

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	7
ОСНОВНЫЕ ТЕРРИТОРИИ	8
РАСЫ МИРА «ВЕДЬМАКА»	11
ВЕДЬМАЧЬИ ШКОЛЫ	14

Муссент

ХОЛОДНЫЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ.	21
КРОЛИЧИЙ ПАШТЕТ.	23
БУЛЬОН С КЛЕЦКАМИ	25
БУЛЬОН ИЗ КАПЛУНА С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ МОЗЖЕЧКА	27
СУП НА МУЧНОЙ ЗАКВАСКЕ (ЖУР, ЖУРЕК)	29
ПАСТА «ЭТУАЛЬ БЛАНШ»	31
ГОВЯЖЬИ ЗРАЗЫ-ЗАВЕРТУШКИ.	33
БЕФ БУРГИНЬОН	35
РЫБНЫЙ ПИРОГ	37
ФЛАМИШ	39
ПЕЧЕНЬЕ.	41
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ «ТАРТ ТАТЕН»	43

Еда путников и ведьмаков

УХА ПО РЕЦЕПТУ ЛЮТИКА	49
ПОХЛЕБКА ИЗ ЛЕБЕДЫ	51
СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ	53
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРП.	55
ВАРЕНИКИ	59
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	61
ВЯЛЕНОЕ МЯСО	63

Еда кметов

ОВСЯНКА	69
НАЛЕСНИКИ, ОНИ ЖЕ БЛИНЫ	71
МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ ПО-ПОЛЬСКИ	73
СОЛДАТСКАЯ ГОРОХОВАЯ ПОХЛЕБКА	75
БИГОС	77
БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ	81
ГОЛУБЦЫ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	83
СЫЧУГ	85

Маверны и улицы Северных королевств

ЛУКОВАЯ ПОХЛЕБКА	91
РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА	93
СВИНИНА СО СЛИВАМИ	95
ТРАДИЦИОННЫЙ ПОЛЬСКИЙ ОМЛЕТ «ГРИБОК»	97

Уличная еда Горс Велена

Хрустики	99
Пирожное с кремом	101
Пончики со сливовым повидлом.	105

Блюда из трактира «Под Задумчивым Драконом»

Зеленый салат по-польски.	109
Раки	111
Уха плотогонов.	113
Жаркое из баранины с луком.	115
Угорь	117
Сыр	119
Маринованные стручки зеленого перца	121

Еда чародеев

Апельсиновый омлет для проституток и хулиганов	127
Лангустины в майонезе	129
Шыплята по-польски	131
Жаркое из свинины с тмином по-польски	133
Баранина со шпинатом.	135
Бараньи ребрышки	137
Косулина в черносливе.	139

За княжеским столом

Грибы	145
Заливной судак.	146
Запеченный поросенок	147
Запеченная курица	149
Куропатки	151
Запеченные свиные ребрышки.	153
Баранья нога	155

Напитки

Эльфийский травяной настой	161
Напиток из мандрагоры	163
Реданская травяная настойка	165
Яблочная наливка	167
Вишневая наливка на спирту	169
Нильфгаардская лимонная	171

Источники	172
Благодарности	174



Введение

**Эта книга предназначена для фанатов мира «Ведьмака»,
любителей готовить и вкусно поесть.**

Мир «Ведьмака» начался с серии небольших рассказов, написанных А. Сапковским. В этих рассказах были переработаны и культурно переосмыслены многие европейские сказки и легенды. Неизменным оставался в них главный герой — ведьмак по имени Геральт, охотник на чудовищ. Позже рассказы были объединены в две книги — «Последнее желание» и «Меч предназначения». С них и началась сага, на данный момент насчитывающая восемь книг и несколько побочных рассказов.

Мир, в первых рассказах соответствующий духу европейского фэнтези, в дальнейшем начал обретать неповторимый восточнославянский колорит. Это сказалось на описании блюд, которые видел и пробовал за время своих странствий ведьмак Геральт. В ходе его приключений мы можем встретить как типичные общеевропейские блюда, так и восточнославянские, а то и вовсе польские национальные яства. Мир, в котором путешествует Геральт, с одной стороны, больше всего похож на Высокое Средневековье. Однако в этой фэнтези-вселенной присутствуют примеси эклектики из других эпох: культурные, научные, лингвистические. Мир все же сказочный, к тому же магия позволяет развиваться некоторым аспектам жизни человечества быстрее.

