб.



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 16

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г пшеничной муки

150 г поленты

1 ч. л. соли

2 ч. л. разрыхлителя

1 ст. л. сахара

3 ст. л. тертого пармезана или вегетарианского эквивалента

Горсть свежих листьев петрушки, нарезанных

1 красный перец чили, очищенный от семян и мелко нарезанный

3 ст. л. оливкового масла

2 яйца, взбитых

300 мл пахты

- 1 Смажьте маслом квадратную форму для выпечки размером 20×20 см.
- 2 Просейте вместе муку, поленту, соль и разрыхлитель в большую миску. Добавьте сахар, пармезан, петрушку и перец чили.
- 3 Смешайте масло, яйца и пахту в отдельной миске, затем аккуратно перемешайте с сухими ингредиентами до получения однородной массы.
- 4 Вылейте смесь в подготовленную форму и поставьте в разогретую до 190 °С духовку на 30–35 минут, пока тесто не станет золотистым.
- 5 Выньте из духовки и переложите на проволочную решетку, чтобы лембас немного остыл. Затем разрежьте его на 16 квадратов. Этот хлеб можно есть теплым или холодным, лучше в день выпечки.

Иванна

ЭЛЬФИЙСКИЕ ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ

Эти булочки идеально подходят к супам и тушеным блюдам, а также прекрасно сочетаются с *Жарким из говядины по-эсгаротски* (с. 154). Вы можете приготовить булочки с сыром и луком, для этого замените семечки пятью стрелками молодого зеленого лука, очень мелко нарезанными и пожаренными в течение 1 минуты с 1 ст. л. оливкового масла. Украсьте булочки обжаренным луком, а сверху посыпьте 3 ст. л. тертого пармезана.

Может, лембас и самый известный эльфийский хлеб, но не похоже на то, что эльфы едят его ежедневно, потому что, как нам известно, один кусочек лембаса может сделать человека сытым на целый день. В своей повседневной жизни эльфы предпочитают вкусный воздушный пшеничный хлеб, как поняли Фродо и его спутники, когда они наткнулись на отряд Высших эльфов с Зеленых холмов Шира.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 12

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

2 ЧАСА, ВКЛЮЧАЯ ОСТЫВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

5 г сухих активных дрожжей

300 мл теплой (не горячей!) воды

500 г пшеничной муки + немного для посыпки

1 ч. л. соли + щепотка

25 г сливочного масла, нарезанного кубиками

4 ст. л. семечек подсолнечника

2 ст. л. мака

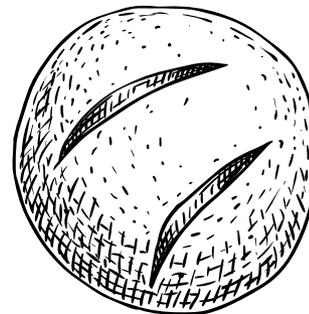
2 ст. л. тыквенных семечек

1 яичный желток

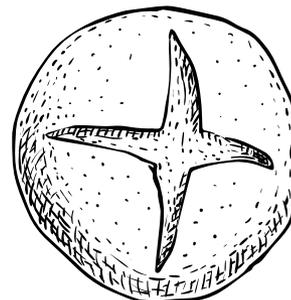
Щепотка соли

1 ст. л. холодной воды

1 Добавьте в дрожжи теплую воду, хорошо перемешайте и оставьте на 10 минут, пока они не запенятся. Просейте муку и соль в большую миску, добавьте сливочное масло. Втирайте масло в муку до тех пор, пока смесь не станет похожа на панировочные сухари. Добавьте все семечки и перемешайте.

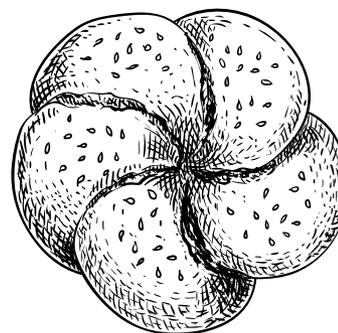


2 Сделайте углубление в центре и добавьте дрожжевую смесь. Тщательно перемешайте деревянной ложкой, затем замесите руками до получения тугого теста.

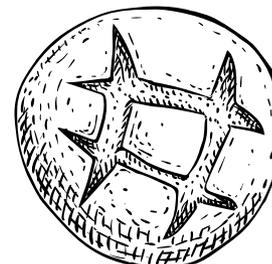


3 Месите в течение 5 минут, пока тесто не станет эластичным и перестанет прилипать к рукам. Верните тесто в миску, накройте пленкой и поставьте в теплое место на 30 минут до увеличения вдвое.

4 Выложите тесто на доску и снова вымесите, чтобы выгнать воздух. Затем разделите на 12 частей. Немного разомните каждый кусочек, сформируйте в виде рулета или сверните каждый кусочек в длинную колбаску и сделайте узелок. Выложите булочки на смазанный маслом противень, накройте чистым полотенцем и поставьте в теплое место на 30 минут, пока они не увеличатся почти вдвое.



5 Смешайте яичный желток в небольшой миске со щепоткой соли и холодной водой и смажьте булочки. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 200 °С в течение 15–20 минут, до золотистого цвета. При легком постукивании по основанию должен слышаться звук пустоты. Выньте из духовки и дайте немного остыть.





Гэндальф

СЛАДКИЕ МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Как раз то, что нужно, чтобы добавить пикантности любому бутерброду. Огурчики также отлично подходят к говядине, форели горячего копчения и в качестве дополнения к сырной тарелке. Добавьте 2 ч. л. семян горчицы для более острого варианта.

Маринование и консервирование были неотъемлемой частью забот домохозяйки и кухарки Викторианской эпохи, как, кажется, и хоббитов. Бильбо, конечно, имеет хороший запас огурчиков в своих кладовых, ведь Гэндальф не зря просит хоббита принести ему немного маринованных огурцов вместе с холодной курицей. Все-таки у волшебника есть некоторые преимущества!

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 3 БАНКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИНУТ + 4 ЧАСА НА ЗАМАЧИВАНИЕ И 3–4 НЕДЕЛИ НА НАСТАИВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 больших огурца, тонко нарезанных
1 средняя луковица, тонко нарезанная
50 г соли
450 мл белого винного уксуса
375 г сахара
0,5 ч. л. куркумы
2 ч. л. фенхеля
0,5 ч. л. сушеного измельченного красного перца чили
0,25 ч. л. черного перца горошком, крупно измельченного

- 1 Выложите огурцы, лук и соль в миску, накройте тарелкой и оставьте на 4 часа.
- 2 Тем временем налейте уксус в кастрюлю, добавьте сахар, остальные ингредиенты и осторожно нагревайте, время от времени помешивая, пока сахар не растворится, затем оставьте остывать.
- 3 Откиньте огурец и лук на дуршлаг и слейте жидкость. Промойте большим количеством холодной воды и обсушите. Доведите смесь с уксусом до кипения, положите в нее огурцы

и лук, варите в течение 1 минуты, затем выньте из уксуса шумовкой и разложите в теплые сухие стерилизованные банки. Кипятите оставшуюся уксусную смесь в течение 4–5 минут до получения сиропа, затем оставьте остывать. Вылейте холодную уксусную смесь на огурцы, чтобы полностью покрыть их и заполнить банки (добавьте еще немного уксуса, если это необходимо).

- 4 Закрутите крышками, подпишите и поставьте в прохладное темное место на 3–4 недели.

МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА С ПРЯНОСТЯМИ, БЛЮДО ГНОМОВ

Домашняя маринованная свекла — классическое дополнение к холодному мясу и сыру. Ее можно добавлять в салаты, бутерброды или намазывать на *Крам* (с. 53).

Жизнь в подземных шахтах означает, что гномы Толкина, вероятно, часто прибегают к консервированию пищи. Свеклу можно долго хранить в погребе, но этот рецепт сохраняет ее пригодной к употреблению еще в течение 3–4 недель. Эта маринованная свекла может быть очень кстати в конце долгой зимы.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 3 БАНКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1–1,5 ЧАСА + 3–4 НЕДЕЛИ

НА НАСТАИВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг свеклы (около 10 шт.),
листья обрезать примерно
на 2 см от верхушки
600 мл солодового уксуса
125 г сахара
3,5-сантиметровый кусочек корня
имбиря, очищенный и мелко
нарезанный
4 ч. л. гвоздичного перца, крупно
измельченного
0,5 ч. л. черного перца горошком,
крупно измельченного
0,5 ч. л. соли

- 1 Варите свеклу в кастрюле с кипящей водой в течение 30–60 минут (в зависимости от размера), до тех пор пока нож не будет легко входить в самый большой клубень. Слейте воду, дайте остыть и снимите кожуру небольшим ножом.
- 2 Тем временем налейте уксус в кастрюлю, добавьте сахар и остальные ингредиенты. Осторожно нагревайте, время от времени помешивая, пока сахар не растворится. Увеличьте огонь и варите на медленном огне в течение 3 минут, затем снимите с плиты и поставьте остывать.
- 3 Свеклу нарежьте ломтиками и поместите в теплые сухие стерилизованные банки. Залейте холодной уксусной смесью, покрыв свеклу так, чтобы уксус доходил до верха банок (возможно, для этого вам понадобится немного больше уксуса, чем указано в ингредиентах).
- 4 Закрутите крышки, подпишите и оставьте настаиваться в прохладном темном месте на 3–4 недели.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПЕРСИКИ

Наслаждайтесь ароматом лета в холодные месяцы с этими быстрыми и легкими в приготовлении маринованными персиками. Они отлично подходят к жареной свинине, курице, утке или острому сыру.

*Персики происходят из Китая и впервые были завезены в Европу через Персию, которая и подарила им свое название (от латинского *persicus* — «персидское яблоко») на многих европейских языках. Хотя Толкин не упоминает этот фрукт в своих книгах, нам легко представить себе персики, растущие в благодатном климате Гондора, в зеленом и плодородном районе Лебеннин, который в Средиземье находится на той же широте, что и юг Италии у нас, а она славится своими персиками.*

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 1 БОЛЬШАЯ БАНКА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2 ЧАСА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 300 мл белого солодового уксуса (очищенного солодового уксуса)
- 500 г сахара
- 1 ч. л. гвоздики
- 1 ч. л. душистого перца
- 7-сантиметровая палочка корицы, разрезанная пополам
- 1 кг маленьких персиков, разрезанных пополам и очищенных от косточек

- 1 В большой кастрюле нагрейте уксус, сахар и специи до растворения сахара. Добавьте персики и варите в течение 4–5 минут, пока они не станут мягкими, но не размякнут окончательно. Используя шумовку, утрамбуйте персики в большую теплую сухую стерилизованную банку.
- 2 Прокипятите маринад в течение 2–3 минут, чтобы придать ему аромат, и залейте персики, заполнив банку до самого верха. При необходимости долейте немного теплого уксуса.
- 3 Добавьте маленький кусочек смятого пергамента, чтобы фрукты не поднимались из уксуса в банке. Закрутите крышку, подпишите и поставьте остывать.
- 4 Через несколько часов персики начнут подниматься в банке, но как только они пропитаются сиропом, они снова опустятся; в этот момент они станут готовы к употреблению. Правильно закрученная банка может храниться в течение шести недель.

ПИРОГ СО СВИНИНОЙ

Рецепт этого пирога со свинойной годится на все случаи жизни, хотя его не назовешь быстрым в приготовлении. Пирог отлично подходит в качестве закуски на шведском столе, утреннего перекуса, для пикника и ланча в сочетании с помидорами и солеными огурцами (попробуйте его со *Сладкими маринованными огурцами*, с. 59).

В начале «Хоббита» Бомбур, самый толстый из 13 гномов в компании Торина, вскоре после прибытия в Бэг Энд просит у Бильбо пирог со свинойной и салат. И свиньи, и вепри упоминаются в книгах Толкина (особенно чудовищный Вепрь Эверхолта, убитый роханским королем Фолка), хотя наши герои сталкиваются с этими животными в основном в виде бекона!

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 12

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ЧАС 30 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 пучок зеленого лука, мелко нарезанного
- Щепотка перца чили
- 225 г свиной корейки, мелко нарезанной
- 100 г бекона, мелко нарезанного
- Небольшой пучок зеленого чеснока, мелко нарезанного
- Небольшой пучок петрушки, мелко нарезанной
- Соль и черный перец по вкусу
- 12 перепелиных яиц, сваренных всмятку и очищенных от скорлупы, или 1 куриное яйцо, нарезанное ломтиками
- 1 сырое яйцо, взбитое

Для теста

- 200 г пшеничной муки
- Щепотка соли
- 100 г сливочного масла, нарезанного кубиками
- 2–3 ст. л. воды

- 1 В большой миске смешайте муку с солью. Кончиками пальцев втирайте масло в муку, пока смесь не станет похожа на панировочные сухари.
- 2 Постепенно добавляйте воду, используя нож для перемешивания. Замесите тесто и соберите его в шар, заверните в пленку и оставьте в холодильнике на 30 минут.
- 3 Тем временем сделайте начинку. Смешайте зеленый лук, перец чили, свиную корейку, бекон, зелень и приправы.
- 4 Слегка смажьте форму для кексов на 12 ячеек и каждую выстелите пергаментом.
- 5 Достаньте тесто из холодильника. На присыпанной мукой поверхности раскатайте охлажденное тесто и вырежьте 12 кругов диаметром 9 см для основания пирогов и 12 кругов диаметром 7 см для верхней части. Аккуратно выложите большие круги теста в отверстия смазанной маслом формы для кексов.
- 6 Наполовину наполните каждую лунку начинкой, сверху положите сваренное всмятку перепелиное яйцо, затем добавьте еще один слой начинки.
- 7 Смажьте верхний край каждого пирога небольшим количеством взбитого яйца и положите сверху крышечку из теста, прижимая к боковой части, чтобы сформировать закрытый пирог.
- 8 Сделайте небольшое отверстие в верхней части, чтобы выходил пар, затем смажьте каждый пирог взбитым яйцом. Выпекайте в течение 20 минут в предварительно разогретой духовке при 200 °С, затем уменьшите температуру до 160 °С и готовьте еще 25–30 минут, пока тесто не станет золотистым.
- 9 Оставьте остывать на 5 минут, затем переложите на решетку для полного остывания.



ТЕПЛЫЙ РАСТОПЛЕННЫЙ СЫР БЕОРНА

Что может быть приятнее теплого сочного сыра в сочетании со сладким медом, терпкой клюквой и хрустящими орехами пекан? Это идеальная легкая закуска, и все, что для нее нужно, — много свежего хрустящего хлеба для макания.

Мед, как и большое количество сливок и сыра, широко представлен в вегетарианском рационе беорнингов, людей-оборотней. При создании их образов Толкин, похоже, черпал вдохновение в описании берсеркеров, древнескандинавских воинов из древнегерманской и древнескандинавской мифологии, носящих шкуры медведей.

В основе этого блюда лежат сушеные ягоды и орехи, которые очень любят настоящие медведи. Эта закуска понравится любому медведю, сидящему внутри каждого человека, гнома и хоббита.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

20 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г сыра бри или камамбера
в деревянной упаковке

3 ст. л. меда

25 г орехов пекан

Горсть сушеной клюквы

Веточки тимьяна

- 1 Снимите с сыра пластиковую упаковку и верните его в деревянную коробку. Выложите на противень и щедро сбрызните медом. Запекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке 15 минут.
- 2 Тем временем поджарьте орехи пекан на небольшой сковородке в течение 3–5 минут, пока они слегка не подрумянятся, а затем отложите в сторону.
- 3 Достаньте сыр из духовки и вырежьте в центре маленький крестик. Подавайте с пеканом, сушеной клюквой, тимьяном и хрустящим хлебом.

ЧАТНИ ИЗ ЭЛЯ, ЯБЛОК И ГОРЧИЦЫ

Этот пикантный чатни — отличный и необычный способ израсходовать лишние яблоки. Он выведет ваши бутерброды с говядиной и ветчиной на новый уровень. Его легко приготовить, так как все, что для этого нужно, — это время от времени помешивать чатни, пока он варится.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4 БАНКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2,5 ЧАСА +
3 НЕДЕЛИ НА НАСТАИВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг яблок, подлежащих тепловой обработке, очищенных от сердцевин, кожуры и нарезанных кубиками
- 500 г репчатого лука, мелко нарезанного
- 250 г сельдерея, нарезанного кубиками
- 250 г фиников без косточек, нарезанных кубиками
- 550 мл темного эля
- 150 мл солодового уксуса
- 300 г тростникового сахара демерара
- 2 ст. л. семян горчицы белой, измельченных
- 1 ч. л. куркумы
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. черного перца горошком, измельченного

- 1 Поместите все ингредиенты в кастрюлю и готовьте, не накрывая крышкой, на слабом огне в течение 1 часа 45 минут — 2 часов, помешивая время от времени, а к концу приготовления, когда чатни загустеет, делайте это чаще.
- 2 Разлейте по теплым сухим стерилизованным банкам, наполняя их до самого верха и уплотняя. Выгоните воздушные пузыри шпажкой или небольшим ножом и закройте завинчивающимися крышками.
- 3 Подпишите и оставьте созреть в прохладном темном месте на срок не менее трех недель.

Эль и яблоки кажутся типично хоббитскими ингредиентами, поэтому мы вполне можем представить себе, что этим чатни вместе с куском сыра, хлеба и, конечно же, парочкой пинт пива мог бы наслаждаться в таверне «Зеленый дракон» в Байуотере отец Сэма, Хэмфаст, известный как Старичина.



ЯБЛОЧНЫЙ БАТОН ИЗ КРИКХОЛЛОУ

С намазанным на него сливочным маслом он будет храниться до недели в герметичной упаковке, хотя, скорее всего, его съедят задолго до истечения срока годности! Если вы готовите его для детей, используйте яблочный сок вместо сидра.

Крикхоллоу — это уединенная деревушка в Бэкланде, расположенная за рекой Брендивайн. Это первое место, где появился Фродо после того, как он покинул Бэг Энд, чтобы тайно переправить Кольцо Всевластия в Ривенделл. Чтобы замести следы, он купил там дом с широкой лужайкой, невысокими деревьями и живой изгородью.

Учитывая любовь хоббитов к еде и садоводству, вполне вероятно, что некоторые «низкие» деревья на участке Фродо в Крикхоллоу были именно яблонями, ведь они не вырастают высокими. Этот яблочный батон мог бы быть лакомством, испеченным на кухне дома в Крикхоллоу с выращенными в саду фруктами.



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 1 БАТОН

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1–1,5 ЧАСА + 4 ЧАСА

НА ЗАМАЧИВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

300 мл сухого сидра или
неосветленного яблочного сока

1 большое яблоко массой около
300 г, очищенное от сердцевинки,
кожуры и нарезанное

175 г разных сухофруктов

150 г сахара

300 г самоподнимающейся муки

2 яйца, взбитые

1 ст. л. семечек

1 ст. л. тыквенных семечек

- 1 Налейте сидр в кастрюлю, добавьте яблоко и сухофрукты и доведите до кипения. Варите на медленном огне 3–5 минут, пока яблоки не станут мягкими, но не размякнут окончательно. Снимите кастрюлю с огня и оставьте настаиваться на 4 часа.
- 2 Смешайте сахар, муку и яйца с замоченными фруктами и хорошо перемешайте.
- 3 Выстелите продолговатую форму для хлеба или кекса промасленной пергаментной бумагой. Ложкой выложите смесь в подготовленную форму и разровняйте поверхность. Посыпьте семечками и выпекайте в предварительно разогретой духовке при 160 °С в течение 1 часа — 1 часа 10 минут, пока тесто хорошо не поднимется, верх не треснет и шпажка, вставленная в центр, не выйдет сухой.
- 4 Оставьте остывать на 10 минут, затем выньте из формы с помощью пергаментной бумаги.
- 5 Переложите на проволочную решетку, удалите бумагу для выпечки и оставьте остывать. Подайте нарезанным ломтиками и с намазанным на них небольшим количеством сливочного масла.



ПЕЧЕНЬЕ ЗАПАДНОЙ ЧЕТИ

Это нежное печенье идеально подходит к чаю и может храниться в герметичной банке до трех дней. Если захотите привнести в рецепт что-то новое, замените кукурузный сироп кленовым.

Шир делится на четыре области, называемые фартингами — от староанглийского feorðing — «четвертая часть». В Западной Чети находится Хоббитон, где стоит дом Бильбо и Фродо, Бэг Энд. Мы думаем, что это маленькое печенье прекрасно подойдет к чашечке чая и идеально для угощения гостей, которые приходят к ним в перерыве между шестью приемами пищи хоббитов.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 12 ШТ.
ПЕЧЕНЬЯ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
35 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г муки для выпечки
1 ч. л. разрыхлителя
0,5 ч. л. соды
0,5 ч. л. молотой корицы
0,5 ч. л. молотого имбиря
0,25 ч. л. молотого душистого перца
или ассорти специй
Мелко натертая цедра 1 лимона
50 г сливочного масла, нарезанного
кубиками
50 г сахара
2 ст. л. кукурузного сиропа

- 1 Смешайте муку, разрыхлитель, соду, специи и лимонную цедру в миске. Добавьте масло и растирайте кончиками пальцев до тех пор, пока смесь не станет похожа на мелкие панировочные сухари.
- 2 Всыпьте сахар, добавьте сироп и перемешайте ложкой. Слепите крошки руками, чтобы получился шарик.
- 3 Сформируйте из теста длинный батон, нарежьте его на 12 частей. Скатайте каждый кусочек в шар и разложите их на два больших смазанных маслом противня, оставляя между ними пространство.
- 4 Готовьте по одному противню зараз на центральном уровне предварительно разогретой духовки при 180 °C в течение 8–10 минут до образования трещин и появления золотистого цвета.
- 5 Оставьте на 1–2 минуты, затем переложите печенье на решетку, чтобы оно полностью остыло.

КЕКС С ВИШНЕЙ И МИНДАЛЕМ

Если готовите кекс в сезон, купите свежую вишню вместо замороженной. В таком случае кекс нужно будет съесть достаточно быстро, так как он получится влажным, поэтому не сможет храниться больше пары дней.