Многие любители мира «Ведьмака» впервые познакомились с ним через компьютерные игры. Самой популярной стала третья часть игры — «Дикая Охота». Эта игра привнесла в мир новые сюжеты, новых персонажей, новые блюда и кулинарные традиции. В плане кулинарных традиций, наверное, наибольшее влияние оказало дополнение к «Дикой Охоте» под названием «Кровь и Вино». В этом дополнении для Геральта открывается новый регион — княжество Туссент. В книге стилистика блюд Туссента остается схожей с другими королевствами: общеевропейские, восточнославянские и польские блюда. В игре же Геральт может найти в этом княжестве блюда и рецепты традиционной французской кухни, что придает сказочному княжеству Туссент свой особый культурный стиль, в том числе относительно кулинарии.

В этой книге мы постарались наиболее полно представить все известные кулинарные традиции мира «Ведьмака», сохраняя его особенности и разнообразие. Мы постарались подобрать и адаптировать исторические рецепты старопольской и европейских кухонь. Дабы сохранить неповторимую эклектику мира «Ведьмака», в книге представлены не только средневековые европейские рецепты, но и относящиеся к периоду со времен Византийской империи и до XIX века включительно. Некоторые рецепты старопольской кухни взяты из первой польской кулинарной книги «Compendium ferculorum, albo zebranie potraw», изданной в 1682 году. Рецепты восточнославянских блюд основаны на традиционных рецептах русской кухни, в том числе ярославского региона, а также на семейных рецептах.

Если кроме любви к миру «Ведьмака» и к кулинарии вы имеете также интерес к исторической реконструкции, эта книга будет вам особенно полезна.

Основные территории

Северные королевства

Группа королевств, княжеств и городов-государств, расположенных в северной части континента. Южане называют жителей этих государств нордлингами.

Основными королевствами севера являются: Аэдирн, Цинтра, Каэдвен, Ковир и Повисс, Лирия и Ривия, Редания, Темерия, острова Скеллиге.

Среди Северных королевств, населенных преимущественно людьми, есть территории, являющиеся по факту резервациями «нелюдей» (эльфов, краснолюдов, гномов, низушков).

Дол Блатанна

Территория у подножия Синих гор. Изначально была населена исключительно эльфами, однако в настоящее время людские поселения все больше и больше теснят эльфийские, заставляя население последних уходить глубже в горы. Управляет этой территорией эльфа Францеска Финдабаир. Во время войны Францеска неофициально поддерживала Нильфгаард, не принося при этом официальной присяги. Так эльфийское государство формально осталось независимым.

Махакам

Расположен в горах с одноименным названием. Населяют Махакам гномы и краснолюды, а также низушки. Изначально Махакам был небольшим шахтерским городком, но вместе с тем, как краснолюды разрабатывали все больше рудников и шахт, рос и город. Махакам на момент саги является большим ремесленным центром, который славится своим кузнечным и бронным делом. Мечи махакамского производства считаются лучшими по качеству во всех Северных королевствах, в том числе и у таких мастеров фехтования, как ведьмаки.

Нильфгаард

Огромная империя, расположенная южнее Северных королевств. Является одним из самых больших и могущественных государств в известном мире. Жителей империи северяне называют нильфгаардцами, нильфами или черными, из-за черного цвета их доспехов. Однако в самом Нильфгаарде нильфгаардцами называют только жителей исторического центра империи, без учета вассальных княжеств и провинций, коих в империи огромное множество. Часть этих провинций, например Туссент и Метинна, присоединилась к империи практически добровольно. Многие другие были присоединены в рамках различных военных кампаний — в том числе Цинтра, родина Цири. Ранее Цинтра являлась независимым Северным королевством, но после захвата Нильфгаардом стала вассалом, полностью подвластным империи.

Servia D.



Туссент

Вассальное Нильфгаардское княжество. В глазах южан и северян выглядит «сказочным королевством», так как в стране нет собственной армии, только странствующие рыцари; климат Туссента мягкий с темными снежными зимами; складывается ощущение, что княжество живет в состоянии постоянного веселья, так как традиции здесь — святое, а отмечание множества местных праздников — важная традиция; основной доход в казну княжества приносит производство и продажа вина, которое является лучшим на континенте.