Энты — пастыри деревьев — одни из самых загадочных существ в произведениях Толкина, но еще более загадочны их жены. Толкин рассказывает их печальную историю устами лидера энтов — Древеня: давным-давно они оставили своих мужчин, чтобы ухаживать за «меньшими деревьями» — кустарниками садов и огородов — и обучать людей искусству земледелия и садоводства. На создание рецепта этого аппетитного кекса нас вдохновила история пропавших жен энтов и вишневых деревьев, за которыми они ухаживали.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 10

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС

ИНГРЕДИЕНТЫ

225 г муки

2,5 ч. л. разрыхлителя

100 г сливочного масла, охлажденного и нарезанного кубиками

100 г тростникового сахара

1 яйцо, взбитое

125 мл молока

1 ч. л. миндального экстракта

200 г замороженной вишни, разрезанной пополам, или 400 г свежей вишни без косточек

50 г миндальной стружки

Просеянная сахарная пудра для посыпки

- 1 Смажьте маслом квадратную неглубокую форму размером 23×23 см.
- 2 Перетрите муку, разрыхлитель и масло в миске или кухонном комбайне до тех пор, пока смесь не станет похожей на панировочные сухари. Добавьте сахар и перемешайте.
- 3 Смешайте яйцо, молоко и миндальный экстракт. Добавьте в сухую смесь вместе с половиной вишни и перемешайте.
- 4 Ложкой выложите смесь в подготовленную форму и разровняйте. Посыпьте оставшимися вишнями, а затем миндальной стружкой.
- 5 Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180 °С в течение 25–30 минут, до тех пор пока кекс не станет золотистого цвета. Оставьте остывать в форме, затем переложите на доску и уберите пергамент. Посыпьте просеянной сахарной пудрой и нарежьте квадратами.

ЕЖЕВИЧНЫЙ ПИРОГ БАРЛИМАНА БАТТЕРБУРА



Этот пирог позволяет насладиться вкусом позднего лета. Его можно подать теплым либо холодным на завтрак или со взбитыми сливками в качестве десерта. Решетчатый верх выглядит очень эффектно, и при этом его легко сделать.

Почти для всех хоббитов Шира трактир «Гарцующий пони» в деревне Бри на Великой восточной дороге представляет собой предел их географических знаний. Кажется, у Толкина только самые бесстрашные жители Бэкленда время от времени отваживаются пройти через врата и заглянуть в трактир. Возможно, одним из стимулов для этого был ежевичный пирог, фирменное блюдо в меню забывчивого трактирщика Барлимана Баттербура.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 8

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ЧАС + НА ОХЛАЖДЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г ежевики

Сок половины лимона

100 г сахарной пудры

2 ст. л. кукурузной муки, смешанной с небольшим количеством воды, чтобы получилась паста

Для теста

175 г пшеничной муки + немного для посыпки

100 г сливочного масла, нарезанного кубиками

40 г сахарной пудры + немного для посыпки

40 г молотого миндаля

Цедра 1 лимона, тертая

2 яичных желтка





- 1 Замесите тесто. Добавьте муку и масло в миску и разотрите кончиками пальцев до получения мелких крошек. Добавьте сахарную пудру, миндаль и лимонную цедру, затем яичные желтки и перемешайте, чтобы получилось тесто. Охладите в течение 15 минут.
- 2 Замесите тесто, отрежьте четверть и отложите в сторону. Оставшуюся часть тонко раскатайте на присыпанной мукой поверхности, чтобы она поместилась в смазанную маслом 24-сантиметровую форму для пирога. Прижмите тесто к основанию и бокам формы.
- 3 Обрежьте излишки и добавьте обрезки в отложенное ранее тесто. Уберите форму и оставшееся тесто в холодильник на 15 минут.
- 4 Добавьте 200 г ежевики, лимонный сок и сахарную пудру в кастрюлю и варите на медленном огне в течение 5 минут, пока ежевика не станет мягкой. Добавьте пасту из кукурузной муки и варите на сильном огне, помешивая, пока смесь не загустеет. Оставьте остывать.
- 5 Распределите смесь из ежевики по основанию пирога, посыпьте оставшейся ежевикой сверху. Смажьте края теста водой. Раскатайте обрезки, нарежьте полосками шириной 1 см и сплетите их в виде решетки сверху на пироге, прижимая края, но не обрезая лишнее.
- 6 Выпекайте пирог в предварительно разогретой духовке при 190 °C в течение 25–30 минут, пока верх не станет золотистым. Обрежьте лишнее тесто с решетчатого верха. Переложите на сервировочную тарелку, посыпьте сахарной пудрой и подайте.

ЕДА «НА ХОДУ»

В доиндустриальном мире Средиземья путешествие — иногда верхом на лошади, иногда на повозке, но чаще всего пешком — мучительно медленное. Только Орлы и полумагический конь, такой как Скадуфакс, способны быстро преодолевать огромные расстояния.

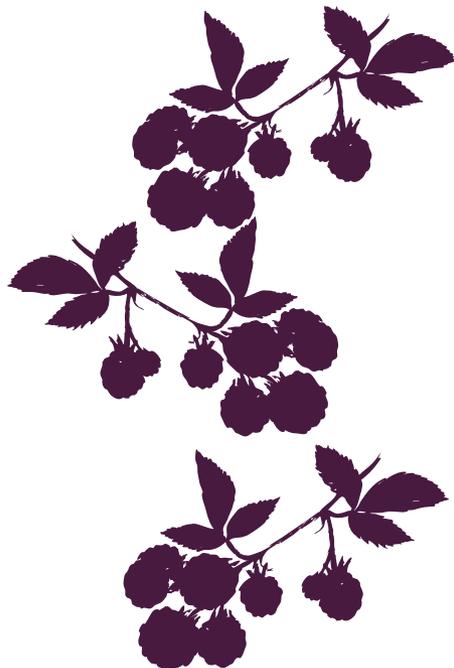
Хотя в дороге иногда и попадаются трактиры, где подают домашнюю еду, по большей части путешественникам приходится самим заботиться о себе, нося с собой важную утварь и основные кухонные принадлежности и готовя еду в безопасных местах на костре. В рюкзаке Сэма, как мы знаем из «Властелина колец», есть несколько важных предметов: огниво, два неглубоких котелка, деревянная ложка, двузубая вилка, вертела и «иссякающее сокровище» — соль.

К счастью, есть ряд продуктов, специально приготовленных для путешественников или воинов, отправляющихся в поход. Эльфы делают *Лембас* (с. 54), который, согласно легенде, является разновидностью кукурузного хлеба, первоначально приготовленного Йаванной для эльфов, совершающих Великий поход в Аман.

Мы знаем, что завернутый в листья мэллорна и нетронутый лембас может оставаться свежим и вкусным много дней и поддерживать путешественника на ногах в течение целого дня, даже если он — высокий защитник из Минас Тирита.

У людей тоже есть свой собственный хлеб, пусть и не обладающий столь чудесными свойствами. Жители Эсгарота готовят питательные, хотя и не особо примечательные твердые хлебцы, известные как крам (мы разработали гораздо более вкусный вариант, см. с. 53), в то время как вождь беорнингов Беорн делает печенье по собственному секретному рецепту (с. 116), которое, по его утверждению, может придать силы путешественникам во время долгого похода.

Все это, конечно, хорошо, но ничто не может сравниться с отлично приготовленной едой, которая даже в самом трудном походе напоминает о доме. Классическое блюдо, приготовленное на костре во «Властелине колец», — это *Тушенное с травами мясо кролика от Сэма* (с. 156), после того как Голлум добыл двух кроликов для своих хозяев-хоббитов. К отвращению Голлума, Сэм без бульона и картофеля потушил мясо с собранными травами. Хотя блюдо довольно простое, оно казалось пиршеством для голодных хоббитов и придало им много сил для продолжения путешествия в Мордор.





ЛАНЧ

Ланч — это почти забытый прием пищи в нашем реальном мире, часто сводящийся к быстрому перекусу бутербродом и чашкой кофе за рабочим столом. В Шире ланч — важный прием пищи, как точно подметил Перегрин, когда хоббиты шли по Хоббитону в начале «Властелина колец». Дорога может тянуться вечно, как любит говорить Бильбо, но никто, и тем более ленивый Пиппин, не может обойтись без отдыха и плотного перекуса.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ИНЖИРА И ПРОШУТТО С СЫРОМ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

Этот салат идеально подходит для питания на свежем воздухе летними вечерами. Он вкусен и без прошутто, если вы придерживаетесь вегетарианского питания.

Толкин писал, что на создание цивилизации нуменорцев его частично вдохновила история Древнего Египта. Это видно по именам некоторых царей нуменорцев, таких как Ар-Фаразон, и по описанию Долины гробниц у подножия священной горы Менельтарма в центре Нуменора, которая напоминает реальную египетскую Долину царей с ее царскими гробницами. Подчеркивая духовную связь Нуменора с Древним Египтом, мы добавили в это блюдо инжир, который был популярен у египтян.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 луковицы бананового шалота*, мелко нарезанные
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезанных
- 2 ч. л. малинового уксуса
- 8 маленьких спелых, но твердых плодов инжира
- 100 г натертого сыра горгонзола
- 50 г листьев рукколы
- 8 тонких ломтиков ветчины, похожих на прошутто
- Соль и черный перец по вкусу
- Слегка измельченный поджаренный фундук по вкусу

* Воссоздать вкус бананового лука-шалота можно, измельчив две белые луковицы и зубчик чеснока.

- 1 Нагрейте масло в небольшой сковороде на среднем огне. Добавьте лук-шалот, чеснок и жарьте 4–5 минут, пока они не станут мягкими. Снимите с огня и добавьте уксус, по щепотке соли и перца.
- 2 Острым ножом прорежьте крестик в верхней части инжира. Руками раздвиньте четвертинки инжира и наполните его горгонзолой. Выложите фаршированный инжир на противень, сбрызните небольшим количеством масла и поставьте в разогретую духовку на средний уровень на 4–5 минут, пока сыр не растает и слегка не подрумянится.
- 3 Разложите рукколу, теплый инжир и ветчину по четырем тарелкам. Полейте теплой заправкой и украсьте поджаренным фундуком и щепоткой черного перца.

САЛАТ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ, ГРУШ И ЗЕЛЕННЫХ ЛИСТЬЕВ САЛАТА

Гренки из пармезана придают этому салату оригинальность, хотя, если у вас мало времени, вы можете просто использовать овощечистку, чтобы нарезать тонкие ломтики пармезана и положить их поверх салата непосредственно перед подачей на стол.

Салаты — в числе тех закусок, что любят и просят гномы, которые неожиданно заваливаются на порог Бильбо в начале «Хоббита». Скорее всего, салаты присутствуют и на вегетарианском столе Тома Бомбадила и Златеники, и на больших праздниках, где подавались самые разнообразные блюда. Хотя очень немногие персонажи в легендарииуме Толкина являются строгими вегетарианцами, овощи, кажется, с удовольствием едят герои любого из народов, будь то люди, эльфы, гномы или хоббиты.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г тертого пармезана

2 большие спелые груши, разрезанные пополам, очищенные от сердцевины и нарезанные тонкими ломтиками

Около 0,5 стакана измельченных грецких орехов

50 г ассорти салатных листьев

Для заправки

60 мл + 2 ст. л. масла грецкого ореха

2 ст. л. лимонного сока

1 ст. л. зернистой горчицы

2 ч. л. сахарной пудры

Несколько веточек эстрагона, крупно нарезанных

1 Застелите фольгой квадратный противень со стороной 24 см, смажьте маслом и посыпьте его тонким слоем пармезана. Поставьте в духовку на 2–3 минуты, чтобы сыр расплавился и стал бледно-золотистого цвета. Достаньте и подождите до тех пор, пока он не остынет достаточно для дальнейшей работы, затем уберите фольгу, чтобы сыр разломился на куски.

2 Взбейте вместе ингредиенты для заправки в большой миске. Поджарьте грецкие орехи.

3 Добавьте груши, грецкие орехи и листья салата в миску с заправкой и перемешайте. Разделите салат по четырем сервировочным тарелкам и украсьте гренками из пармезана.

СВЕЖЕСОБРАННЫЙ САЛАТ

Чтобы сделать это блюдо более сытным, тонко нарежьте три колбаски чоризо и обжарьте на сковороде до золотистого цвета и хрустящей корочки. Обсушите на бумажных полотенцах, затем добавьте в салат.

Следопыты Севера — это потомки дунэдайн, погибшего королевства Арнор, которые патрулируют его местность и охраняют оставшиеся земли, такие как Шир и Бри. Когда мы впервые встречаемся с Арагорном в начале «Властелина колец», он живет как следопыт, скитается по Эриадору и защищает его от орков и волков. Как следопыт, Арагорн умеет добывать себе пищу и находить целебные травы, такие как ацелас, или королевский лист. Это освежающий и яркий летний салат, в его приготовлении используются собранные травы, которые Арагорн мог бы найти для украшения своих блюд.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

140 г замороженного горошка

170 г бобов садовых

20 г ростков гороха

Маленькая горсть мяты, укропа и петрушки, мелко нарезанных

150 г сыра фета

Для заправки

1 ч. л. дижонской горчицы

2 ст. л. оливкового масла

1 ст. л. винного уксуса

Соль и черный перец по вкусу





- 1 Доведите слегка подсоленную воду в большой кастрюле до кипения и отварите замороженный горох в течение 2 минут. Промойте в холодной воде.
- 2 Варите бобы в течение 3 минут, промойте и очистите от кожуры, чтобы раскрыть ярко-зеленую внутренность.
- 3 Смешайте горошек и бобы с ростками горошка и нарезанной зеленью.
- 4 Приготовьте заправку, смешав горчицу, масло и уксус. Приправьте по вкусу солью и перцем.
- 5 Покрошите фету в салат, тщательно перемешайте с заправкой и подайте.



ЛАНЧ ПИППИНА В МИНАС ТИРИТЕ

Основанный на знаменитом британском ланче, называемом «завтрак пахаря», этот рецепт скорее комбинация блюд, а не рецепт как таковой. Увеличивайте или уменьшайте количество нужных ингредиентов в зависимости от числа людей, для которых вы готовите. Разложите все элементы ланча на деревянной доске. Попробуйте варьировать ингредиенты по высоте и цвету, чтобы блюда выглядели более интересно. Вы также можете добавить различные сыры и соусы, крекеры, паштеты и фрукты — все, что вам нравится.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 2

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

От 4 до 6 толстых ломтиков хрустящего хлеба
или 4 Эльфийские пшеничные булочки (с. 56)

Кусок хорошего сыра чеддер или созревшего бри

6 толстых ломтиков холодного ростбифа
с кровью или ветчины

2 ломтика пирога со свиной

2 сваренных вкрутую яйца, очищенных
и разрезанных пополам

4 маринованных луковички или корнишона

2 стебля сельдерея, желателно с листьями

4 редиски

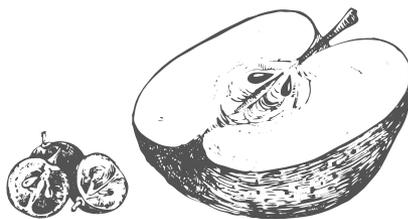
2 яблока, разрезанных на четвертинки
и очищенных от сердцевин

Морская соль и черный перец по вкусу

1 Разложите хлеб или булочки в корзинке.

2 Разложите остальные ингредиенты на большой деревянной доске, посыпьте яйца солью и перцем и поставьте доску на середину стола.

3 Выложите немного *Консервированных персиков* (с. 61) и *Чатни из эля, яблок и горчицы* (с. 65) в маленькие миски, чтобы подавать вместе с *Пирогом со свиной* (с. 62) и холодным мясом.





У Толкина Перегрин Тук — не только самый молодой и самый безрассудный из хоббитов, но и самый голодный! После того как Пиппин был представлен Дэнетору, правящему наместнику Гондора, его отдали на службу к Берегонду, капитану гвардии Минас Тирита. Пиппин, всегда ждущий с нетерпением следующего приема пищи, просит еды, и ему дают ланч из хлеба, масла, сыра и яблок вместе с кувшином эля.

Так питались обычные сельскохозяйственные рабочие в реальной Англии в XIV веке и позже. Традиционное сочетание хлеба, сыра, соленых огурцов и пива, известное в народе как «завтрак пахаря», в XX веке стало популярным видом ланча в пабах Соединенного Королевства.

ЗВЕЗДА ИЗ МОРКОВИ И ПАСТЕРНАКА В МЕДОВОМ СОУСЕ

Это вегетарианское блюдо идеально сочетается с гарниром из листьев рукколы, заправкой из уксуса, прованского масла и пряностей, а также с *Жарким из говядины по-эсгаротски* (с. 154). Приготовьте его веганскую версию, используя кленовый сироп вместо меда.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 маленьких пастернака, разрезанных вдоль на четвертинки
- 4 небольшие морковки, разрезанные вдоль на четвертинки
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. молотого тмина
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 0,5 ч. л. сельдереиной соли
- 3 ст. л. сладкого соуса чили
- 1 ст. л. меда

- 1 Положите пастернак и морковь в миску.
- 2 В другой небольшой миске или кувшине смешайте масло, тмин, кориандр и сельдереиную соль. Добавьте к овощам и хорошо перемешайте, переворачивая овощи, пока они не будут равномерно покрыты соусом.
- 3 Выложите в неглубокий сотейник в один слой и поставьте в предварительно разогретую до 200 °С духовку примерно на 30 минут; часто переворачивайте овощи, пока они не станут мягкими и золотистыми.
- 4 Тем временем смешайте сладкий соус чили и мед в небольшой миске.
- 5 Смажьте овощи соусом чили и медом и верните в духовку еще на 5 минут.
- 6 Подайте на большом блюде так, чтобы самые широкие концы овощей находились в центре блюда, а кончики расходились наружу, будто лучи звезды из чередующихся моркови и пастернака.

Звезды и эльфы неизменно присутствуют в произведениях Толкина. Варда, королева Валар, перед помещением на небо Луны и Солнца создала новый набор звезд, которые сопровождали пробуждение эльфов. Поэтому эльфов называют Эльдарами, что означает «Народ звезд», хотя позднее это название используется только для тех из них, кто отправляется в Великий поход на Запад.

Связь между звездами и эльфами прослеживается во всем «Сильмариллионе». Эмблемой Первого Дома Нолдора (или Дома Феанора) — Феанор является создателем Сильмарилей — служит восьмиконечная звезда, и один из Сильмарилей в итоге становится звездой Эарендила — божественным знаком надежды для народов Средиземья.



ЖАРЕННЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ ОГНЕННЫЙ ПЕРЕЦ

Подайте это блюдо с хрустящим хлебом или как гарнир к *Шпажкам с бараниной и розмарином* (с. 150). Оно универсально — попробуйте добавить несколько нарезанных черных оливок, немного раскрошенной феты или кусочки сыра халлуми.

Балроги Средиземья — это ангелоподобные существа, склоненные Морготом на сторону зла, мало чем отличающиеся от падших ангелов, низвергнутых с небес вместе с Люцифером в христианской теологии. Эти ужасные существа окутывают себя тенью и пламенем, вооружены мечами и бичами и представляют большую угрозу для народов Средиземья. В «Сильмариллионе» и «Властелине колец» описаны грандиозные сражения с Балрогами. В «Сильмариллионе» в битве за Гондолин эльфийский лорд Эктелион убивает Балрога Готмога, а в «Братстве Кольца» Гэндальф побеждает Балрога по имени Проклятие Дурина в Мории, хотя и сам «умирает» в битве. Эти фаршированные красные перцы напоминают огненную природу Балрогов. К счастью, языки пламени из нашего рецепта являются предвестниками скорее удовольствия, чем разрушения.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 2

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС 10 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 больших красных острых перца «романо», очищенных и разрезанных вдоль
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1,5 ст. л. нарезанного тимьяна
- 4 сливовидных помидора, нарезанных кубиками
- 4 ст. л. оливкового нерафинированного масла
- 2 ст. л. бальзамического уксуса
- Соль и черный перец по вкусу

- 1 Положите половинки перца разрезанной стороной вверх на противень, выстланный фольгой. Между ними разложите чеснок и тимьян, приправьте солью и перцем. Распределите нарезанный кубиками помидор равномерно в половинки перцев и сбрызните маслом и уксусом.
- 2 Жарьте в предварительно разогретой духовке при температуре 220 °C около 1 часа, пока перец не станет мягким и поджаренным.

КАРТОФЕЛЬНО-ЧЕСНОЧНЫЙ СУП ИЗ ТРАКТИРА «ГАРЦУЮЩИЙ ПОНИ»

Тарелка этого сытного картофельного супа с соблазнительным ароматом копченого чеснока — как раз то, что нужно, чтобы согреться в ветреный день. Подайте его с *Эльфийскими пшеничными булочками* (с. 56) для сытной трапезы.