Офир

Предположительно расположен южнее Нильфгаардской империи. В землях Офира водятся зебры, верблюды, тигры, слоны, кобры. В этой стране нет деления на веру и науку, так как местные священники одновременно являются учеными. Говорят, что небо в Офире ярче и немного другого цвета по сравнению с небом Севера. Вероятный прообраз Офира — ближневосточные государства, в том числе Османская империя.

Зеррикания

Страна в юго-восточной части континента, за пустыней Корат. Известна жарким климатом и экзотическими животными вроде василисков или огромных пауков и скорпионов. В этой стране поклоняются Золотому Дракону. Из книги мы узнаем, что золотые драконы и правда существуют. Один из них, Виллентретенмерт, именуемый себя Борх Три Галки, путешествует по миру в сопровождении двух суровых зерриканийских воительниц.

Предположительно аналогом Зеррикании в нашем мире является Африка.

Хакланд

Расположен к востоку от Северных королевств, отделен от них Синими горами. Жители Хакланда являются непревзойденными всадниками и очень искусны в стрельбе из лука.

Возможно, источником вдохновения для Хакланда послужили кочевые племена Монголии.

Дальний Север

Земли, лежащие севернее Северных королевств. Жители этих земель изготавливают необычайно точные и легкие луки. Говорят, на территории Дальнего Севера обитают белые драконы и мамонты.

Расы мира «Ведьмака»

Люди

Одна из самых молодых рас Континента, вместе с тем самая преуспевающая. Люди основали множество государств со своими культурными особенностями и традициями. Более древние расы — эльфов, гномов, краснолюдов и низушков — люди ассимилировали или оттеснили в резервации.

Эльфы

Высокоразвитая раса, отличающаяся от людей заостренными ушами и отсутствием клыков. Эльфы живут значительно дольше людей. Когда-то эльфы были единым народом Aen Undod, но после того, как неизвестная катастрофа уничтожила их родной мир, часть эльфов, Aen Seidhe (Народ Гор), прибыла в мир «Ведьмака» и стала строить там свою цивилизацию. Другая же часть, Aen Elle (Народ Ольх), отправилась в другой мир и позже завоевала его, превратив людей того мира в рабов.

Кулинарные предпочтения эльфов обоих миров являются схожими. Они предпочитают растительную пищу, легкое вино и травяные напитки. Во дворце короля Aen Elle Цири видит на обеденном столе огромное разнообразие блюд из грибов. По-видимому, в кулинарной культуре эльфов грибы заменяют мясную пищу. Можно предположить, что изначально эльфы Сапковского являлись вегетарианцами (оттого и отсутствие клыков). Однако эльфы, осевшие в людских городах и ассимилировавшиеся с людьми, вероятно, могли перейти на диету, близкую к человеческой.

Краснолюды

Низкорослые и коренастые. Хотя взрослые краснолюды ниже среднего человека на пару голов, они значительно выносливее и сильнее. Основное место жительства краснолюдов — Махакам. Самые популярные и почетные профессии среди краснолюдов — кузнечное и бронное дело, а также шахтерство. Кроме того, они славятся своим военным мастерством. В кулинарии предпочитают блюда сытные и высококалорийные. В условиях нехватки продовольствия способны на смекалку и могут вкусно приготовить даже сурка.

Гномы

Не стоит путать гномов и краснолюдов. Эти две расы хоть и живут бок о бок и прекрасно находят общий язык, имеют как внешние, так и культурные различия. Гномы ростом меньше краснолюдов, более худощавые. Также гномов отличают длинный нос и острые уши. Гномы являются общепризнанными мастерами в металлургии. Их оружие считается лучшим на континенте, большую известность имеют гвихиры — мечи производства гномов. Большинство гномов безвылазно живут в Махакаме вместе с краснолюдьми. Люди мало что знают о гномах, эта раса считается скрытной и таинственной.

Низушки

Ростом значительно ниже людей. Черты лица их в любом возрасте сохраняют пропорциональную схожесть с чертами детей. Низушки культурно полностью ассимилировались с людьми. Чаще всего занимаются сельским хозяйством и торговлей. Больше всего любят уют и вкусную еду.

Вампиры

Существует множество подвидов вампиров. Их можно разделить на высших вампиров и низших. Высшие вампиры разумны, имеют телепатические способности, не боятся солнечного света. К ним можно отнести альпа, мулю, бруксу, катакана и носферата. Низшие же вампиры звероподобны и не имеют вышеописанных преимуществ высших вампиров. К низшим вампирам относят гаркаина, фледера и экимму. Основной едой для всех этих вампиров является кровь.