После долгого дневного путешествия по Могильным холмам огонь в камине и эль в «Гарцующем пони» в Бри оживляют усталую и испуганную компанию хоббитов. Представляется, что одним из блюд, которым наслаждаются усталые путешественники в этом почтенном арнорском заведении, является миска горячего супа. Возможно, «суп дня» в этом трактире менялся в зависимости от времени года, но картофельно-чесночный вполне мог быть одним из самых популярных в холодную зиму.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 ст. л. сливочного масла

1 большая луковица, нарезанная ломтиками

2 зубчика чеснока, измельченных

500–550 г рассыпчатого картофеля,
очищенного от кожуры и нарезанного
мелкими кубиками

840 мл овощного бульона

0,5 ч. л. копченой морской соли

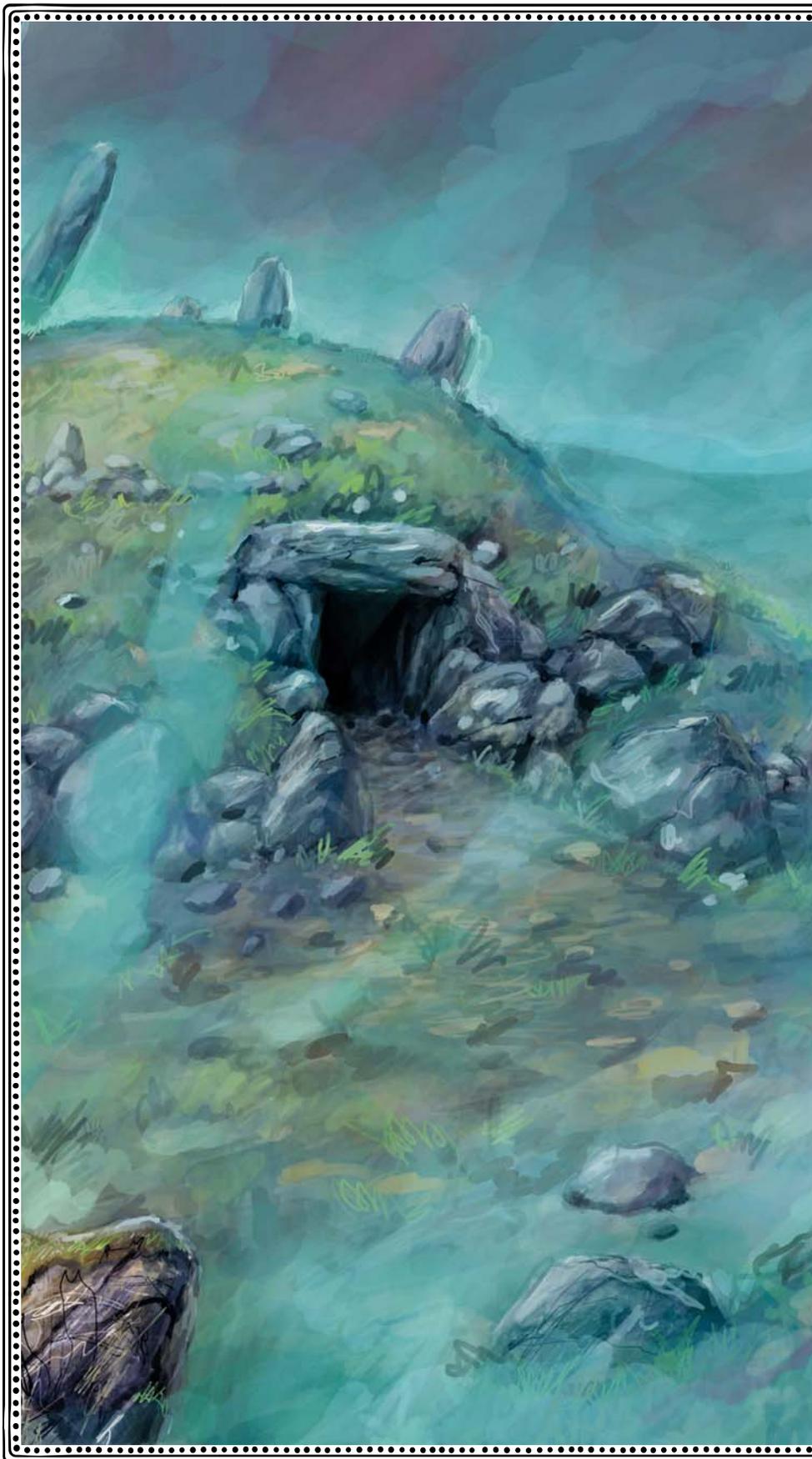
120 мл молока

4 ст. л. свежей зелени, такой как петрушка,
тимьян и зеленый лук

Нарезанный зеленый лук для украшения

Черный перец по вкусу

- 1 Растопите сливочное масло в большой кастрюле, добавьте лук, чеснок и готовьте на среднем огне 3–4 минуты, пока не станут мягкими. Добавьте картофель, накройте крышкой и готовьте в течение 5 минут.
- 2 Добавьте бульон и специи. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь, накройте крышкой и тушите 30 минут, пока картофель не станет мягким.
- 3 Переложите в чашу кухонного комбайна и взбейте до однородной массы. Перелейте в кастрюлю, добавьте молоко и зелень и разогрейте. Подайте, украсив нарезанным зеленым луком и черным перцем.



Могильные холмы



СУП ИСТОРИЙ

Для приготовления этого супа пригодится все, что у вас могло залежаться: можете экспериментировать с различными ингредиентами, добавляя все, что есть под рукой. Если вы предпочитаете кусочки овощей в супе, не взбивайте его блендером и, если хотите, добавьте ложку песто (из рецепта со с. 95) перед подачей к столу. В веганском варианте этого супа не добавляйте сметану.

Толкин находил поразительно правильные метафоры, чтобы описать рождение историй. В одном из своих писем он сравнил автора, рассказывающего историю, с человеком, который готовит суп. История состоит из смеси всевозможных воспоминаний и обрывков знаний, которые при объединении образуют нечто удивительное и новое. Даже если некоторые ингредиенты можно опознать, по отдельности они не так важны для супа (или всей истории), чем впечатления от цельного произведения.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 ч. л. оливкового масла
- 1 лук-порей, мелко нарезанный
- 1 большой клубень картофеля, очищенный и нарезанный
- 840 мл овощного бульона
- 300 г ассорти летних овощей (горох, спаржа, бобы и кабачки)
- 2 ст. л. мелко нарезанной мяты
- 2 ст. л. густой сметаны (по желанию) для подачи
- Соль и черный перец по вкусу

- 1 Разогрейте масло в небольшой кастрюле и обжаривайте лук-порей в течение 3–4 минут, пока он не станет мягким.
- 2 Добавьте картофель и бульон и варите в течение 10 минут. Положите туда же все оставшиеся овощи и мяту, доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите на медленном огне в течение 10 минут.
- 3 Перелейте суп в блендер или чашу кухонного комбайна и пюрируйте до однородной массы. Перелейте ее обратно в кастрюлю, добавьте сметану (если хотите) и приправьте по вкусу солью и перцем. Подогрейте и подайте с теплыми лепешками.

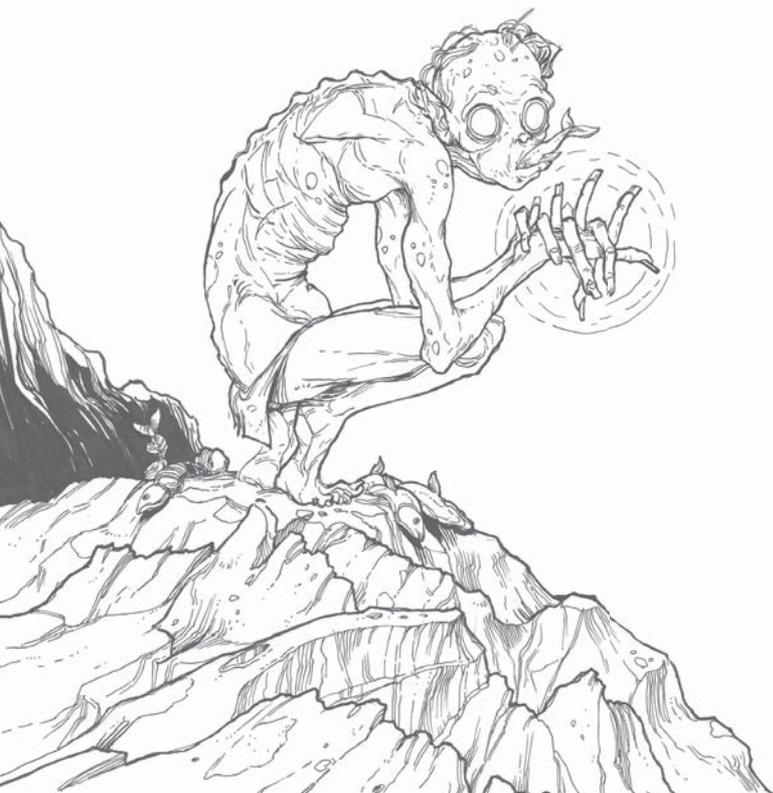


СЫРАЯ РЫБА ГОЛЛУМА

В рыбном магазине попросите лосось для приготовления суши или сашими, чтобы блюдо получилось безопаснее. Вы также можете использовать копченый лосось.

Голлум довольно часто упоминает рыбу в книгах Толкина — это даже был ответ на одну из загадок, которые он загадывает Бильбо в «Хоббите». Он говорит о своей любви к рыбе, когда обсуждает еду с Сэмом во время их путешествия в Мордор. Однако он совершенно ясно дает понять, что приготовление любой пищи, будь то мясо или рыба, «портит» ее.

У сырой рыбы, когда она очень свежая и правильно приготовлена, действительно прекрасный и нежный вкус. На создание этого рецепта нас вдохновили блюда японской кухни, и мы попробуем вас убедить, что Голлум не так уж и не прав.



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 2–3

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

50 МИНУТ + НА ОХЛАЖДЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

340 г риса для суши

6 ст. л. рисового винного уксуса

2,5 ст. л. сахара

1,5 кусочка маринованного имбиря,
мелко нарезанного

0,5 ч. л. пасты васаби

0,5 огурца

220 г лосося без кожи, нарезанного
небольшими кусочками

1 авокадо, очищенное от кожуры,
без косточек и нарезанное
мелкими кубиками

8 стрелок зеленого лука, мелко
нарезанных

3 ст. л. поджаренных семян кунжута
для украшения

- 1 Приготовьте рис в соответствии с инструкцией на упаковке.
- 2 Тем временем поместите уксус и сахар в небольшую кастрюлю и осторожно нагрейте, помешивая, чтобы сахар растворился. Выключите огонь, добавьте маринованный имбирь, васаби и оставьте остывать.
- 3 Огурец разрежьте вдоль и выньте семечки. Очищенные половинки мелко нарежьте и добавьте в остывшую уксусную смесь.
- 4 Когда рис сварится, переложите его на блюдо, процедите над ним уксусную смесь, отложив отдельно огурец, перемешайте и оставьте остывать.
- 5 Переложите остывший рис в большую салатницу и аккуратно смешайте с огурцом, лососем, авокадо и зеленым луком. Сверху посыпьте поджаренным кунжутом и подайте.

МАРИНОВАННАЯ В ЧАЕ ФОРЕЛЬ ПО-ИСТЕРЛИНГСКИ

Ketjap manis — это индонезийский сладкий соевый соус со вкусом патоки. Если у вас нет сладкого соевого соуса, вы можете использовать обычный соевый соус, но добавьте немного меда в маринад, чтобы привнести в него сладкий вкус и особый аромат.

У Толкина истерлингами обычно называют народы Руна, обширных территорий на востоке Средиземья, охватывающих как кочевые племена, такие как Люди Повозок, так и более оседлые народы, например Балхот. Толкин лишь в общих чертах описывает эти народы, которые ко времени Войны Кольца в значительной степени находились под властью Саурона.

Этот рецепт содержит ингредиенты из восточных стран, которые помогут вам лучше погрузиться в мир истерлингов.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

25 МИНУТ + 4,5 ЧАСА

НА НАСТАИВАНИЕ,

ОХЛАЖДЕНИЕ

И МАРИНОВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 пакетика черного чая (например, лапсан сушонг), настоянные в 200 мл кипятка

1 ст. л. очищенного и натертого на терке имбиря

1 зубчик чеснока, измельченный

4 ст. л. сладкого соевого соуса Ketjap manis

2 ст. л. сладкого соуса чили

1 ст. л. меда

4 филе форели, массой около 100 г каждое

1 ст. л. кунжутного масла

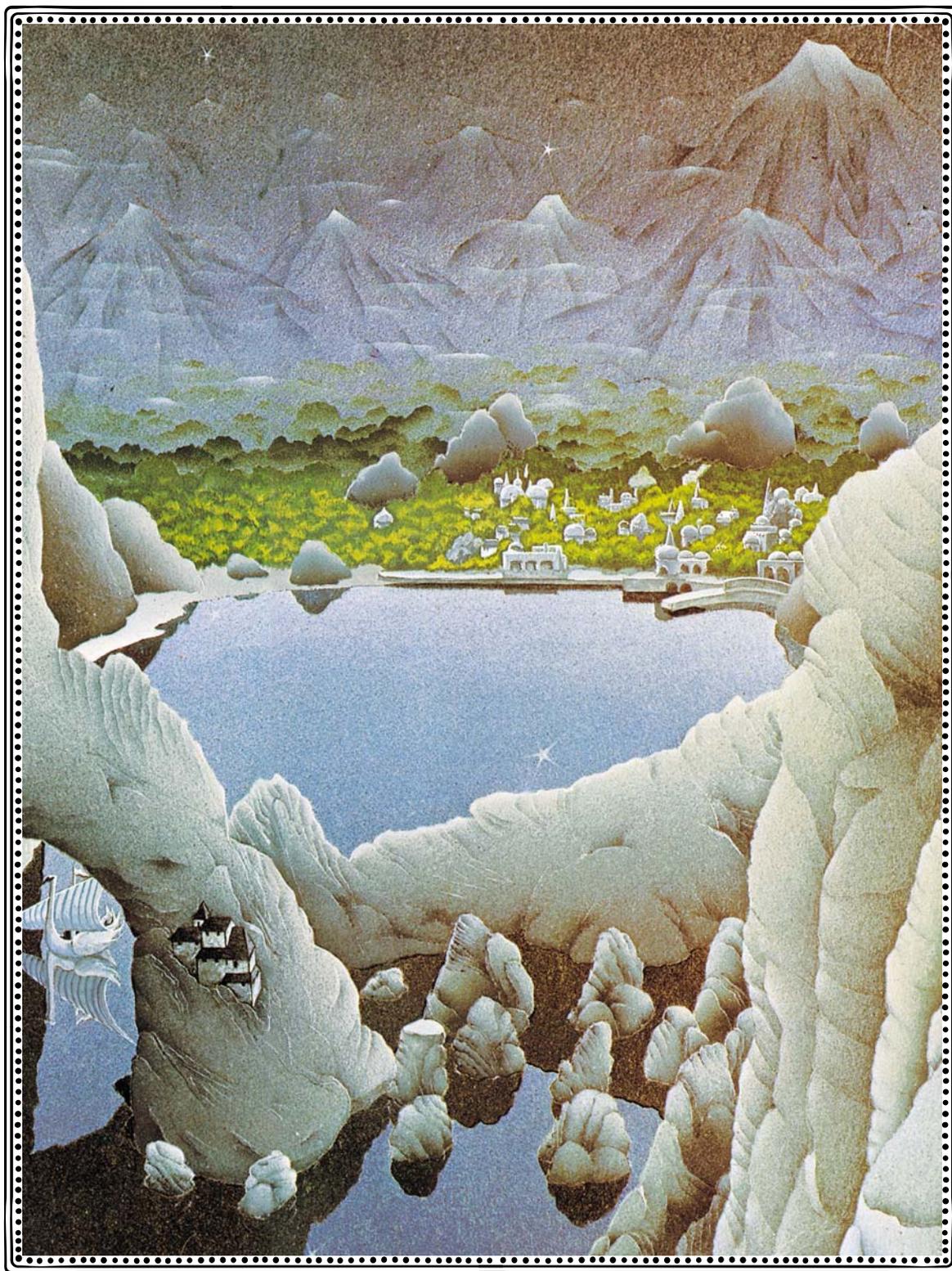
2 ст. л. арахисового масла,

200 г капусты бок-чой, разрезанной
вдоль пополам



- 1 Как только чайные пакетики настоятся в течение 5 минут, выбросьте их. Добавьте имбирь, чеснок, сладкий соевый соус, сладкий соус чили и мед и хорошо перемешайте. Оставьте остывать.
- 2 Выложите филе форели в неглубокую неметаллическую посуду и залейте чайной смесью. Накройте крышкой и оставьте мариноваться в холодильнике не менее чем на 4 часа (или на ночь, если позволяет время), периодически переворачивая рыбу.
- 3 Выньте рыбу, оставив маринад, и промокните насухо бумажными полотенцами.
- 4 Разогрейте кунжутное масло с 1 ст. л. арахисового масла в большой сковороде с антипригарным покрытием, добавьте рыбу кожей вниз и обжаривайте 2–3 минуты. Переверните рыбу и обжаривайте еще в течение 3 минут. Переложите на разогретую тарелку и накройте фольгой — она будет продолжать «доходить», пока вы готовите бок-чой.
- 5 Разогрейте оставшееся масло в сковороде на сильном огне, добавьте капусту бок-чой и жарьте, пока она не начнет увядать. Влейте половину оставшегося маринада, доведите до кипения и тушите 3–4 минуты, пока большая часть жидкости не испарится и капуста бок-чой не станет мягкой. Подайте с форелью.





Лебедина гавань Альквалондэ

АЛЬКВАЛОНДЭАНСКИЕ ГРЕБЕШКИ НА ГРИЛЕ С ПЕСТО

Обжаривание морских гребешков на горячем гриле или раскаленной сковороде до светло-золотистого цвета усилит их мягкий сладкий вкус, но будьте осторожны, не пережарьте, так как тогда их станет трудно жевать.

Альквалондэ — великий эльфийский город на побережье Валинора, построенный тэлери, одним из трех родов Высших эльфов. Само его название, кажется, вызывает в воображении рай, окруженный водой. Толкин пишет, что тэлери целыми днями ныряют за жемчугом, так что мы легко можем представить себе, что они добывают и гребешки! Вдохновившись Альквалондэ, придайте вашему столу изысканности с этими прекрасными гребешками, поданными в раковине. Эти красивые закуски удивительно легко приготовить, но они станут изюминкой любого обеда или ужина.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

12 морских гребешков на половинке раковины
(можно подать без раковины)

Оливковое масло для сбрызгивания и жарки

Для песто

50 г базилика

1 зубчик чеснока, измельченный

2 ст. л. кедровых орешков, поджаренных

0,25 ч. л. морской соли

80 мл + 1 ст. л. оливкового нерафинированного
масла высшего качества

2 ст. л. тертого пармезана

Черный перец по вкусу

- 1 Приготовьте песто, для этого положите базилик, чеснок, кедровые орехи и морскую соль в ступку и измельчите пестиком, чтобы получилась однородная масса. Медленно добавляйте масло, пока не достигнете необходимой консистенции (мягкой, но не жидкой), затем добавьте сыр и перец.
- 2 Слегка приправьте гребешки перцем. Сбрызните маслом и жарьте на гриле раковинной вниз в течение 3–4 минут, до готовности. (Они прожарятся через раковину.) Можно пожарить гребешки в большой сковороде. Промокните гребешки бумажными полотенцами, посолите, а затем обжарьте с 1 ст. л. оливкового масла по 2–3 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. Подайте с соусом песто.

ЖАРЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ МИДИИ ИЗ СЕРЫХ ГАВАНЕЙ

Покупайте мидии с плотно закрытыми раковинами, которые кажутся тяжелыми. Храните их в открытой упаковке, а не в закрытом контейнере, чтобы они могли дышать — лучше употребить их в пищу в день покупки.

Море играет незначительную роль в «Хоббите» и «Властелине колец». Таким образом, когда оно упоминается в конце «Возвращения короля» в контексте ухода Хранителей Кольца, включая Фродо, из Серых Гаваней, оно служит особым эмоциональным приемом. Как будто внезапно широко раскрылись горизонты и поразили наше воображение.

Мы могли бы представить себе это блюдо на трапезе, которой наслаждалась компания эльфов, хоббитов и волшебника, когда они прощались со Средиземьем.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 115 г сливочного масла
- 2 луковицы шалота, мелко нарезанные
- 3 зубчика чеснока, нарезанных и разделенных между собой
- 120 мл сухого белого вина
- 0,5 кг мидий, очищенных
- 100 г панировочных сухарей грубого помола
- 2 ст. л. мелко нарезанной петрушки
- 1 ч. л. мелко натертой лимонной цедры
- 2 ст. л. тертого пармезана
- 1 ст. л. оливкового масла

- 1 Растопите сливочное масло в большой кастрюле на среднем огне и пассеруйте в нем лук-шалот и два зубчика чеснока в течение 5–6 минут, пока не станут мягкими. Влейте вино и доведите до кипения.
- 2 Добавьте мидии в кастрюлю, но только те, которые остались плотно закрытыми даже при резком постукивании, затем накройте крышкой и слегка потушите на медленном огне. Выбросьте все мидии, которые не раскрылись. Отставьте кастрюлю в сторону.
- 3 Положите хлебные крошки в миску с петрушкой, оставшимся чесноком, лимонной цедрой, пармезаном и маслом и хорошо перемешайте.
- 4 Очистите мидии от раковин и разложите мидии в один слой на большом противне.
- 5 Аккуратно выложите смесь панировочных сухарей поверх мидий и поместите в разогретую духовку на средний уровень на 2–3 минуты, пока панировочные сухари не станут хрустящими и золотистыми.



ШПАЖКИ С УМБАРСКИМИ КРЕВЕТКАМИ И МОРСКИМ ЧЕРТОМ

Сделайте вашу рыбу еще вкуснее, заменив обычные деревянные или металлические шпажки крепкими веточками розмарина, которые придадут прекрасный аромат трав и будут выглядеть красиво. Важно хорошо замочить их перед употреблением, чтобы они не подгорели и не испортили рыбу.

Умбарские пираты — заклятые враги Гондора, которые на протяжении всей Третьей эпохи грабили народ и совершали набеги на южные берега. Пираты появляются во «Властелине колец», когда Арагорн захватывает их корабли во время битвы на Пеленнорских полях.

Город Умбар расположен в заливе Бельфалас, в окрестностях Харада, и эти простые шпажки с креветками и кусочками морского черта вполне могут быть похожи на то, чем питались пираты во время набегов и экспедициях вдоль каменистого побережья Гондора.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИНУТ +
1,5 ЧАСА НА ЗАМАЧИВАНИЕ И МАРИНОВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 больших веточек розмарина

0,5 кг филе морского черта, нарезанного
на 16 кусков

16 сырых очищенных тигровых креветок

2 зубчика чеснока, измельченных

Тертая цедра и сок 1 лимона

1,5 ст. л. оливкового нерафинированного масла
высшего качества

Соль и черный перец по вкусу

Для лимонного айоли

3 яичных желтка

2 ч. л. белого винного уксуса

1 ч. л. дижонской горчицы

2–4 зубчика чеснока, измельченных

1 ст. л. лимонного сока

240 мл оливкового нерафинированного масла
высшего качества

Соль и белый перец по вкусу

- 1 Удалите листочки розмарина со стеблей и отложите в сторону, оставив несколько листьев розмарина на конце каждой веточки, а другой конец срежьте по диагонали, чтобы сформировать острый кончик. Замочите в холодной воде на 30 минут. Мелко нарежьте 1 ст. л. листьев розмарина, оставив остальные для другого блюда.
- 2 Нанижите кусочки рыбы на розмариновые шпажки, чередуя их с креветками: два кусочка рыбы — две креветки. Поместите в неглубокую неметаллическую посуду.
- 3 Смешайте нарезанные листья розмарина, чеснок, лимонную цедру, немного соли и черного перца с маслом, залейте шпажки и оставьте мариноваться на 1 час.
- 4 Приготовьте соус айоли. Поместите яичные желтки, уксус, горчицу, чеснок, лимонный сок, немного соли и белого перца в чашу кухонного комбайна и взбивайте, пока яичная смесь не вспенится. Затем постепенно вливайте масло, пока соус не станет густым и блестящим. Разбавьте небольшим количеством кипятка, если соус слишком загустел. Приправьте по вкусу.
- 5 Выньте шпажки из маринада. Обжарьте на гриле по 2–3 минуты с каждой стороны до готовности. В качестве альтернативы: поместите в предварительно разогретую духовку, перевернув через 2–3 минуты.
- 6 Выжмите лимонный сок на шпажки и подайте с лимонным айоли.



КРЫЛЬЯ ЛЕТУЧИХ МЫШЕЙ ЛИХОЛЕСЬЯ

Черный пищевой гель-краситель придаст этим «крыльям летучей мыши» убедительно темный и пугающий цвет, но, если вы хотите приготовить менее пугающее блюдо, можно не использовать пищевой краситель и просто наслаждаться азиатскими ароматами этого блюда.

Как узнали Бильбо и гномы на собственном горьком опыте в «Хоббите», если вы зажжете ночью костер в Лихолесье, то сразу же привлечете тысячи мотыльков и огромных черных летучих мышей. Однако мы думаем, что этот прием можно использовать в своих интересах, если запасы пищи иссякнут — вы сможете поймать несколько штук на ужин. Когда вы замаринуете и пожарите ваши «крылья летучей мыши», они станут хрустящими и очень вкусными.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

20 МИНУТ + 1–2 ЧАСА

НА МАРИНОВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 больших куриных крылышек, примерно по 100 г каждое

Для маринада

1 зубчик чеснока

5-сантиметровый кусочек имбиря, очищенный и нарезанный

Сок и мелко натертая цедра 2 лаймов

2 ст. л. темного соевого соуса

2 ст. л. арахисового масла

2 ч. л. молотой корицы

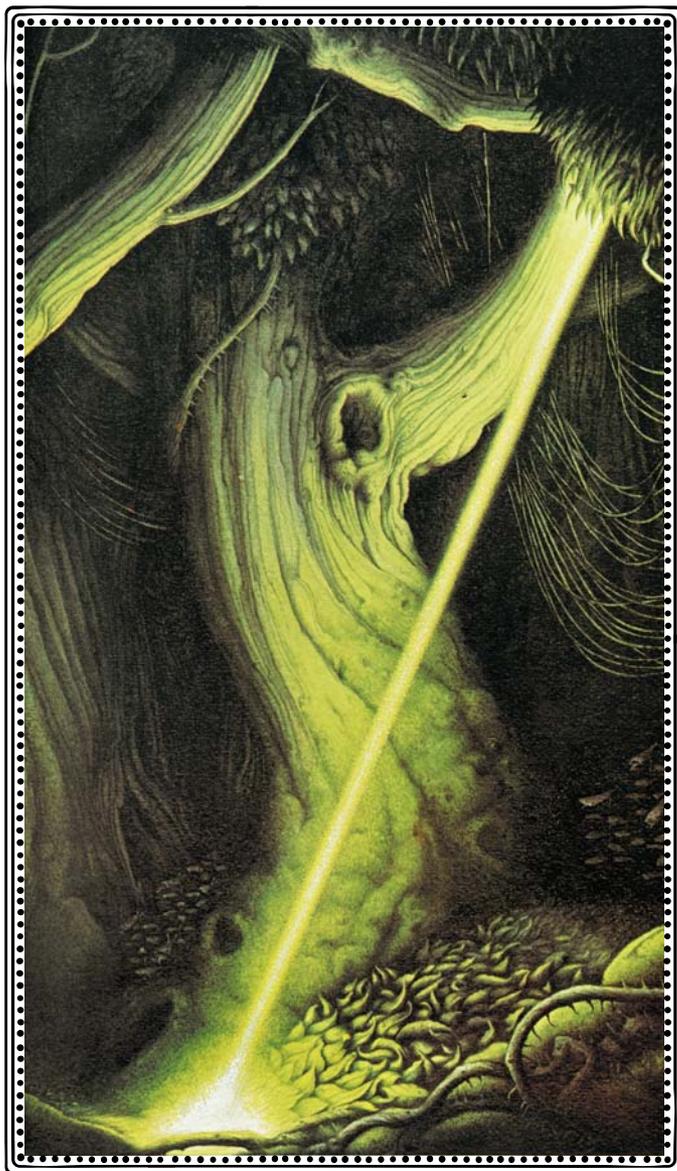
1 ч. л. молотой куркумы

2 ст. л. меда

3 капли черного геля-красителя

Соль по вкусу

- 1 Замочите восемь бамбуковых шпажек в холодной воде на 30 минут.
- 2 Поместите ингредиенты маринада в блендер или чашу кухонного комбайна и смешайте до однородной массы.
- 3 Выложите куриные крылышки в неглубокую неметаллическую посуду, залейте маринадом и перемешайте. Накройте крышкой и оставьте мариноваться на 1–2 часа.
- 4 Выньте курицу из маринада, нанижите на шампуры и жарьте на горячем гриле в течение 4–5 минут с каждой стороны, поливая оставшимся маринадом. В качестве альтернативного варианта можно пожарить в духовке в течение 4–5 минут с каждой стороны, поливая оставшимся маринадом.



Лихолесье

НЕТРАДИЦИОННОЕ ПИТАНИЕ В СРЕДИЗЕМЬЕ

Подавляющее большинство народов Средиземья — люди, эльфы и хоббиты — питаются обычной пищей — мясом, овощами и злаками, которые популярны в Европе еще со Средних веков. Некоторые более поздние европейские продукты питания, такие как сахар и помидоры, у них отсутствовали, но были картофель, чай, кофе и трубчатое зелье (табак).

Однако часть населения Средиземья придерживалась более необычного рациона. Тома Бомбадила и его жену Златенику, похоже, можно отнести к вегетарианцам. Когда они приютили Фродо, Сэма, Мерри и Пиппина после их спасения из Старого леса, они накрыли стол, где были сливки, медовые соты, белый хлеб, масло, сыр и молоко, а также зелень и ягоды — такие молочные, овощные или свежесобранные на природе продукты обычно едят слегка хипповатые мелкие фермеры.

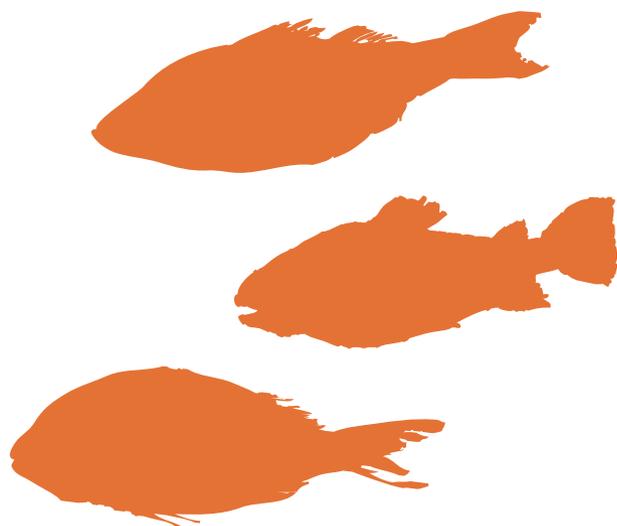
В качестве выпивки пара предлагает то, что похоже на свежую, чистую воду, но эффект от нее такой же опьяняющий и веселящий, как от вина.

Поскольку Бомбадил и Златеника схожи с духами природы, мы можем предположить, что они вегетарианцы из этических побуждений, ведь они чувствуют родство со всеми живыми существами. Еще один вегетарианец — Берен из «Сильмариллиона», который, живя в дикой природе, дружит с животными.

У энтов, возможно, самый экологичный рацион, так как они питаются исключительно речной водой.

На другом конце этического спектра находятся орки, или гоблины, как их иногда называют. Их рацион, по-видимому, состоит в основном из сырого мяса, включая мясо лошадей и пони, и *Орчьего питья* (с. 166), которое пробуют Мерри и Пиппин после похищения. Есть предположения, что племя урук-хай — порода орков — ест человеческую плоть и практикует каннибализм, питаясь плотью своих меньших сородичей.

Тем временем Голлум, наиболее похожий на орка хоббит, дополняет свою сырую мясную диету пойманной слепой рыбой. Ему отвратительна идея готовить что-либо и употреблять в пищу травы и корни. Он говорит Сэму, что питался бы такой отвратительной пищей, только если бы голодал. Один исследователь-врач отметил в статье, что и орки, избегающие света, и Голлум страдали бы от сильной нехватки витамина D.





ДНЕВНОЙ ЧАЙ

В дневном чае есть что-то типично хоббитское — трудно представить, чтобы суровые люди Гондора, не говоря уже об эльфах Ривенделла или Лотлориэна, сделали паузу, чтобы потворствовать своим желаниям в отношении дневного чаепития, каким бы восхитительным оно ни было!

Тем не менее неожиданное застолье в доме Бильбо начинается именно как дневное чаепитие, и мы видим, что гномы совсем не против отведать пирога, а встреча Торина и его компании с Беорном, предводителем беорнингов, показывает, что он искусный пекарь!

СВЕКОЛЬНЫЙ ТАРТ ТАТЕН С КОЗЬИМ СЫРОМ

Этот изумительный рецепт кажется сложным, но блюдо по нему легко приготовить. Попробуйте разрезать свеклу на равные кусочки и расположить их одним компактным слоем так, чтобы они были сверху, когда вы будете подавать тарт татен.

Свекла — не слишком популярный овощ, но, как и скромных хоббитов Шира, ее ценность можно возвысить до величия. Нам кажется, что этот сочный, вкусный и нежный рубиново-красный тарт — драгоценный камень, который мог бы стоять на столе Элронда.



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4–6

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. оливкового масла

2 зубчика чеснока, мелко нарезанных

1 ч. л. листьев тимьяна

2 ст. л. бальзамического уксуса

500 г вареной свеклы (не маринованной),
нарезанной ломтиками или тонкими
дольками

250 г охлажденного слоеного теста

Мука для посыпки

125 г рассыпчатого козьего сыра

Листья тимьяна или нарезанный зеленый лук
для украшения

- 1 Поместите масло в жаропрочную сковороду на среднем огне и, когда оно нагреется, обжарьте чеснок и тимьян в течение 1–2 минут, пока они не станут мягкими. Влейте уксус и тушите на медленном огне 1–2 минуты, пока содержимое сковороды не загустеет.
- 2 Разложите свеклу так, чтобы она плотно прилегала к сковороде, затем слегка увеличьте огонь и обжаривайте 4–5 минут, пока нижняя сторона не начнет коричневеть.
- 3 Тем временем выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и раскатайте в круг диаметром примерно на 1 см больше диаметра сковороды.
- 4 Выложите тесто на сковороду, аккуратно подвернув края внутрь, чтобы накрыть свеклу, и выпекайте в предварительно разогретой духовке при 200 °С в течение 15–20 минут, пока тесто не станет пышным и золотистым.
- 5 Переверните пирог на большую тарелку, посыпьте козьим сыром и подайте, украсив тимьяном или зеленым луком.

КРОСТИНЦЫ С ГРИБАМИ

Эти легкие и пикантные маленькие грибные тосты — прекрасная альтернатива сладким блюдам к чаю. Эстрагон и грибы — классическое сочетание, но вместо эстрагона можно использовать петрушку или майоран.

Хоббиты очень любят грибы, особенно Фродо, который в молодости воровал их с полей фермера Мэггота. Грибы прячутся в лесу точно так же, как хоббиты сливаются со своими родными местами, умея, если они считают нужным, оставаться невидимыми для обычных людей. Возможно, именно такая общая черта «теряться» на местности и вдохновила Толкина на то, чтобы его хоббиты так полюбили грибы.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

75 г сливочного масла

2 зубчика чеснока, 1 нарезанный и 1 целый

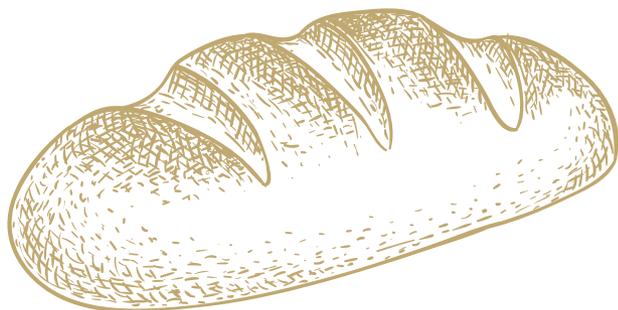
1 ст. л. молотого эстрагона

250 г шампиньонов, крупно нарезанных

Морская соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 ст. л. оливкового масла

Хлеб на закваске, тонко нарезанный





- 1 Растопите сливочное масло на большой сковороде. Добавьте нарезанный чеснок и эстрагон и нагревайте, пока масло не начнет пениться.
- 2 Добавьте на сковороду нарезанные грибы и жарьте на среднем огне 4–5 минут, пока они не станут мягкими и подрумяненными. Обильно посолите и поперчите.
- 3 Тем временем слегка смажьте каждый ломтик хлеба небольшим количеством оливкового масла. Разогрейте сковороду-гриль и, когда она нагреется, поджарьте в ней хлеб до образования золотистой корочки.
- 4 Слегка натрите каждый кусочек хлеба зубчиком чеснока.
- 5 Разложите кростини по четырем тарелкам и выложите на них грибы.

КЕКС БИЛЬБО С ТМИНОМ

У кекса с тмином очень яркий вкус. Цитрусовые нотки этого пирога делают его оригинальным и прекрасным угощением к чаю. Такой кекс достаточно долго хранится, поэтому вы можете употреблять его понемногу в течение долгого времени

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 10

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ЧАС 30 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

175 г сливочного масла комнатной температуры

175 г сахарной пудры

3 яйца, взбитых

250 г муки

3 ч. л. разрыхлителя

1,5 ч. л. крупно измельченного тмина

Тертая цедра 1 большого апельсина
и 5–6 ст. л. апельсинового сока

25 г сахара

- 1 Смажьте маслом форму для выпечки хлеба или кекса.
- 2 Взбейте сливочное масло и сахарную пудру вместе в миске до светло-кремового цвета. Постепенно, чередуя по ложке, вмешайте взбитое яйцо и муку до однородной смеси. Добавьте разрыхлитель, семена тмина, апельсиновую цедру и сок, чтобы получилась мягкая густая консистенция.
- 3 Ложкой выложите смесь в подготовленную форму. Разровняйте поверхность и посыпьте сахаром.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 160 °С в течение 1 часа — 1 часа 10 минут, пока тесто хорошо не поднимется, его верх не треснет и не станет золотистым, а шпажка, вставленная в центр, не выйдет сухой.
- 5 Оставьте остывать в форме на 10 минут, затем выньте из формы с помощью пергаментной бумаги. Переложите на проволочную решетку и оставьте остывать. Храните в герметичном контейнере до 1 недели.

В начале «Хоббита» один из гостей Бильбо, Балин — очень старый на вид гном, просит дать ему кекс с тмином. Бильбо испек пару кексов с тмином как раз днем, и поэтому он принес их, хотя и неохотно — Бильбо рассчитывал съесть их после ужина. Кекс с тмином напоминает пирог, который был популярен в Англии в Викторианскую эпоху и в начале 1900-х годов, то есть в тот период, о котором Толкин с нежностью вспоминает, когда описывает еду в Шире.



Бильбо Бэггинс

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ЦИФРЕДИЛОМ

Это изысканное мягкое печенье с цветочным узором идеально подходит для чаепития по особому случаю. Печенье хранится до недели в герметичной жестяной банке.

На создание рецепта этого завораживающего печенья нас вдохновили маленькие белые цветы, которые росли после рождения Лутиэн, эльфийской принцессы лесного королевства Дориат в Белерианде. Во Второй и Третьей эпохах этот цветок расцветает также в Лотлориэне, где, пока там правит Галадриэль, царит вечная весна. И Лутиэн, и Галадриэль напоминают «белых женщин» (привидений в облике женщин в белой одежде) из валлийской мифологии — загадочных существ из других миров, которые правят лесными царствами.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 14

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

175 г пшеничной муки + немного для посыпки
50 г молотого миндаля
50 г сахарной пудры + немного для украшения
Несколько капель миндального экстракта
150 г сливочного масла, нарезанного кубиками

Для украшения

25 г цельного бланшированного миндаля,
разрезанного пополам
2 вишни в сахаре, нарезанные небольшими
кусочками

- 1 Положите муку, молотый миндаль, сахар и миндальный экстракт в миску для смешивания или чашу кухонного комбайна. Добавьте сливочное масло и разминайте руками или смешивайте в комбайне до тех пор, пока смесь не станет похожа на панировочные сухари.
- 2 Слепите тесто в шар, затем раскатайте на присыпанной мукой поверхности до толщины 1 см. Нарежьте 6-сантиметровые круги с помощью рифленой формы. Переложите на несмазанный противень. Замесите обрезки и продолжайте раскатывать и нарезать новые круги до тех пор, пока все тесто не будет использовано.
- 3 Наколите каждое песочное печенье 4 раза вилкой так, чтобы получилась звездочка, затем добавьте половинку миндаля в пространство между каждой меткой от вилки, чтобы получился маленький белый цветок. Украсьте центр небольшим кусочком вишни в сахаре. Посыпьте сахарной пудрой и выпекайте в предварительно разогретой духовке при 160 °C около 15 минут до бледно-золотистого цвета.
- 4 Переложите печенье на решетку и оставьте остывать.



ШОРТКЕЙКИ С КЛУБНИКОЙ И ЛАВАНДОЙ

Эти великолепные шорткейки сочетают в себе ароматы и вкусы лета. Лучше их есть в день приготовления, но можно хранить в герметичном контейнере до трех дней.

Ничто так не напоминает о блаженстве лета, как клубника со сливками, и именно клубнику со сливками можно назвать, как выразился бы сам Толкин, хорошей развязкой, апофеозом, каким — за исключением ухода Хранителей Кольца — завершается «Властелин колец». Чудесный 1420 год (по летоисчислению Ширы) ознаменовался небывалыми урожаями в Шире, отчасти благодаря работе Сэма — молодые хоббиты, можно сказать, утопали в клубнике и сливках!

Эти шорткейки с лавандой и клубникой — воплощение урожайного сезона. Это восхитительное сладкое блюдо отлично подойдет к чаю или в качестве летнего десерта.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 8

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г пшеничной муки + немного для посыпки

25 г рисовой муки

125 г сливочного масла, нарезанного кубиками

50 г сахара

1 ст. л. лепестков лаванды

Для украшения

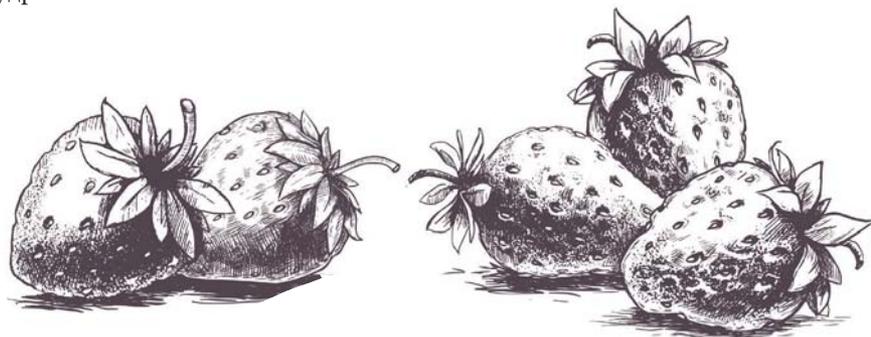
250 г клубники (или смесь клубники и малины)

150 мл сливок жирностью 33%

16 маленьких веточек лаванды (по желанию)

Просеянная сахарная пудра для посыпки

- 1 Положите муку и рисовую муку в миску для смешивания или чашу кухонного комбайна. Добавьте сливочное масло и разминайте руками или смешивайте до тех пор, пока смесь не станет похожа на панировочные сухари.
- 2 Добавьте сахар и лепестки лаванды и замесите, чтобы получилось гладкое тесто.
- 3 Тесто раскатайте на присыпанной мукой поверхности до толщины 5 мм. Нарежьте 7,5-сантиметровые круги с помощью рифленой круглой формы. Переложите на несмазанный противень. Замесите обрезки и продолжайте раскатывать и формировать круги, пока не сделаете 16 кейков.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой духовке на 160 °С в течение 10–12 минут до бледно-золотистого цвета. Оставьте остывать на противне.
- 5 Перед подачей к столу разрежьте пополам четыре самые маленькие клубнички и нарежьте остальные ломтиками. Взбейте сливки и ложкой выложите на восемь кейков. Сверху выложите нарезанную клубнику, а затем накройте печеньем. Выложите сверху оставшийся крем и украсьте оставшейся половинкой клубники и крошечными веточками лаванды, если хотите. Слегка посыпьте просеянной сахарной пудрой.



БИСКОТТИ БЕОРНА

Поскольку бискотти сухие, их традиционно подают с чем-то, во что их можно обмакнуть. Наслаждайтесь этими медовыми и фисташковыми бискотти с крепким кофе, *Чаем из листьев ацеласа* (с. 162) или, в итальянском стиле, после ужина с бокалом марсалы.

В дополнение к медовым лепешкам, которыми Беорн угощает Бильбо на обеде (см. Медовые лепешки Беорна на с. 28), Беорн также дает им в дорогу бискотти. Мы думаем, что это были бискотти (или хрустящие сухарики), которые долго хранятся и легко переносятся в путешествии.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: ОКОЛО 24

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
60 МИНУТ + НА ОХЛАЖДЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г сливочного масла, размягченного

50 г сахара

Мелко натертая цедра 1 лимона

125 г муки

2 ч. л. разрыхлителя

1 ст. л. меда

1 яичный желток

1 ст. л. яичного белка

65 г фисташек, очищенных от скорлупы
и кожуры и измельченных

- 1 Взбейте масло, сахар и лимонную цедру в миске, пока смесь не станет пышной и светлой. Просейте муку и разрыхлитель, добавьте мед, яичный желток, белок и фисташки. Перемешайте и замесите мягкое тесто.
- 2 Разделите тесто на две части и сформируйте из каждой колбаску длиной около 15 см. Положите колбаски поодаль друг от друга на смазанный маслом противень и немного приплюсните каждую.
- 3 Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 160 °С в течение 20 минут, пока тесто не поднимется и не станет бледно-золотистым.
- 4 Выньте из духовки и оставьте остывать на 10 минут, оставив духовку включенной. Используя зазубренный нож, нарежьте ломтики толщиной 1 см. Верните в духовку отрезанной частью вверх еще на 10 минут, чтобы образовалась хрустящая корочка. Переложите на проволочную решетку и оставьте остывать.

ЧЕРНИЧНО-МЕДОВЫЙ ДЖЕМ

Этим джемом, который сочетает в себе сладость лесных ягод и насыщенный вкус меда, можно наслаждаться круглый год. Подайте его с *Цельнозерновыми лепешками с патокой* (с. 122) или щедро намажьте на хлебный тост.