Отдельно стоит упомянуть истинно высших вампиров, к коим относится, например, Регис. Эти вампиры имеют собственную цивилизацию, культуру, высокий интеллект. Они способны долгое время обходиться без пищи. Стандартная их трапеза не сильно отличается от людской. Человеческая кровь для истинно высших вампиров является чем-то вроде алкоголя или наркотика. Давая силы и приятное опьянение, она в том числе может вызывать и зависимость. Но при желании высший вампир может жить и трезвенником, без человеческой крови. Известный пример — Регис.



Ведьмачьи школы

Школа Волка

Самая известная ведьмачья школа, к которой принадлежит главный герой саги, — Геральт из Ривии. Крепость этой школы, Каэр Морхен, расположена в горах Каэдвена. На момент развития событий книг и игр единственным наставником Школы Волка являлся ведьмак Весемир, в свое время заменивший Геральту отца. Когда-то школа была действующей, а в крепости проживали десятки ведьмаков, но после нападения на Каэр Морхен фанатиков, считавших ведьмаков монстрами и обвинявших их во всех смертных грехах, крепость стоит в руинах, а все, кто во время нападения был в крепости, погибли.

Известные представители школы: Геральт, Весемир, Эскель, Ламберт.

Школа Волка — единственная из школ, достаточно подробно описанная в саге. В книге также упоминались ведьмачьи медальоны в виде оскалившейся головы кота или головы «то ли орла, то ли грифа». Более подробно ведьмачьи школы были раскрыты в играх.

Школа Кота

В книгах бард Лютик упоминает, что мутации ведьмаков этой школы проходят не совсем гладко, вследствие чего ее представителям свойственен нестабильный характер с периодическими вспышками жестокости и агрессии. В играх упоминается о том, что ведьмаки Школы Кота берут заказы не только на монстров, но и на людей.

Известные представители школы: Бреген (Кот из Йелло), Гаэтан, Бертрам Таулер (ведьмак, отказавшийся от ведьмачьего пути и ставший руководителем банды наемников).

Также, по мнению части фанатов, к Школе Кота принадлежит книжный ведьмак Койон, который зимовал вместе с ведьмаками из Школы Волка в Каэр Морхене. Предположения основаны на том, что его мутации проходили не совсем гладко. Однако ему не свойственна жестокость и вспыльчивость других представителей описываемой школы. Вероятно, мутации повлияли на психику Койона, но не сделали его агрессивным, а наоборот, проявили в нем несвойственную ведьмакам человечность. В одном из дополнений к компьютерной игре «Гвинт» Койона же причислили к Школе Грифона.



Школа Грифона

Замок Школы Грифона, Каэр Серен, находился на самом севере континента — в Драконьих горах. Он был разрушен во время горного обвала, вызванного магами, желающими заполучить секреты замка ведьмаков. Представители школы отличаются рыцарской доблестью, высокими идеалами и моральными принципами.

Известные представители школы: Георг Драконоборец, Джером Моро.

Школа Медведя

Замок школы, Хаэрн Кадух, расположен в горах Амелл. Преставители школы отличаются нелюдимостью и склонностью к путешествиям в одиночку, часто их можно было встретить на Скеллиге.

Известные представители школы: Герд, Юнод из Бельхавена.

Школа Змеи

Крепость Гортур Гваэд, в которой находилась школа, укрывалась в горах Тир Тохаир, на территории Нильфгаарда. Школа специализировалась на борьбе с Дикой Охотой.

Известные представители школы: Лето из Гулеты, Зеррит и Эган, Кольгрим.

Школа Мантикоры

Зерриканская школа, располагавшаяся на окраине пустыни Корат. Была основана ведьмаком Школы Медведя по имени Иван, который был несогласен с направлением, в котором двигалась эта школа, и решил создать собственную. Также Иван был личным ведьмаком королевы Зеррикании.

Известные представители школы: Иван, Мертен.



Глава I



Муссент




Ах, Туссент! Княжество, будто явившееся из волшебных сказок: прекрасные девы и благородные рыцари, великолепные пейзажи и пышные празднества. Край, поставляющий лучшие вина в Нильфгаардскую империю и Северные королевства.