В Средиземье, как и в эпоху Средневековья, мед использовали в качестве главного подсластителя. Один из персонажей, оборотень Беорн, — страстный пчеловод, и блюда, которые он готовит и подают своим гостям, часто содержат мед. Медом также угощают хоббитов Том Бомбадил и Златеника.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 2–3 БАНКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

35 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

600 г черники

150 мл воды

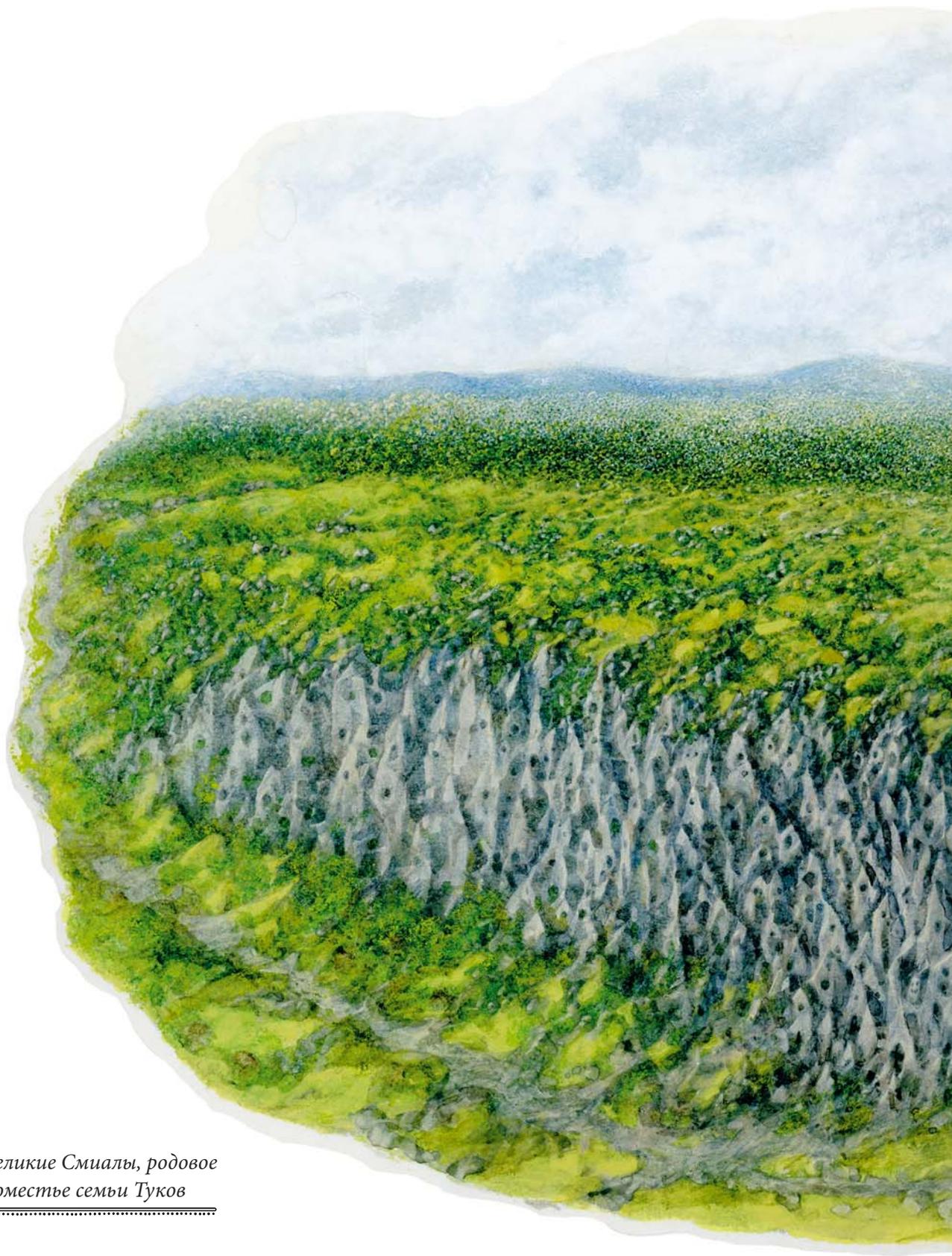
375 г сахара для варенья с пектином, подогретого

125 г жидкого меда

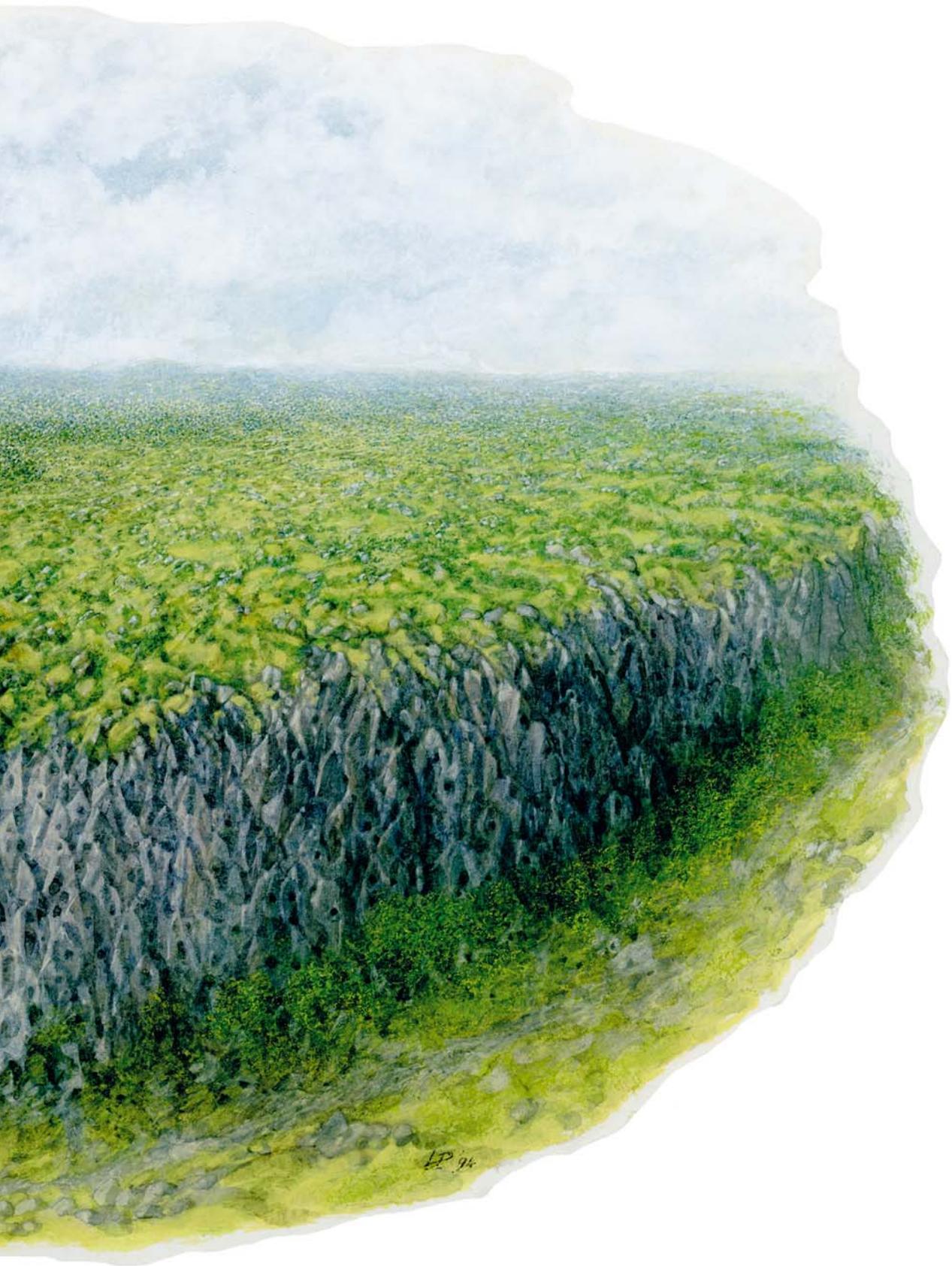
Сок 1 лимона

15 г сливочного масла (по желанию)

- 1 Добавьте чернику и воду в кастрюлю и варите в течение 10 минут. Время от времени мните ягоды деревянной ложкой, пока они не размячатся.
- 2 Добавьте сахар, мед и лимонный сок и осторожно нагревайте, время от времени помешивая, пока смесь не станет однородной. Доведите до кипения и держите на огне, пока джем не схватится (10–15 минут).
- 3 Если наверху образовалась пена, снимите ее шумовкой или вмешайте в джем масло.
- 4 Разлейте по теплым сухим стерилизованным банкам, наполняя до самого верха. Закрутите герметично крышки и оберните их бумагой, закрепив резинками. Подпишите варенье и оставьте остывать.



*Великие Смиалы, родовое
поместье семьи Туков*



ПРЯНОЕ СЛИВОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Это варенье с ароматом рождественских специй — отличный съедобный подарок. Каждую банку оберните в красивую ткань, перевяжите лентой и добавьте подарочную этикетку с предложениями по подаче.

В конце «Властелина колец» Толкин описывает год после окончания Войны Кольца — 1420-й по летоисчислению Шира — как время золотого изобилия. Словно на карнавальных картинах Иеронима Босха, молодые хоббиты чуть ли не купаются в клубнике и сливках или сидят под сливовыми деревьями, поедая спелые фрукты, пока не построят маленькие пирамидки из выброшенных косточек.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4–5 БАНОК

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ЧАС 15 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1,5 кг спелых слив, разрезанных пополам и очищенных от косточек

Тертая цедра и сок 1 апельсина

300 мл воды

1 палочка корицы, разрезанная пополам

1 ч. л. цельной гвоздики

1,5 кг сахарного песка

15 г сливочного масла (по желанию)

- 1 Добавьте сливы, апельсиновую цедру, сок и воду в кастрюлю. Положите палочку корицы и гвоздику в мешочек из муслина и опустите в кастрюлю. Накройте крышкой и варите на слабом огне в течение 30 минут, пока сливы не размякнут.
- 2 Всыпьте в кастрюлю сахар и нагревайте на небольшом огне, периодически помешивая, до полного растворения. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите, пока варенье не схватится (10–15 минут). Если на варенье образовалась пена, снимите ее шумовкой или вмешайте масло.
- 3 Вытащите пакетик со специями.
- 4 Разлейте по теплым сухим стерилизованным банкам, наполняя до самого верха. Закрутите герметично крышки и оберните их бумагой, закрепив резинками. Подпишите варенье и оставьте остывать.

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРУШИ «БРЕНДИНОРСКИЙ ПАРОМ»

Этот легкий нежирный десерт из полезных фруктов и орехов идеально подходит для завершения трапезы в середине осени. Вы можете использовать мед вместо кленового сиропа и фиников, чтобы заменить чернослив.

Брендинорский паром перевозит Фродо, Сэма, Мерри и Пиппина через реку Бренди-вайн в Бэкленд. Они едва избежали встречи с таинственным всадником, который преследует их. Вдохновившись Брендинорским паромом, мы создали рецепт этих фаршированных груш, которые содержат кусочки орехов и фруктов и подаются в лужице сладкого сока, точно так же, как маленький паром, перевозящий хоббитов через главную реку Шира.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 спелые груши, желательно со светлой кожицей
3 чернослива без косточек, крупно нарезанных
25 г жареного фундука, крупно нарезанного
0,5 ч. л. молотой корицы
4 ст. л. кленового сиропа
75 г ежевики, разрезанной пополам
25 г сливочного масла
Мороженое или йогурт (по желанию)

- 1 Разрежьте груши пополам, срежьте небольшой ломтик со спинки каждой из них так, чтобы они лежали на противне ровно. Удалите сердцевину и семечки, оставив стебель нетронутым.
- 2 Смешайте чернослив и фундук с корицей и кленовым сиропом в миске, затем добавьте ежевику. Поместите в углубления груш и сверху положите по маленькому кусочку сливочного масла. Накройте форму для запекания фольгой и выпекайте в предварительно разогретой духовке при 200 °С в течение 25 минут. Снимите фольгу и запекайте еще 10 минут.
- 3 Подайте, полив груши соком и налив сок вокруг них; добавьте ложку мороженого или йогурта, если хотите.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ ЛЕПЕШКИ С ПАТОКОЙ

Подавайте эти лепешки теплыми или холодными со сметаной или густыми сливками и Чернично-медовым джемом (со с. 117) или Пряным сливовым вареньем (с. 120). Их лучше употребить в пищу в день приготовления.

Наряду со многими вкусными блюдами, которые Бильбо подает Торину и компании, когда они заваливаются в Бэг Энд в начале «Хоббита», там есть и лепешки. По этому рецепту получается 14 восхитительных лепешек (как раз для всех 13 гномов и одна для опаздывающего Волишебника), которые в сочетании со сливками и джемом служат идеальным угощением к чаю. Вы можете подать их, как это сделал Бильбо, вместе с большим кофейником с обжигающе горячим кофе.



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 14

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

30 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г муки + немного для посыпки
(по желанию)

50 г сливочного масла, нарезанного
кубиками

50 г светлого тростникового сахара
мусковадо

3 ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. пищевой соды

8 ст. л. натурального йогурта

2 ст. л. тростниково-сахарной патоки

1 яйцо, взбитое

- 1 Положите муку в миску для смешивания или чашу кухонного комбайна. Добавьте сливочное масло и разминайте руками или смешивайте до тех пор, пока смесь не станет похожа на панировочные сухари. Добавьте сахар и разрыхлитель.
- 2 Смешайте соду с йогуртом, затем вмешайте в смесь муку и добавьте патоку. Постепенно вмешивайте взбитое яйцо, чтобы получилось мягкое, но не липкое тесто.
- 3 Слегка помесите тесто, затем раскатайте на присыпанной мукой поверхности до толщины 2 см.
- 4 Быстро вырежьте 5-сантиметровые круги с помощью формочки для теста. Переложите на смазанный маслом противень. Замесите обрезки и продолжайте раскатывать и нарезать новые круги до тех пор, пока вся смесь не будет использована.
- 5 На противне посыпьте верх лепешек небольшим количеством муки или оставьте без нее, если хотите. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 220°C в течение 6–8 минут, пока тесто хорошо не поднимется и не станет золотистым.

Бэг Энд, дом Бильбо

Бэггинса в Хоббитоне



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ БИФУРА С ДЖЕМОМ

Этот тарт привлекает к себе взгляд, и его легко приготовить. Лучше его подавать теплым с небольшим количеством сливок или сметаной, он также прекрасно сочетается с ванильным мороженым.

Бифур — один из 13 гномов из компании Торина, которые неожиданно появляются у дверей Бильбо в начале «Хоббита». Он просит джем и яблочный пирог, которые Бильбо быстро находит в одной из своих кладовых. В этом открытом пироге для начинки используются яблоки и абрикосовый джем.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

50 МИНУТ + 30 МИНУТ

НА ОХЛАЖДЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

375 г готового слоеного теста

Мука для посыпки

2 хрустящих зеленых десертных яблока
(например, сорта «Гренни Смит»), очищенных
от кожуры, сердцевин и нарезанных ломтиками

1 ст. л. сахара

25 г сливочного масла, охлажденного

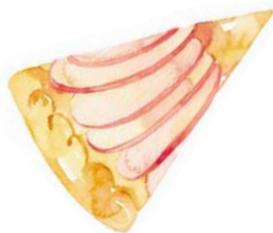
Сливки или сметана для подачи

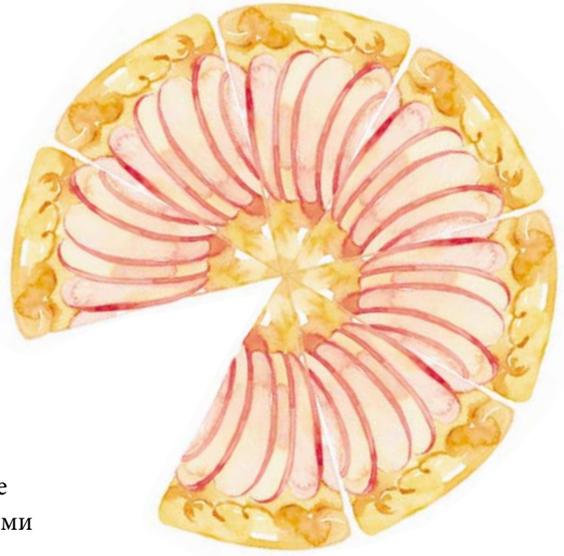
Для абрикосовой начинки

250 г абрикосового джема

2 ч. л. лимонного сока

2 ч. л. воды





- 1 Разделите тесто на четвертинки и раскатайте каждую на присыпанной мукой поверхности до толщины 2 мм. Используя 13-сантиметровую тарелку в качестве формы, вырежьте четыре круга несколькими короткими разрезами вокруг тарелки, а не режьте ножом вокруг, чтобы не растянуть тесто. Выложите кружочки на противень.
- 2 Поместите тарелку поменьше на каждый кружок теста и поднимите края по кругу, чтобы сформировать бортики высотой 1 см. Наколите вилкой и охладите в течение 30 минут.
- 3 Разложите ломтики яблок поверх кружочков теста и посыпьте сахаром. Натрите сверху сливочное масло и выпекайте в предварительно разогретой духовке при 220 °С в течение 25–30 минут, пока тесто и яблоки не станут золотистыми.
- 4 Тем временем приготовьте абрикосовую начинку. Поместите джем в небольшую кастрюлю с лимонным соком и водой и нагревайте на небольшом огне, пока джем не растает. Увеличьте огонь и кипятите в течение 1 минуты. Затем снимите с огня и протрите через мелкое сито. Держите начинку теплой, а затем смажьте кружки яблочного пирога, пока они еще не остыли. Подайте со сливками или сметаной.

ЯБЛОЧНО-ЕЖЕВИЧНЫЙ ПИРОГ

В начале осени начинается сезон яблок и ежевики, а что может быть лучше, чем наслаждаться ими в виде пирога? Приготовьте вкусное угощение к чаепитию или чашечке кофе. Храните в герметичном контейнере до двух дней.

Этот пирог напоминает о плодородии позднего лета в Шире — и реальном Уорикшире, где Толкин провел свою юность и где ветви деревьев ломались от яблок, а ежевика была невероятно сочной. Одно из главных развлечений хоббитов — хождение в гости друг к другу, поэтому мы понимаем, что кладовые у них всегда забиты отменными пирогами, готовыми в случае чего отправиться на стол гостям или попасть к хозяину для наслаждения им в одиночестве после написания писем к друзьям с благодарностью за их подарки.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 16

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ЧАС 15 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

175 г сливочного масла комнатной температуры

175 г сахара

3 яйца, взбитых

200 г муки

2,5 ч. л. разрыхлителя

Тертая цедра 1 лимона

500 г яблок, подлежащих тепловой обработке, очищенных от сердцевины и кожуры и предварительно размороженных

150 г замороженной ежевики, только что оттаявшей

Для кондитерской крошки

75 г самоподнимающейся муки

75 г мюсли

50 г сахарной пудры

75 г сливочного масла, нарезанного кубиками

- 1 Выстелите форму для запекания размером 18×28 см бумагой для выпечки.
- 2 Взбейте сливочное масло и сахар вместе в миске до светло-кремового цвета. Постепенно вмешайте, чередуя, муку и яйца, пока смесь не станет однородной. Добавьте разрыхлитель и лимонную цедру, затем ложкой выложите смесь в подготовленную форму. Разровняйте смесь, а сверху выложите ломтики яблока и ежевики.
- 3 Приготовьте кондитерскую крошку. Положите муку, мюсли и сахарную пудру в миску, добавьте сливочное масло и растирайте кончиками пальцев, пока смесь не станет похожа на мелкие панировочные сухари. Посыпьте крошкой верх пирога.
- 4 Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180 °С около 45 минут, пока крошка не станет золотисто-коричневой, а шпажка, вставленная в середину, не выйдет сухой.
- 5 Оставьте остывать на противне, а затем переместите на доску. Разрежьте пирог на 16 кусков или ломтиков и удалите пергаментную бумагу.



ТОРТ К СТО ОДИННАДЦАТОМУ ДНЮ РОЖДЕНИЯ БИЛЬБО

Любители шоколада могут сделать шоколадно-малиновый вариант этого торта, заменив 25 г муки таким же количеством какао-порошка, клубнику заменив малиной и добавив малиновое варенье для начинки. Для угощения на день рождения посыпьте торт тертым темным шоколадом.

«Властелин колец» начинается с великолепного праздника — вечеринки в честь сто одиннадцатого дня рождения Бильбо Бэггинса. На вечеринке присутствуют хоббиты со всех концов света, и Гэндальф устраивает фейерверк в виде дракона в честь именинника. Большой сюрприз этой ночи — прощальная речь Бильбо и его внезапное исчезновение, когда он надевает Кольцо и тайно покидает Бэг Энд для своего последнего приключения и уединения в Ривенделле.

Праздничный торт по рецепту, приведенному далее, может быть сделан в различных вариантах, чтобы угодить даже самым требовательным хоббитам или людям. Поэкспериментируйте с различными джемами и ягодами, чтобы торт еще лучше соответствовал вашей собственной долгожданной вечеринке.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 12

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ЧАС 30 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

175 г сливочного масла,
размягченного

175 г сахара

2 ч. л. ванильного экстракта

300 г муки

4 ч. л. разрыхлителя

3 яйца

50 г рисовой муки

150 мл натурального йогурта

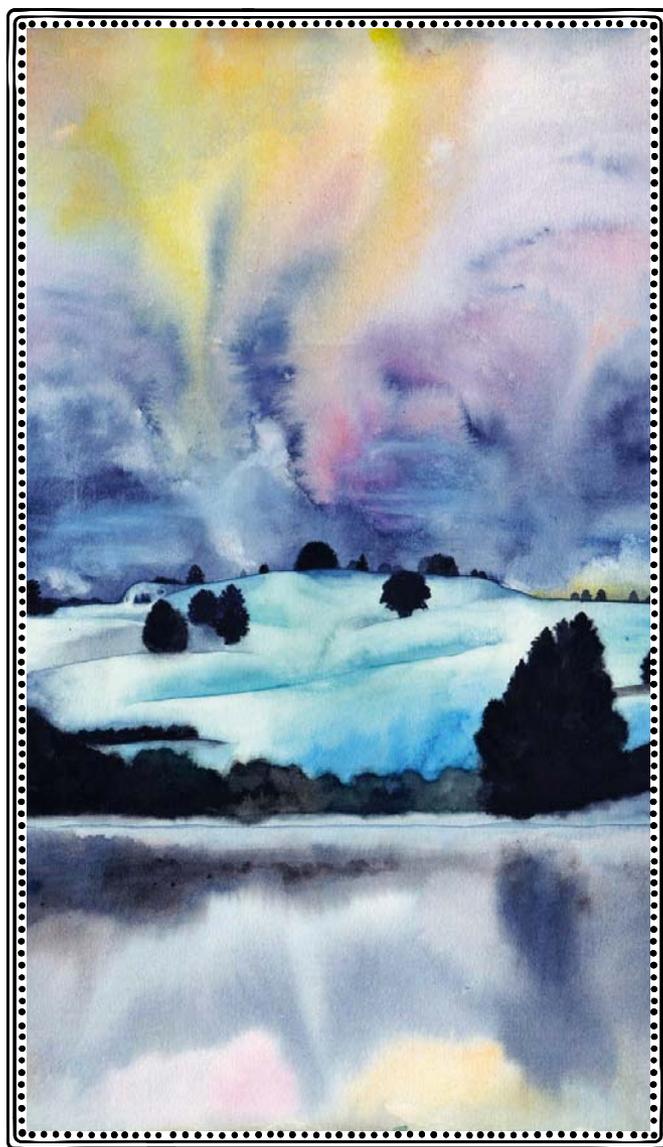
175 г клубники, очищенной
и нарезанной дольками

Для крема

300 мл сливок жирностью 33%

3 ст. л. клубничного джема

- 1 Смажьте и выровняйте основание двух 20-сантиметровых форм для торта.
- 2 Положите масло, сахар и ваниль в чашу кухонного комбайна и смешайте до однородной массы. Просейте муку и разрыхлитель, добавьте яйца, рисовую муку, йогурт и взбейте до кремообразного состояния.
- 3 Ложкой выложите смесь в подготовленные формы и разровняйте ее поверхность. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180 °С в течение 35–40 минут, пока тесто не станет золотистым и упругим на ощупь.
- 4 Оставьте остывать на 10 минут, затем выложите на решетку, уберите бумагу. Оставьте до полного остывания.
- 5 Взбейте сливки в миске до образования мягких пиков. Подровняйте коржи, затем один намажьте джемом и половиной крема. Положите две трети клубники. Сверху положите второй корж и смажьте оставшимся кремом.
- 6 Украсьте оставшейся клубникой. Не забудьте свечи.



Вечеринка у Бильбо

ЕДА И ЭЛЬФЫ

Толкин обычно описывает процесс приема пищи эльфами и их самих как нечто эфирное и бестелесное. Он редко изображает эльфов жадно набрасывающимися на еду в отличие от хоббитов, которые всегда голодны. Для описания эльфийских привычек в еде обычно используются абстрактные, даже несколько возвышенные выражения. В отличие от «Хоббита» и «Властелина колец», где еда упоминается постоянно, «Сильмариллион», в котором рассказывается по большей части об эльфах, не пестрит ссылками на еду. В нем чаще говорится о праздниках без упоминания конкретных продуктов или блюд. Складывается впечатление, что пища не относится к физическим потребностям эльфов — в конце концов, они считаются бессмертными, так как срок их жизни равен сроку существования мира.

Тем не менее концепция Толкина об эльфах и их питании, похоже, была разной во время написания «Хоббита» и «Властелина колец». В «Хоббите» первая встреча Бильбо с эльфами во время похода к Эребору происходит в Ривенделле, где жарят хворост и пекут лепешки — довольно обычную пищу. Во время своей второй встречи, в Лихолесье, голодный Бильбо и гномы натываются на лесной пир, где на открытом огне жарится мясо, издавая притягательный аромат. Более того, король эльфов из Лихолесья — знаток вина, привозящий прекрасные вина из таких

далеких мест, как море Рун, и одержимый наполнением своего винного погреба, словно Дракон, охраняющий свое золото.

А вот во «Властелине колец» наша первая встреча с эльфами производит совершенно иное впечатление об эльфийском питании, хотя отчасти это можно объяснить различием, которое Толкин проводит между Высшими эльфами и более простыми Лесными эльфами, с которыми мы знакомимся в «Хоббите». В деревне Талка Фродо, Пиппин и Сэм наслаждаются изысканной, похоже, вегетарианской едой, любезно предоставленной эльфом-нолдо Гилдором, с ароматным хлебом и фруктами, «сладкими, как дикая малина»*, запиваемыми «благоухающей влагой, холодной, как вода из родника, золотой, как летний полдень».

Продукты, как это заметно, описываются в довольно расплывчатых терминах, чтобы создать у нас ощущение, что еда эльфов — нечто необыкновенное, экзотическое и даже потустороннее, сильно контрастирующее с рационом хоббитов.

Остальные, гораздо более длительные встречи с эльфами не вносят ясности. В Ривенделле устраивается много пиров, но основное занятие на таких мероприятиях — пение и рассказывание историй, а не прием пищи. Мы также совсем мало знаем о еде в Лотлориэне — за исключением того, что она, несомненно, лучше той пищи, которую обычно ели члены Братства. Единственное исключение, о котором нам известно, — чудодейственный хлеб *Лембас* (с. 54) и оживляющий крепкий напиток *Мирувор* (с. 163).



* Здесь и далее цитируется по книге «Властелин колец» в переводе М. Каменковича и В. Каррика. — *Примеч. пер.*



УЖИН

Ужин — наиболее часто упоминаемый прием пищи во «Властелине колец», а завтрак занимает второе место, что точно отражает их важность в повседневной жизни хоббитов. Как самого сердечного и веселого приема пищи, ужина с нетерпением ждут, его часто сопровождают песнями — примером является пение Фродо в трактире «Гарцующий пони». Люди Гондора придают такое же значение ужину, который они называют «общей трапезой», — для них это время веселья и отдыха после тяжелого рабочего дня, прерываемого лишь относительно легким завтраком и «общим обедом».

ТАДЖИН ПО-ХАРАДРИМСКИ

Этот овощной таджин понравится и мясоедам, и вегетарианцам, и веганам. Чтобы сделать его более питательным, можете подавать его с богатым белком киноа, а не с традиционным кускусом, а курага хорошо подойдет вместо инжира.

Харадрим — гордый воинственный народ, живущий в засушливых солнечных землях к югу от Гондора. Они являются союзниками Саурона во время Войны Кольца и древними врагами Гондора из-за их исторического угнетения нуменорскими колонизаторами. Толкин описывает их как любителей красного и золотого цветов, которые они используют в своих украшениях, доспехах, в том числе у боевых слонов.

В этом рецепте сочетаются сочные красные помидоры и золотистый кускус со специями, которые служат напоминанием об их солнечных родных местах.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 мл подсолнечного масла
1 большая луковица, мелко нарезанная
2 зубчика чеснока, измельченных
2 ч. л. молотых кориандра, тмина, корицы
400-граммовая банка нута, без жидкости
400-граммовая банка нарезанных томатов в собственном соку
0,5 л овощного бульона
0,25 ч. л. шафрана
1 большой баклажан, очищенный и нарезанный
3 чашки шампиньонов, разрезанных пополам, если они большие
100 г сушеного инжира, мелко нарезанного
2 ст. л. свежей кинзы, нарезанной
Соль и черный перец по вкусу

Для кускуса

Около 450 г кускуса
0,5 ч. л. морской соли
420 мл теплой воды
1–2 ст. л. подсолнечного масла
2 ст. л. сливочного масла, нарезанного небольшими кусочками



- 1 Чтобы приготовить таджин, разогрейте 2 ст. л. масла в сковороде, добавьте лук, чеснок и специи и готовьте на среднем огне, часто помешивая, в течение 5 минут до золотистого цвета. С помощью шумовки переложите в сотейник и добавьте нут, помидоры, бульон и шафран. Приправьте солью и перцем.
- 2 Нагрейте оставшееся масло в сковороде, положите в нее баклажаны и готовьте на сильном огне, часто помешивая, в течение 5 минут, пока они не подрумянятся. Добавьте в таджин и доведите до кипения, затем уменьшите огонь, накройте крышкой и тушите на медленном огне 20 минут.
- 3 Тем временем засыпьте кускус в жаропрочную посуду. Размешайте соль в воде и залейте кускус. Перемешайте один раз, чтобы убедиться, что все зерна погружены в воду, затем накройте чистым кухонным полотенцем и оставьте на 10–15 минут.
- 4 Добавьте грибы и инжир в таджин и тушите на медленном огне, не накрывая крышкой, еще 20 минут. Добавьте свежую кинзу и приправьте по вкусу.
- 5 Тем временем вилкой разомните кускус, чтобы разбить слипшиеся комочки. Затем руками растирайте кускус с подсолнечным маслом до тех пор, пока он не станет воздушным и все комочки не будут разбиты. Распределите сливочное масло и накройте куском влажной бумаги для выпечки. Поставьте в предварительно разогретую духовку при температуре 180 °С на 15 минут до полного прогрева.
- 6 Распределите кускус и таджин по четырем тарелкам и подайте.

ЗАПЕЧЕННАЯ ТЫКВА С КОЗЬИМ СЫРОМ

Обжарка богатой витаминами свеклы и тыквы действительно раскрывает их сладкий, мягкий вкус. Подайте их с горькой ароматных листьев рукколы для восхитительного контраста по вкусу и текстуре. А если что-то останется, то овощи можно использовать для завтрашнего обеденного салата.

Шир — мифический образ Англии, а не точная копия какой-то реальной средневековой исторической области. Таким образом, описывая продукты в своих рассказах, Толкин пробуждал дух Англии, черпая вдохновение в первую очередь в блюдах своей юности. В этом рецепте сочетаются овощи из Нового Света, тыква, и овощи из Старого Света, свекла. В результате получается сытное блюдо, которое подходит и для вегетарианцев.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 сырых корнеплодов свеклы, очищенных и нарезанных кубиками
0,5 кг тыквы или тыквы мускатной, очищенной от кожуры и семян и нарезанной чуть более крупными кубиками, чем свекла
1 красный лук, нарезанный дольками
2 ст. л. оливкового масла
2 ч. л. семян фенхеля
2 небольших куска козьего сыра, по 100 г каждый
Соль и черный перец по вкусу
Мелко нарезанный розмарин для украшения

- 1 Выложите овощи на противень, сбрызните маслом, посыпьте фенхелем, посолите и поперчите. Запекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °C в течение 20–25 минут, один раз перевернув, пока они не подрумянятся и не станут мягкими.
- 2 Разрежьте козий сыр на три части и уложите среди жареных овощей. Посыпьте сыр небольшим количеством соли и перца и сбрызните соком от овощей.
- 3 Верните блюдо в духовку и готовьте около 5 минут, пока сыр не начнет плавиться. Посыпьте розмарином и сразу подайте.

ПИРОГ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ ИЗ «ЗЕЛЕНОГО ДРАКОНА»

Эти пироги прекрасно подойдут в качестве вегетарианского основного блюда. Также можно сделать один большой пирог, в этом случае нужно увеличить время выпечки до 20–25 минут.

Пирог не обязательно должен быть с мясом, чтобы быть вкусным. Этот классический вегетарианский пирог заставит вас почувствовать себя хоббитом, завалившимся на сытный ужин в «Зеленый дракон» в Байуотере, где Сэм и его отец все время сплетничают о странном мистере Бэггинсе из Бэг Энда и его сказочном спрятанном сокровище. Спросите у Эндвайса Роупера, что бы он сделал дальше.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. сливочного масла
2 стебля лука-порея, очищенных и тонко нарезанных
250 г шампиньонов кремини или королевских с обрезанными ножками, разрезанных на четвертинки
250 г обычных шампиньонов, с обрезанными ножками и разрезанных на четвертинки
1 ст. л. пшеничной муки
240 мл молока
120 мл сливок жирностью 33%
200 г твердого сыра чеддер, натертого на терке
небольшой пучок мелко нарезанной петрушки
2 листа готового слоеного теста
Взбитое яйцо для обмазывания

- 1 Растопите сливочное масло в большом сотейнике. Добавьте лук-порей и жарьте на среднем огне 1–2 минуты. Добавьте оба вида грибов и жарьте в течение 2 минут. Всыпьте муку, пожарьте в течение 1 минуты, затем постепенно влейте молоко и сливки и варите, постоянно помешивая, пока соус не закипит и не загустеет. Добавьте чеддер и петрушку и жарьте еще 1–2 минуты. Снимите с огня.
- 2 Вырежьте четыре круга из листов теста немного большими размера рамекинов. Разложите начинку в 4 рамекина. Смажьте края формы яйцом, сверху положите кружочки теста, слегка прижмите края. Сделайте две прорези в верхней части каждого пирога, чтобы выпустить пар. Смажьте тесто оставшимся яйцом.
- 3 Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 220 °C в течение 15–20 минут, пока тесто не станет золотистым. Подайте горячим.

РАГУ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ ЛЮТОЙ ЗИМЫ

Это ароматное веганское рагу содержит полезные овощи и идеально подходит для большой компании. Аромат рагу будет более насыщенным на следующий день после приготовления, если его слегка подогреть. Подайте с хрустящим хлебом или картофельным пюре с чесноком.

В 2911–2912 годах Третьей эпохи на Эриадор обрушилась долгая холодная зима, еды не хватало, а на юг пришли Белые Волки, перейдя замерзшую реку Брендивайн в Шире. Осажденные жители Ширы выжили только с помощью Гэндальфа и Слэдопытов Севера.

В этом рагу содержатся зимние овощи и сушеные травы, которые, как нам кажется, хоббиты могли есть в течение долгой холодной зимы, с нетерпением ожидая весны. Ешьте и представляйте, как за окном падает снег, а вы сидите у камина в теплой и уютной, хорошо обустроенной хоббитской норе.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 8–10

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2–2,5 ЧАСА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 обычная тыква или большая мускатная тыква
- 80 мл оливкового масла
- 1 большая луковица, мелко нарезанная
- 4 зубчика чеснока, мелко нарезанных
- 1 маленький красный чили, очищенный от семян и нарезанный
- 4 стебля сельдерея, нарезанных кусочками по 2,5 см
- 4 средние моркови, нарезанных кусочками по 2,5 см
- 2 средних пастернака, нарезанных кусочками по 2,5 см
- 2 банки сливовидных томатов в собственном соку по 400 г
- 3 ст. л. томатной пасты
- 1–2 ст. л. острой паприки
- 240 мл овощного бульона
- 1 пучок душистых трав (петрушки, тимьяна и лаврового листа)
- 2 банки красной фасоли по 400 г (жидкость слить и промыть)
- Соль и черный перец
- небольшой пучок мелко нарезанной петрушки для украшения

- 1 Разрежьте тыкву или мускатную тыкву пополам, выньте и выбросьте семена и волокна. Мякоть нарежьте кубиками, сняв кожу. Должно получиться около 900 г мякоти.
- 2 Разогрейте масло в большой кастрюле на среднем огне, добавьте лук, чеснок, чили и обжаривайте, пока они не станут мягкими, но не подрумяненными. Добавьте тыкву и сельдерей и слегка обжарьте в течение 10 минут.
- 3 Добавьте морковь, пастернак, помидоры, томатную пасту, паприку, бульон и пучок душистых трав. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне в течение 1–1,5 часа, пока овощи не станут почти мягкими.
- 4 Добавьте фасоль и тушите 10 минут. Выньте и выбросьте пучок душистых трав. Посолите, поперчите и посыпьте петрушкой.



ДХАЛ СО ШПИНАТОМ И ТОМАТАМИ

Легкий в приготовлении, сытный, вкусный и полезный, этот веганский дхал с ароматным индийским пряным маслом станет вашим фаворитом на ужин. Подавайте с лепешками наан или приготовленным на пару рисом басмати.

Толкин пишет, что среди истари, пяти волшебников, посланных валарами в Средиземье в 1000 году Третьей эпохи, были два Синих волшебника — Алатар и Палландо, которые путешествовали по восточной части Средиземья — землям, при создании образа которых Толкин вдохновлялся древними Индией, Персией и Китаем. Толкин почти ничего не рассказал о судьбе Синих волшебников, но возможно, они просто влюбились в культуру Востока, в том числе в их богатую пряностями кухню.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС 10 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

210 г чечевицы красной молотой

0,5 ч. л. молотой куркумы

2 зеленых перца чили, очищенных от семян и нарезанных

2 ч. л. очищенного и натертого на терке имбиря

840 мл воды

1 банка (400 г) нарезанных томатов в собственном соку

150 г листьев молодого шпината

Соль по вкусу

Дляпряного масла

1 ст. л. подсолнечного масла

1 лук-шалот, тонко нарезанный

12 листьев карри

1 ч. л. семян черной горчицы

1 ч. л. тмина

1 сушеный красный перец чили, нарезанный на мелкие кусочки

- 1 Промойте чечевицу и слейте с нее воду. Выложите в большой сотейник, добавив куркуму, чили, имбирь и воду. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите, не накрывая крышкой, в течение 40 минут или до тех пор, пока чечевица не размякнет и смесь не загустеет.
- 2 Положите помидоры и тушите еще 10 минут до загустения. Добавьте шпинат и держите на огне 2–3 минуты, пока он не размякнет.
- 3 Приготовьте пряное масло. Нагрейте масло в небольшой сковороде, добавьте лук-шалот и готовьте на среднем огне, помешивая, в течение 2–3 минут до золотистого цвета. Добавьте остальные ингредиенты и готовьте, постоянно помешивая, в течение 1–2 минут.
- 4 Влейте пряное масло в дхал, тщательно перемешайте и приправьте солью по вкусу.

КУРИЦА С ЭСТРАГОНОМ ТУРИНА ТУРАМБАРА

Благодаря своему нежному лакричному вкусу эстрагон идеально подходит для курицы. При желании подайте с зеленым салатом. Курицу также можно подавать с картофельным пюре вместо макарон.

Турин Турамбар совершил немало подвигов, главным из них является победа над ужасным драконом Глаурунгом. Его печальная история, рассказанная частично в «Сильмариллионе», полностью воплощена в посмертно опубликованной книге Толкина «Дети Хурина» под редакцией Кристофера Толкина. Нам нравится думать, что это восхитительное блюдо вполне могло бы дать суровому, убитому горем герою несколько минут передышки во время его несчастной борьбы за снятие проклятия, наложенного на его семью злым Морготом.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Около 3 300 г пасты пенне

Соль по вкусу

0,25 стакана оливкового масла

500 г филе куриной грудки без кожи,
нарезанного тонкими полосками

3 средних кабачка, тонко нарезанных

1 большая луковица, тонко нарезанная

2 ч. л. измельченного чеснока

35 г кедровых орехов

Мелко натертая цедра и сок 2 лимонов

10–15 г нарезанного эстрагона

200 мл сметаны

Тертый пармезан для подачи

- 1 Отварите пасту в большой кастрюле в слегка подсоленной кипящей воде в течение 8–10 минут.
- 2 Тем временем разогрейте масло в большой сковороде, добавьте курицу и обжаривайте 3–4 минуты. Добавьте кабачки и лук, затем готовьте еще 5 минут до золотистого цвета и готовности курицы.
- 3 Добавьте чеснок и кедровые орехи, готовьте, помешивая, в течение 2 минут, затем добавьте лимонную цедру и сок, эстрагон и сметану, хорошо перемешайте. Они должны стать горячими, но не закипеть.
- 4 Слейте воду с макарон, добавьте их в соус и хорошо перемешайте. Подайте с тертым пармезаном.

РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

Типично британское блюдо фиш-энд-чипс, приготовленное по этому рецепту, более полезно, поскольку картофель и рыба жарятся в духовке, а не во фритюре. Кроме того, оно подается в сопровождении сливочного соуса с цитрусовым вкусом для макания картофеля.

Рыба с картофелем фри упоминается во «Властелине колец», когда Сэм вспоминает о хорошей еде, которой он мог бы подкрепиться дома, и обещает приготовить блюдо для Голлума, если он будет вести себя хорошо. Это блюдо может показаться анахронизмом на фоне описания мечей и больших залов, которые придают остальной части книги атмосферу Средневековья, но упоминание о нем является неотъемлемой частью цели Толкина по созданию мифологического мира Англии. Нет ничего более типично английского или даже британского, чем рыба с картофелем фри, и это классическое блюдо воспринимается как вневременная частичка британства.



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС

ИНГРЕДИЕНТЫ

9 крупных клубней рассыпчатого картофеля, нарезанных брусками, как для картофеля фри

2 ст. л. оливкового масла

Около 250 г панировочных сухарей

Мелко натертая цедра 1 лимона

3 ст. л. мелко нарезанной петрушки

4 крупных филе белой рыбы массой примерно 180–200 г каждое, разрезанных на четыре куса

Около 70 г пшеничной муки

1 яйцо, взбитое

Для лимонного майонезного соуса

1 яйцо

120 мл оливкового масла

1 ст. л. белого винного уксуса

Тертая цедра 1 небольшого лимона и 2 ст. л. лимонного сока

2 ст. л. мелко нарезанной петрушки

1 Перемешайте картофель с маслом, запекайте его в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 30–40 минут, периодически переворачивая, до образования золотистого цвета и хрустящей корочки.

2 Тем временем насыпьте в тарелку панировочные сухари, смешав с лимонной цедрой и петрушкой. Присыпьте кусочки рыбы мукой, обмакните во взбитое яйцо и затем в сухари. Положите на противень и запекайте вместе с картофелем в течение 20 минут, пока рыба не прожарится.

3 Для приготовления лимонного соуса поместите яйцо, оливковое масло и белый винный уксус в миску и взбейте ручным блендером до образования густой смеси. Добавьте лимонную цедру, сок лимона и петрушку.





Река Брендивайн

ПИРОГ ИЗ РЫБЫ, ВЫЛОВЛЕННОЙ В БРЕНДИВАЙНЕ

Хороший рыбный пирог — одно из лучших блюд. Для этого ароматного и сочного пирога не нужно ничего, кроме простого салата из помидоров или хрустящих, приготовленных на пару зеленых овощей.

Можно подумать, что большинство хоббитов не умеют плавать. (Задолго до начала событий «Властелина колец» родители Фродо трагически погибли в результате несчастного случая на лодке.) Но Толкин также пишет, что существует исключение: брендибаки за рекой в Бэкланде любят плавать на лодках, а потому считаются немного странными.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ЧАС 30 МИНУТ + НА НАСТАИВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 280 г очищенных сырых креветок (размороженных, если они были заморожены)
- 280 г филе белой рыбы, например пикши, очищенной от чешуи и нарезанной небольшими кусочками
- 2 ч. л. кукурузного крахмала
- 2 ч. л. зеленого перца в рассоле, промыть и слить жидкость
- 1 маленький корень фенхеля, крупно нарезанный
- 1 небольшой стебель лука-порея, обрезанный, очищенный и крупно нарезанный

Пучок укропа

Пучок петрушки

100 г свежего или замороженного зеленого горошка

5 картофелин для запекания, тонко нарезанных

160 г тертого сыра чеддер

Соль и черный перец по вкусу

Для сырного соуса

240 мл и 2 ст. л. молока

1 маленькая луковица

1 лавровый лист

4 ст. л. сливочного масла

Около 40 г пшеничной муки

200 г сыра чеддер или грийер, натертого на мелкой терке



- 1 Приготовьте сырный соус. В кастрюлю влейте молоко, положите лук и лавровый лист. Доведите до кипения, снимите с огня и оставьте настаиваться на 20 минут. Процедите молоко в кувшин. Растопите сливочное масло в другой кастрюле, добавьте муку и быстро перемешайте. Обжаривайте, помешивая, 1–2 минуты, затем, сняв с огня, осторожно введите молочную смесь и перемешайте до однородной массы. Медленно доведите до кипения, помешивая, и варите в течение 2 минут. Снимите с огня, добавьте тертый чеддер или грюйер.
- 2 Высушите креветки, если они были заморожены и разморожены, между листами бумажного полотенца. Промокните насухо рыбное филе. Перемешайте кукурузный крахмал с солью и перцем и обваляйте в нем креветки и рыбу.
- 3 Раздавите перец горошком с помощью ступки и пестика. Положите перец в чашу кухонного комбайна вместе с фенхелем, луком-пореем, укропом, петрушкой и небольшим количеством соли и измельчите до получения однородной массы, при необходимости соскребая смесь со стенок миски. Переложите в неглубокую жаропрочную посуду.
- 4 Обмажьте креветки и рыбу смесью фенхеля. Сверху рассыпьте горох. Выложите половину сырного соуса на начинку и распределите тыльной стороной ложки. Сверху внахлест положите картофель, приправляя каждый слой солью и перцем. Сверху выложите оставшийся соус, распределив его тонким слоем. Посыпьте сыром.
- 5 Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 220 °С в течение 30 минут. Уменьшите температуру духовки до 180 °С и готовьте еще 30–40 минут, пока картофель не станет совсем мягким, а рыба не будет прожарена.

НУМЕНОРСКАЯ КРАСНАЯ БАРАБУЛЬКА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

Это блюдо, напоминающее вкусы Средиземноморья, поразит гостей. Виноградные листья придадут рыбе приятную терпкость, но, если вы не можете их найти в магазинах, используйте пергаментную бумагу. Если вам не удастся найти красную барабульку, в местном рыбном магазине смогут посоветовать замену.

Во Вторую эпоху Нуменор представлял собой огромное островное королевство, расположенное в морях к западу от Средиземья и созданное в награду людям, которые присоединились к эльфам и валарам в борьбе против Моргота. Нуменорцам была дарована долгая жизнь, они владели многими ремеслами и были доблестными мореплавателями.

На этот рецепт нас вдохновили спокойные теплые воды, которые окружают эти благословенные места. Красная барабулька в виноградных листьях идеально подойдет в качестве основного блюда на гриле для теплого летнего дня. Наслаждайтесь им с Теплым салатом из инжира и прошутто с сыром с голубой плесенью (с. 76).



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

60 мл + 2 ст. л. оливкового масла

2 ст. л. лимонного сока

2 ст. л. мелко нарезанного укропа

2 пучка зеленого лука, мелко нарезанного

1 ч. л. горчичного порошка

8 виноградных листьев в рассоле (слить)

4 красные барабульки, массой около
340 г каждая, очищенные от чешуи
и выпотрошенные

4 лавровых листа

4 веточки укропа + немного для украшения

Соль и черный перец по вкусу

Дольки лимона для украшения

- 1 Положите четыре бечевки длиной около 35 см в холодную воду и замочите на 10 минут.
- 2 Выложите масло, лимонный сок, нарезанный укроп, зеленый лук, горчичный порошок, соль и перец в миску и хорошо перемешайте. Вымойте и высушите виноградные листья и разложите их попарно внахлест.
- 3 Сделайте несколько разрезов с обеих сторон каждой рыбы и вотрите в них слегка масло и лимонную смесь. Положите в каждую из полостей живота лавровый лист и веточку укропа. Положите каждую рыбу на два виноградных листа и хорошо заверните. Смажьте немного маслом и лимонной смесью и закрепите листья влажной бечевкой.
- 4 Жарьте рыбу на горячем гриле или в предварительно разогретой духовке в течение 4–5 минут с каждой стороны, при необходимости смазывая ее маслом и лимонной смесью, пока она слегка не обуглится.
- 5 Оставьте рыбу в покое на несколько минут, затем срежьте бечевку и снимите виноградные листья, а барабульку смажьте оставшейся смесью масла и лимона. Украсьте веточками укропа.

ШПАЖКИ С БАРАНИНОЙ И РОЗМАРИНОМ

Для ближневосточного варианта этого рецепта сделайте шпажки из баранины так, как показано в рецепте далее, и подайте их с подогретым лавашом, измельченным салатом, нарезанными помидорами и соусом, приготовленным путем смешивания простого йогурта и тахини с небольшим количеством лимонного сока.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИНУТ +
НА ОХЛАЖДЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г бараньего фарша

1 небольшая луковица, мелко нарезанная

1 зубчик чеснока, измельченный

1 ст. л. измельченного розмарина

6 анчоусов в масле (слейте и нарежьте)

Оливковое масло для смазывания

Соль и черный перец по вкусу

Для салата из помидоров и оливок

6 спелых помидоров, нарезанных дольками

1 красная луковица, нарезанная ломтиками

100 г маслин без косточек

Несколько нарезанных листьев базилика

Соль и черный перец

3 ст. л. оливкового нерафинированного масла
высшего качества

Выжатый лимонный сок

- 1 Смешайте фарш, лук, чеснок, розмарин, анчоусы, немного соли и перца в миске и замесите руками. Разделите на 12 порций и сформируйте ровные колбаски. Охладите в течение 30 минут.
- 2 Нанижите колбаски на металлические шампуры, слегка смажьте маслом и жарьте на барбекю или в духовке в течение 3–4 минут с каждой стороны до готовности.
- 3 Тем временем приготовьте салат. Смешайте помидоры, лук, оливки и базилик в миске и приправьте солью и перцем. Сбрызните маслом и выжмите немного лимонного сока. Подайте шпажки с салатом.



Племя Мараха (позже известное как Дом Хадора) — третье племя людей-эдайн, переселившихся в Белерианд в Первую эпоху. Они самые воинственные из эдайн, самые многочисленные, самые высокие и красивые — большинство героев-людей в «Сильмариллионе» принадлежат к этому племени или происходят от него.

На создание этих жареных шашлычков из баранины нас вдохновила история долгого путешествия племени Мараха в Белерианд с востока, они брали с собой своих овец, коз и лошадей. Люди могли готовить на открытом огне, что можно сравнить с современным барбекю. Со сковородой-гриль на плите вы получите аналогичный результат.



ЖАРЕННЫЙ ЯГНЕНОК С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ

Этот жареный сочный ягненок готовится с пастой из можжевельника, что отличает его от классического итальянского блюда с пастой из чеснока, розмарина и анчоусов. Убедитесь в том, что вы хорошенько измельчаете пасту, ведь чем она более гладкая, тем сильнее пропитывает мясо.

Одно из первых приключений Бильбо после того, как он покинул Шир с Торинном и компанией, — встреча с тремя злыми троллями, Уильямом, Бертом и Томом. Тролли поджаривают баранину на вертеле и пьют эль, все время жалуясь на однообразие своего рациона. Возможно, приведенный далее рецепт убедил бы троллей в обратном. Для этого блюда нужна обычная печь, а не хитрый в обращении вертел!

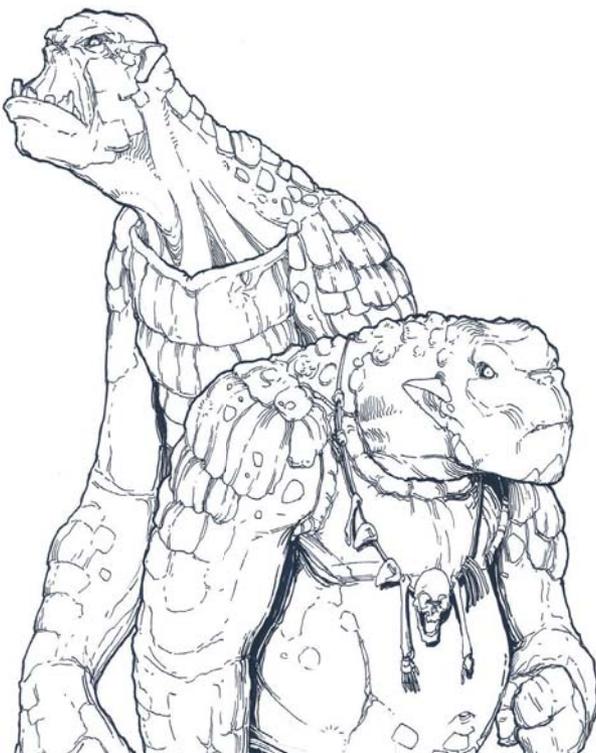
ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 6

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2 ЧАСА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ножка ягненка массой около 1,4 кг, очищенная от лишнего жира
- 10 ягод можжевельника, 6 измельченных и 4 целых
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 55 г соленых анчоусов, очищенных от костей и промытых
- 1 ст. л. нарезанного розмарина + 2 веточки розмарина
- 2 ст. л. бальзамического уксуса
- 1 стакан сухого белого вина
- Соль и черный перец по вкусу

Тролли



- 1 Разогрейте масло в большой сковороде. Добавьте баранину и обжаривайте, пока она не подрумянится. Оставьте остывать.
- 2 Разотрите шесть ягод можжевельника, чеснок, анчоусы и нарезанный розмарин в миске. Добавьте уксус и перемешайте до состояния однородной пасты.
- 3 Сделайте небольшие надрезы по всей ножке ягненка маленьким острым ножом. Намажьте ее пастой, втирая ее в надрезы. Приправьте солью и перцем.
- 4 Уложите веточки розмарина в сковороду и положите сверху мясо ягненка. Влейте вино, добавьте оставшиеся ягоды можжевельника. Накройте сковороду фольгой и доведите содержимое до кипения, затем поставьте в предварительно разогретую духовку и готовьте при 160 °С в течение 1 часа, переворачивая баранину каждые 20 минут.
- 5 Увеличьте температуру до 200 °С, снимите крышку и жарьте еще 30 минут, пока мясо не станет очень нежным.
- 6 Подайте со *Звездой из моркови и пастернака в медовом соусе* (с. 82) и порцией жареного картофеля.



ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ЭСГАРОТСКИ

Когда это блюдо готовится, оно наполняет дом аппетитными ароматами, а томленная на огне грудинка тает во рту. Подайте жаркое с хрустящей зеленой фасолью и картофельным пюре или бататом, полив их вкусной подливкой.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

2 ЧАСА 30 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

800 г говяжьей грудинки,
нарезанной на 5-сантиметровые
кусочки

1 палочка сельдерея

2 лавровых листа

600 мл красного вина

240 мл говяжьего или куриного
бульона

2 моркови, нарезанные примерно
на 4-сантиметровые ломтики

20 маленьких лукович, очищенных,
но сохраненных цельными

Соль и черный перец

Для клецок с хреном

130 г самоподнимающейся муки

65 г измельченного свиного сала

2 ч. л. сливочного хрена

3 ст. л. нарезанного зеленого лука

5–7 ст. л. воды

Соль и черный перец по вкусу

- 1 Приправьте говядину солью и перцем и положите в большую кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой. Добавьте сельдерей и лавровый лист, затем влейте вино и бульон. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите, накрыв крышкой, в течение 1,5 часа, периодически помешивая.
- 2 Тем временем приготовьте клецки. Смешайте муку, сало, хрен, зеленый лук, соль и перец в миске. Добавьте к смеси воду, чтобы получилось мягкое, но не липкое тесто. Обмакните руки в муку и слепите восемь шариков.
- 3 Добавьте в жаркое морковь, лук и тефтели. Снова накройте крышкой и тушите на медленном огне еще 45 минут, пока клецки не станут легкими и воздушными. Добавьте немного воды, если соус станет слишком густым. Снимите блюдо с огня и подайте.

Эсгарот (Озерный город)

Бильбо — Одиссей мира Толкина, его героизм определяется не столько храбростью и умением владеть оружием, сколько изобретательностью и даже хитростью. Один из величайших подвигов Бильбо в «Хоббите» — помощь гномам избежать заточения эльфами Лихолесья, он спрятал их в пустых винных бочках Эльфийского короля.

Эти винные бочки отправляются по реке из Лихолесья в Эсгарот, где люди наполняют их вином и медом, чтобы продать обратно эльфам. Эльфы, не обращая внимания на то, что они толкают бочки с гномами в реку, катят их по открытым пастбищам, где пасется скот жителей Эсгарота. Здесь мы имеем дело с тайным провозом — такой же коварной операцией, как троянский конь Одиссея!

Этот рецепт, вдохновленный экспортом в Эсгарот, сочетает в себе вино и говядину, которая готовится на медленном огне. Приготовьте это блюдо, чтобы согреться в холодные дни. Оно также прекрасно подходит для того, чтобы накормить большое количество гостей.



ТУШЕННОЕ С ТРАВАМИ МЯСО КРОЛИКА ОТ ЭМА

Кролик может быть немного суховат, если приготовить его неправильно, но медленное тушение в соусе гарантирует нежное, сочное мясо. В качестве замены кролику здесь хорошо бы подошли куриные бедра.

Тушенное с травами мясо кролика — один из самых знаковых моментов во «Властелине колец», дающий Фродо и Сэму ощущение спокойствия и домашнего уюта перед заключительным этапом их путешествия через горы в Мордор. Сэм жалуется на отсутствие хорошего запаса ингредиентов и картофеля, но ему удается собрать несколько трав, чтобы сделать блюдо более ароматным. К счастью, в реальном мире в нашем распоряжении больше ингредиентов, чем у бедного Сэма в Итилиэне. Вдохновившись этой историей, мы разработали вкусный рецепт этого полезного и нежного блюда.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

2 ЧАСА 45 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

0,5 ч. л. черного перца, молотого

0,5 ч. л. гвоздики, молотой

2 ч. л. листьев тимьяна или шалфея, мелко нарезанных

3 ст. л. оливкового масла

700 г мяса кролика или куриных бедер без кожи

3 большие луковицы, нарезанные ломтиками

2 ч. л. сахара

3 зубчика чеснока, измельченных

90 мл красного винного уксуса

240 мл красного вина

50 г томатной пасты

Соль по вкусу

2 лавровых листа

Петрушка для украшения

- 1 Смешайте перец, гвоздику и розмарин и натрите специями куски кролика или курицы.
- 2 Разогрейте масло в большой кастрюле и обжарьте мясо порциями со всех сторон, пока оно полностью не подрумянится. Переложите мясо на тарелку.
- 3 Положите лук в кастрюлю с сахаром и жарьте, часто помешивая, около 15 минут до карамелизации. Добавьте чеснок и готовьте еще минуту.
- 4 Влейте уксус и вино в кастрюлю. Доведите до кипения и продолжайте кипятить, пока смесь не уменьшится примерно на треть. Добавьте томатную пасту и немного соли, верните мясо на сковороду и добавьте лавровый лист.
- 5 Накройте крышкой и поставьте в разогретую до 150 °С духовку примерно на 2 часа для кролика и на 1,5 часа для куриных бедер, пока мясо не станет очень нежным, а соус не загустеет. Проверьте на содержание соли и перца и посыпьте петрушкой.



ПИР У ТОЛКИНА

Неслучайно и «Хоббит», и «Властелин колец» начинаются с пиршеств, хотя и несколько разных — неформального, импровизированного в «Хоббите», когда гостеприимный, но взволнованный Бильбо оказывается вынужденным обслуживать растущее число голодных гномов, и грандиозного, организованного во «Властелине колец», для которого развернута огромная кухня под открытым небом и наняты повара из всех трактиров, словно нужно кормить олифантов!

Оба этих пиршества, как бы они ни отличались друг от друга, выполняют одну и ту же основную повествовательную функцию. Они вызывают в воображении веселый мир изобилия, рождают ощущение тепла и безопасности, покоя и счастья — словом, всего, что ассоциируется у нас с домом. Это безопасное место, которое любящие спокойствие хоббиты должны оставить, когда они отправляются в походы в опасный внешний мир и начинают свое становление как герои.

Важно также, что пиршество воспитывает чувство общности: хитрый Гэндальф знает, что лучший способ собрать Бильбо и гномов вместе — это обманом заставить их есть и пить вместе — даже если Бильбо несколько неохотно принимает гостей в своем доме в Бэг Энде!

В «Двух крепостях» мы видим пиршественный зал, социальную функцию которого подчеркивает Толкин, когда Леголас описывает помещение как свет, сияющий над землей. По иронии судьбы, когда Гэндальф, Арагорн, Леголас и Гимли впервые приезжают в Медусельд, они считают его мрачным и недружелюбным, полной противоположностью праздничному и гостеприимному. Отсутствие пиров здесь символизирует упадок в королевстве и скорбь в сердце преждевременно состарившегося короля Теодена.





Когда задумываешься о Средиземье и напитках, неизбежно приходят на ум кружки с элем, которым, вероятно, наслаждаются в одном из многочисленных гостеприимных трактиров Шира или Бри. Но многие народы из мира Толкина потребляют гораздо более широкий ассортимент напитков — как алкогольных, так и безалкогольных: от ободряющего напитка энтов до глинтвейна, любимого гномами.

И НАПИТКИ...

ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ АЦЕЛАСА

Этот освежающий чай с пьянящим ароматом мяты и лимонной вербены оживляет и придает силы. Он служит отличным средством для усвоения ужина в организме и хорошей альтернативой кофе.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

20 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ч. л. зеленого чая китайского сорта «Ганпаудер»

2–3 кусочка сахара или больше, по вкусу

Большой пучок листьев и стеблей мяты перечной или садовой

Небольшой пучок листьев и стеблей лимонной вербены

- 1 Положите зеленый чай и кусочки сахара в чайник. Залейте небольшим количеством кипятка и оставьте настаиваться на 5 минут.
- 2 Добавьте листья мяты и лимонную вербену, прижав их как можно плотнее. Добавьте сахар по вкусу и залейте кипятком.
- 3 Поместите чайник на кастрюлю с кипящей водой или на медленный огонь на плите или просто накройте теплым полотенцем. Оставьте настояться на 10 минут.
- 4 Поставьте на поднос четыре кружки. Налейте немного чая в кружку, затем вылейте его обратно в чайник. Держите чайник высоко над стаканами и наливайте медленно, чтобы на поверхности чая образовались пузырьки. Подайте немедленно.

Толкин продумал Средиземье во всех деталях, вплоть до мельчайших травинок. Ацелас, или королевский лист, — это растение с длинным стеблем, которое используется Арагорном, чтобы помочь исцелить Фродо после того, как он был ранен клинком назгула на Амон Суле. Растение обладает ясным, чистым и оживляющим ароматом, который укрепляет тело и проясняет ум.

В данном рецепте аромат ацеласа имитируется сочетанием мяты и лимонной вербены, которые оказывают на нас одновременно успокаивающее и восстанавливающее силы действие.

МИРУВОР

В основе этого освежающего и крепкого напитка лежит ароматная розовая вода. Попробуйте его в жаркий летний день с большим количеством кубиков льда и веточкой мяты или ломтиком огурца. Если добавить каплю напитка в джин с тоником, у вас получится коктейль с восточными нотками.

Мирувор — эльфийский стимулирующий крепкий напиток, изготовленный из неувядающих цветов в садах Йаванны и используемый на эльфийских праздниках. Во «Властелине колец» Эльронд дарит Гэндальфу флягу с мирувором. Он пригодится Братству, чтобы прийти в себя после тяжелого похода через снежную бурю Карадраса.

Этот ароматный напиток согреет вас и подготовит к преодолению следующего испытания на вашем пути — даже если вы собираетесь спуститься в заброшенную шахту, где скрывается Балрог.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 6–8

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

15 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

30 г сахара

220 мл воды

Сок 0,5 лимона

15 мл розовой воды

- 1 Влейте воду в кастрюлю с толстым дном, положите сахар и доведите до кипения, непрерывно помешивая, пока сахар не растворится.
- 2 Добавьте лимонный сок и держите на медленном огне в течение 5 минут. Добавьте розовую воду и варите на медленном огне 4–5 минут. Оставьте остывать в кастрюле, затем процедите через сито в чистую бутылку или банку.
- 3 Чтобы подать на стол, положите несколько кубиков льда в стакан, добавьте 2–3 ст. л. напитка и залейте холодной водой. Напиток можно хранить в холодильнике от 3 до 4 недель.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД СТАРОГО ТУКА

Этот грог с перцем чили — взрослый взгляд на горячий шоколад и идеальное противоядие от холодного и серого зимнего дня. Если захотите, чили можно не использовать, но он придаст сочетанию шоколада и рома дополнительное тепло.

Старый Тук (настоящее имя Геронтиус Тук) — 26-й Тан Шира и почтенный предок Пиппина и Мерри. Мы можем представить себе, как он в глубокой старости сидит в уютном кресле в Великих Смиалах — родовом поместье Туков в Тукборо — и потягивает этот согревающий горячий шоколад с перцем чили и алкоголем. (Возможно, Толкин никогда не упоминает шоколад в своих рассказах из-за его происхождения из Нового Света.)

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
25 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Около 60 г порошка какао
4 ч. л. растворимого кофе
840 мл кипятка
120 мл темного рома
100 г + 1 ст. л. сахара
0,5 ч. л. молотой корицы
1 большой сушеный или свежий
красный перец чили, разрезанный
пополам

- 1 Положите какао и растворимый кофе в миску и смешайте в однородную массу с половиной стакана кипятка.
- 2 Налейте смесь в большой сотейник. Добавьте оставшуюся кипящую воду, ром, сахар, корицу, красный перец чили и перемешайте. Варите на медленном огне не менее 20 минут, пока жидкость не станет обжигающе горячей.
- 3 Хорошо перемешайте и разлейте в стаканы.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ВАРИАНТ

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

420 мл воды

4 стручка кардамона

3 ч. л. измельченного кофе арабика

1 ч. л. какао-порошка

4 ч. л. сахара

- 1 Поместите воду и стручки кардамона в небольшую кастрюлю, всыпьте кофе, какао-порошок и сахар. Аккуратно размешайте смесь, стараясь не касаться ложкой дна кастрюли.
- 2 Доведите до температуры чуть ниже точки кипения на среднем огне, постепенно стягивая внешние края смеси в середину, чтобы создать пену. Как только она начнет появляться, разложите немного пены в четыре чашки и влейте шоколадный кофе. Дайте постоять минуту, прежде чем пить, чтобы молотый кофе осел на дно чашек.

ОРОЧЬЕ ПИТЬЕ

Этот напиток с медовым вкусом согреет вас холодной зимой и будет отличным угощением для развлекающихся гостей.

Орочье питье — это обжигающий, но оживляющий напиток, который порода орков, известная как урук-хай, заставила пить Мерри и Пиппина, когда везла их к Саруману в Изенгард. Наш рецепт этого напитка притупит боль и даст вам столько энергии для борьбы с силами тьмы, сколько потребуется.

Орки



ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 6

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1,5 стакана сухого сидра

0,5 стакана виски

0,5 стакана апельсинового сока

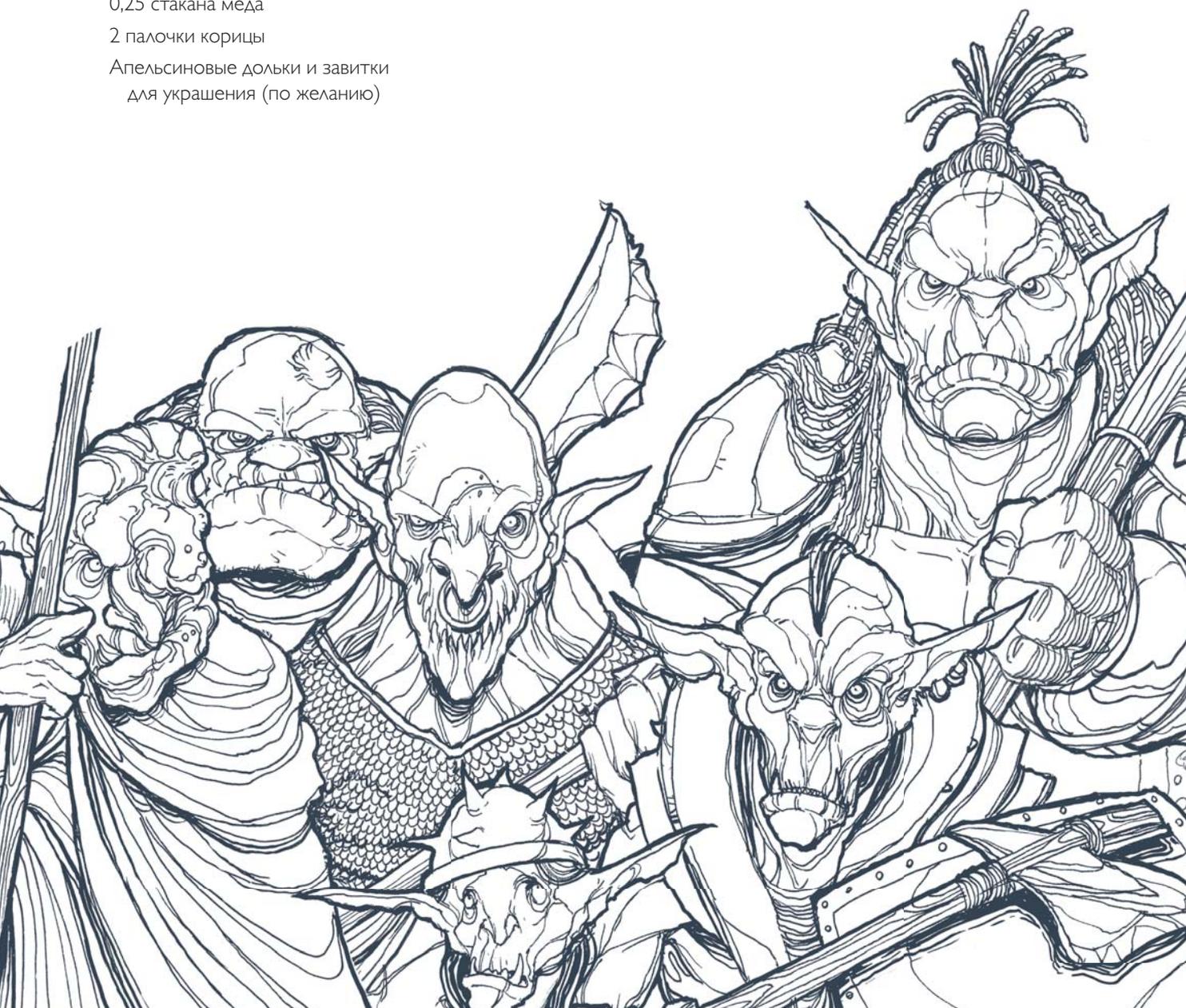
0,25 стакана меда

2 палочки корицы

Апельсиновые дольки и завитки
для украшения (по желанию)

1 Добавьте все ингредиенты в большую кастрюлю, накройте крышкой и держите на медленном огне в течение 20 минут, пока они не станут обжигающе горячими.

2 Перемешайте, разлейте в стаканы. При желании добавьте дольки апельсина и завитки для украшения.



ГЛИНТВЕЙНЫ ИЗ МОРИЦ

После приготовления этих глнтвейнов в воздухе воцарятся восхитительные запахи специй, фруктов и вина. Если хотите разнообразить привычный глнтвейн из красного вина, попробуйте вариацию с белым вином. Эти напитки идеально подходят для торжеств в холодный зимний день.

КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Благодаря добавлению бренди напиток получается более согревающим и бодрящим.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 6

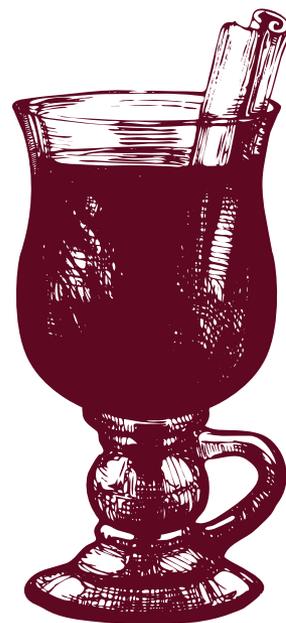
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

25 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 бутылка недорогого красного вина
- 1 стакан яблочного сока
- 1 стакан воды
- Сок 1 апельсина
- 1 апельсин, нарезанный ломтиками
- 0,5 лимона, нарезанного ломтиками
- 1 палочка корицы, разрезанная пополам
- 6 цветков гвоздики
- 2 лавровых листа
- 150 г сахара
- 2,5 стакана бренди

- 1 Налейте вино, яблочный сок, воду и апельсиновый сок в большой сотейник.
- 2 Добавьте нарезанные апельсин и лимон, палочку корицы, гвоздику и лавровый лист, сахар и бренди.
- 3 Накройте крышкой и держите глнтвейн на медленном огне не менее 20 минут, пока не станет горячим. Чем дольше он будет на огне, тем лучше раскроется его вкус. Разлейте в стаканы.





БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Приправленный кардамоном, имбирем и звездочками бадьяна, он легче и свежее, чем красный глнтвейн.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 6

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

15 МИНУТ + 20 МИНУТ

НА НАСТАИВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

3,25 стакана белого вина

1 стакан воды

2,5-сантиметровый кусочек имбиря,
очищенный и тонко нарезанный

2 звездочки бадьяна

1 палочка корицы

3 стручка кардамона, помятые

2 ст. л. меда

4 цветка гвоздики

2 полоски апельсиновой цедры,
украшенные 4 цветками гвоздики

- 1 Влейте белое вино и воду в большой сотейник. Добавьте остальные ингредиенты и медленно нагрейте на среднем огне до кипения.
- 2 Снимите с огня и дайте настояться 20 минут.
- 3 При подаче подогрейте глнтвейн и подайте теплым.

В пещерах, даже красиво обработанных и украшенных, может быть довольно холодно. Конечно, гномы такого королевства, как Мория (Кхазад-дум), сделали бы свое пещерное царство уютным и теплым, но все же крепкий напиток точно не помешал бы после тяжелого преодоления метели Мглистых гор. Мы предлагаем два рецепта, которые можно приготовить с любой бутылкой вина, разлитого в наших человеческих землях.

МЕДОВУХА

Медовуха снова набирает популярность среди пивоваров и барменов. Приготовьте ее сами либо найдите в специализированных магазинах и наслаждайтесь современными коктейлями.

Медовуха, также известная как медовое вино, — один из старейших напитков во всей Европе, Азии и Африке. Вы также найдете ее упоминания повсюду в Средиземье: Бегорн угощает медовухой компанию Торина в «Хоббите»; во «Властелине колец» Фродо, Сэм и Пиппин, встретив компанию Высших эльфов в Шире, пьют медовый напиток, который очень похож на медовуху; когда Келеборн и Галадриэль прощаются с Братством Кольца, они также пьют напиток из меда.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ:

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 5 ЛИТРОВ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

2 ЧАСА + 1 ГОД
НА НАСТАИВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 л воды

3,25 стакана меда

Сок 1 лимона

1 таблетка витамина С

1 ч. л. винных дрожжей

- 1 Влейте воду, мед, лимонный сок, положите таблетку витамина С в большую кастрюлю и доведите до кипения, чтобы убить дикие дрожжи. (Вы можете положить соответствующее количество фирменных стерилизующих таблеток, чтобы стерилизовать смесь.)
- 2 Оставьте жидкость остывать, затем перелейте ее в стерилизованную бутылку для вина. Добавьте винные дрожжи и закройте гидрозатвором. Ферментация будет проходить около 2 недель, а затем начнет выпадать осадок
- 3 Процедите жидкость в чистую бутылку и храните в прохладном темном месте. (Если вам удастся хранить ее на каменном полу, например в погребе, осадок будет выпадать эффективнее.) Вновь процедите медовуху.
- 4 Когда жидкость станет прозрачной, перелейте ее в бутылки и храните не менее года — если вам удастся устоять перед желанием продегустировать!

«МЕДОВЫЙ МУЛ»

От классического коктейля «Московский мул» этот напиток отличают огненный имбирный эль, сладкая медовуха и свежий лайм.

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 1

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

5 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

60 мл меда

2 ч. л. сока лайма

120 мл имбирного эля

Кубики льда

Для украшения

Веточка мяты

Долька лайма

1 Налейте мед, сок лайма и имбирный эль в стакан и перемешайте.

2 Добавьте в стакан кубики льда и сверху положите веточку мяты и дольку лайма.

МЕДОВОЕ ШАМПАНСКОЕ

Этот напиток идеально подходит для праздничного застолья, а немного меда усиливает вкус популярного в Великобритании коктейля «Бакс Физз».

ЧИСЛО ПОРЦИЙ: 1

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

5 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

60 мл свежесжатого апельсинового сока

2 ст. л. меда

100 мл охлажденного шампанского

1 Влейте апельсиновый сок и мед в бокал, немного перемешайте, затем медленно долейте шампанское.



НАПИТКИ СРЕДИЗЕМЬЯ

В Средиземье довольно хорошо развита культура питья, причем каждый из народов тесно связан с определенным видом напитка (как правило, алкогольного).

Неудивительно, что хоббиты, чья культура в целом похожа на культуру поздневикторианской и эдвардианской Англии, очень любят пиво. В Шире много трактиров, и пиво льется рекой во время каждой трапезы, каждого пира и торжества. Лучшее пиво в Восточной Чети, как утверждает Пиппин, подают в «Золотом насесте», хотя «Гарцующий пони» в Бри, который часто посещают и хоббиты, и люди, также имеет отличную репутацию. В начале Четвертой эпохи неплохое пиво обычно сравнивали с превосходным пивом 1420 года (по летоисчислению Шира) — года после окончания Войны Кольца, когда в Северной Чети был очень хороший урожай ячменя (как и многих других культур).

Люди тоже неравнодушны к пиву, а медовуху, приготовленную путем брожения меда с водой, любят такие народы, как беорнинги и рохирримы, для продумывания культуры которых Толкин вдохновлялся пьющими медовуху англосаксами. В «Хоббите» Гэндальф выпивает по меньшей мере кварту медовухи, завтракая у Беорна, предводителя беорнингов. Этот сладкий напиток, должно быть, подавался и в Медусельде, королевском дворце Рохана, само название которого происходит от древнеанглийского слова *maeduselde* — «медовый зал».

Хотя мы знаем, что в Южной Чети Шира растут виноградники (у хоббитов «Старые виноградники» — почитаемый апелласьон), у эльфов больше распространено вино. В «Хоббите» эльфийский король Лихолесья очень любит вино и держит отлично укомплектованный погреб, а также присматривающего за ним дворецкого: его любимый напиток — крепкое, пьянящее вино из Дорвиниона, расположенного в сотнях миль, на берегу моря Рун. Мы вполне можем себе представить, что воспитанные нуменорцы и гондорцы тоже заядлые любители вина.

Не каждый напиток в Средиземье является алкогольным. Энты — пастыри деревьев — вместо того чтобы употреблять что-либо в пищу, набираются сил и освежаются с помощью напитка энтов, который делается из речной воды и хранится в больших каменных кувшинах. Напиток, похоже, обладает чудодейственными свойствами и стимулирует рост — Пиппин и Мерри вырастают на 5–7 см после употребления напитка энтов во время их пребывания в Фангорнском лесу. У эльфов.



АВТОРЫ ИЗОБРАЖЕНИЙ

Иллюстрации на обложке:

Dreamstime/Марина Корчагина; iStock/Vikeriya; iStock/Val_Iva; shutterstock/Ирина Оксенойд; shutterstock/curiosity; 123rf/Наталья Хубберт; istock/Наталья Хубберт.

Иллюстрации на задней обложке:

Dreamstime/Дарья Устюгова; Dreamstime/Kamenuka; 123RF/Александра Пинчук.

Внутреннее оформление:

Тим Клэри с. 10, 160; Майкл Форман с. 50, 132; Мелвин Грант с. 7, 74; Полин Мартин с. 101; Мауро Маццара с. 28–29, 54, 63, 90, 152, 155; 166–167; Ана Зая Петрак с. 3, 17, 36, 66–67, 89, 106, 151, 157; Андреа Пипаро с. 22–23, 40–41, 86–87, 122–123; Сью Портер с. 94; Лидия Постма с. 5, 8, 58, 111, 118–119, 144–145; Сарка Скорпикова с. 32, 104, 129.

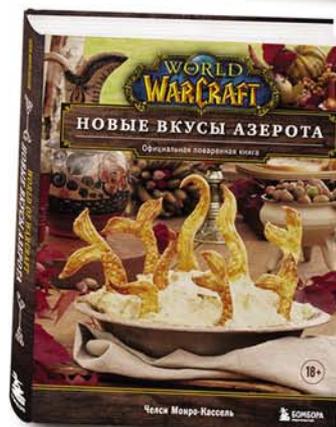
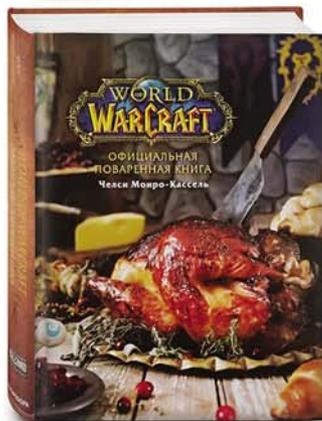
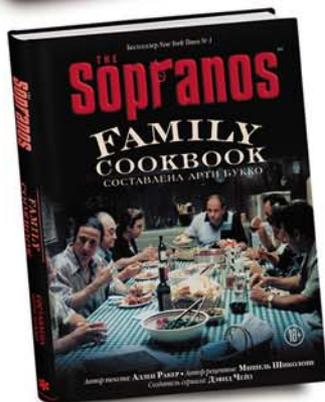
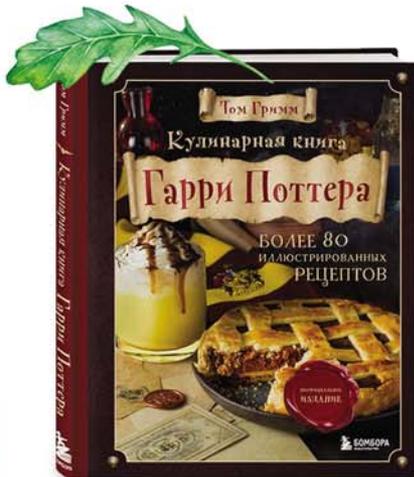
iStock:

Дарья Устюгова с. 12–13, 14, 42, 47, 98, 113, 135, 165, 171; izumikobayashi с. 124–125; macrovector с. 93; Мона Монаш с. 148; Nata_Kit с. 127; Наталья Хубберт с. 27; Оля Камиешкова с. 71, с. 83, с. 97; Pleshko74 с. 57, с. 108, с. 109, с. 115, 150; Vasabii с. 49.

Dreamstime: Марина Корчагина с. 78, 79.

Shutterstock: Arxichtu4ki с. 79; Ирина Оксенойд с. 70, 73.

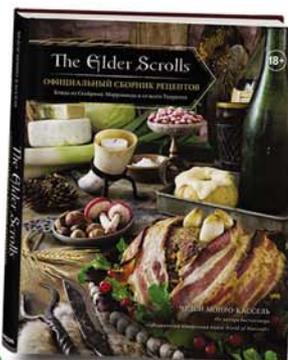
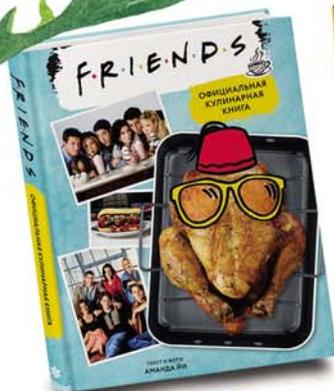
123RF: Наталья Хубберт с. 142, 153; Monamonash с. 18–19, 25, 31, 38–39, 46, 65, 80, 81, 139, 147, 168, 169.



В серии «Кулинария. Книги по культовым вселенным» также вышли книги:



Поваренная книга Гарри Поттера
Кулинарная книга Гарри Поттера. Иллюстрированное неофициальное издание
Под солнцем Тосканы. Кулинарная книга
The Sopranos Family Cookbook. Кулинарная книга клана Сопрано
Официальная поваренная книга World of Warcraft
World of Warcraft. Новые вкусы Азерота. Официальная поваренная книга
Friends. Официальная кулинарная книга
Overwatch. Официальная книга рецептов
The Elder Scrolls. Официальный сборник рецептов
Fallout. Официальная поваренная книга жителя убежища



Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

ROBERT TUESLEY ANDERSON
RECIPES FROM THE WORLD OF TOLKIEN

First published in Great Britain in 2020 by Pyramid,
an imprint of Octopus Publishing Group Ltd
Carmelite House
50 Victoria Embankment
London, EC4Y 0DZ
Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 2020
All rights reserved.

This book has not been prepared, authorized, licensed or endorsed by J.R.R. Tolkien's heirs or estate, nor by any of the publishers or distributors of the book The Lord of the Rings or any other work written by J.R.R. Tolkien, nor anyone involved in the creation, production or distribution of the films based on the book.

Андерсон, Роберт Тьюсли.

A65 Рецепты Средиземья. Кулинарная книга по миру Толкина / Роберт Тьюсли Андерсон ; [перевод с английского А. Щербиной]. — Москва : Эксмо, 2022. — 176 с.: ил. — (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов).

ISBN 978-5-04-121672-6

В этой книге вы найдете более 75 рецептов, которые составлены на основе упоминаемых в «Хоббите» и «Властелине колец» блюд и напитков. Рецепты составлены в соответствии с шестью ежедневными приемами пищи хоббитов: завтрак, второй завтрак, перекус в 11 часов, обед, послеобеденный чай, ужин. Напитки, которые имеют большое значение в мирах Толкина, вынесены в отдельный раздел. «Завтрак путника», эльфийские булочки, рыба Голлума, орочье питье и другие блюда перенесут вас в волшебный мир Средиземья.

УДК 641.55
ББК 36.997

© Щербина А.,
перевод на русский язык, 2022

ISBN 978-5-04-121672-6

© ООО «Издательство «Эксмо», 2022

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. КНИГИ ПО КУЛЬТОВЫМ ВСЕЛЕННЫМ.
ОТ ИГР ДО СЕРИАЛОВ

Андерсон Роберт Тьюсли

РЕЦЕПТЫ СРЕДИЗЕМЬЯ

Кулинарная книга по миру Толкина

Перевод с английского Алены Щербиной

Ответственный редактор А. Сидорова
Художественный редактор В. Терещенко
Технический редактор М. Печковская
Компьютерная верстка О. Розанова
Корректор Д. Шитт

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Маскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дуken : www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 12.01.2022.

Формат 84×108 1/16. Гарнитура Minion Pro.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,48. Тираж экз. Заказ



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Мы в СОЦСЕТЯХ:

breadsalt.publisher

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:

одна книга до вас



book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

ISBN 978-5-04-121672-6



9 785041 216726 >

ЧИТАЙ-ГОРОД



РОБЕРТ ТЬЮСЛИ АНДЕРСОН —
писатель, поэт и редактор,
живущий в Шотландии.

Как и многие, впервые влюбился
в книги Толкина, будучи ребенком,
и увлекся ими настолько, что
погрузился в грамматику
эльфийского языка квенья.

С помощью этой книги Андерсон
объединил два своих главных
увлечения: хорошую домашнюю
еду и классическое фэнтези.



ПОГРУЖАЯСЬ В МИР ТОЛКИНА, ВЫ НАВЕРНЯКА
ЗАДУМЫВАЛИСЬ, КАКОВ ЖЕ НА ВКУС ЭЛЬФИЙСКИЙ ХЛЕБ
ЛЕМБАС, МЕДОВЫЕ ЛЕПЕШКИ БЕОРНА ИЛИ КРАМ.
ИЛИ ЧТО ЕЛИ ХОББИТЫ, ЭЛЬФЫ ИЛИ ГНОМЫ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ.

У Толкина еда ассоциируется с дружбой, товариществом, любовью, надеждой и (возможно, это главное) с домом. И в «Хоббите», и во «Властелине колец» воины и герои, большие и маленькие, люди, гномы, волшебники и хоббиты (но особенно хоббиты) — большие любители поесть и почаевничать. Десятки раз упоминаются завтраки, вторые завтраки, обеды, ужины, пиршества, множество закусок, блюд, чудодейственных напитков.

Окунитесь в волшебный мир сказочных существ и гастрономического наслаждения вместе с книгой, вдохновленной Средиземьем и вашими любимыми персонажами. Здесь вы найдете 75 рецептов, которые разделены по шести приемам пищи, принятым у хоббитов в течение дня. Устройте пиршество, которое понравится не только оркам или эльфам, но и людям.

Книга является неофициальной и не авторизована издательством Tolkien Estate или HarperCollins Publishers.



ISBN 978-5-04-121672-6



9 785041 216726 >

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

f w i breadsalt.publisher