Геральт со своей «ганзой» — вампиром Регисом, ненильфгаардцем Кагыром, лучницей Мильвой, разбойницей Ангулемой и, конечно, бардом Лютиком — провел чудесную зиму в Туссенте. Их зимовка позволила нам посмотреть на героев в спокойное время и раскрыла новые грани этих колоритных персонажей. Всегда сдержанный Регис оказался близко знаком с туссентским суккубом, Мильва покорила сердце барона Амадиса де Трастамара, Ангулема стала задумываться о том, чтобы остепениться и открыть собственное заведение, Лютик вообще оказался не просто бардом, а благородным виконтом Юлианом Альфредом Панкрац де Леттенхофом. Геральт же провел туссентскую зиму в объятиях чародейки Фрингили Виго. Магия Туссента вскружила героям головы: любовные приключения, вина с вечнозеленых виноградников и разнообразные яства.

В третьей части компьютерной игры тоже не обошли вниманием это княжество. Туссенту посвящено отдельное дополнение, в котором Геральт может найти не только новые виды еды и напитков, но и записки с рецептами. Например, рецепты пасты «Этуаль бланш» и паштета из зайца. А сколько можно встретить новых блюд, восполняющих здоровье Геральта! Рыбный пирог, печенье с шоколадом, яблочный пирог «Тарт татен», открытый пирог фламиш и беф бургиньон. В игре сильно чувствуется западноевропейское влияние на кухню. В книге же в туссентских блюдах чаще встречается польский колорит. Например, в трактире «Фазанщина», где Геральт отмечал праздник Йуле с рыцарем Рейнартом де Буа Фресне, подавали бульон из каплуна с фрикадельками из мозжечка, холодный язык с хреном и говяжьих зразы-завертушки, максимально традиционные блюда для польской кухни.

Компания Геральта часто собиралась на дворцовой кухне, где повар всегда находил для них что-нибудь вкусное. Например, встречающийся в игре паштет из кролика или зайца также подавался на княжеской кухне. Ну и куда же без согревающих питательных супов? Даже в теплую туссентскую зиму герои с удовольствием вкушали на кухне и бульон с клецками, и суп на мучной закваске, также явно заимствованные паном Сапковским из польской кухни.



Холодный язык с хреном . . .	21
Кроличий паштет . . .	23
Бульон с клецками . . .	25
Бульон из каплуна с фрикадельками из мозжечка . . .	27
Суп на мучной закваске (жур, журек) . . .	29
Паста «Этуаль бланш» . . .	31
Говяжьи зразы-завертушки . . .	33
Беф бургиньон . . .	35
Рыбный пирог . . .	37
Фламиш . . .	39
Печенье . . .	41
Яблочный пирог «Тарт татен» . . .	43



Холодный язык с хреном

Это блюдо по сути своей является закуской, поэтому готовится оно без лишних сложностей. Приводим два рецепта: один простой, а второй... очень простой.

Ингредиенты:

Язык говяжий
30 г муки
40 г сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
4 ст. л. корня хрена,
натертого на мелкой терке
½–1 ч. л. сахара
½ ст. густой сметаны
2 яичных желтка
Пара долек лимона

Приготовление:

Говяжий язык отварите в течение 2–3 часов, после чего остудите его в холодной воде и снимите жесткую кожицу. Бульон сохраните.

В глубокой сковороде или сотейнике растопите сливочное масло. Добавьте муку. Обжарьте муку в масле до золотистости. Влейте стакан бульона от языка, тщательно перемешайте. Добавьте хрен, сахар и сок, выжатый из двух лимонных долек. Варите соус 5 минут, постоянно помешивая, пока он не загустеет. Добавьте сметану и яичные желтки, снова тщательно перемешайте и готовьте на медленном огне, помешивая и не давая закипеть.

Язык нарежьте ломтиками, выложите на небольшой противень, залейте соусом и сбрызните растительным маслом. Запекайте в духовке, пока поверхность соуса слегка не подрумянится.

Второй способ значительно проще. Из первого рецепта понадобится только язык, хрен да сметана. Язык отварите и нарежьте ломтиками. Отдельно в соуснике смешайте сметану с тертым хреном. Хрена можно добавить больше или меньше, регулируя остроту по вкусу.

Подавайте холодную закуску из языка с соусом.



Туссент

Кроличий паштет

В дополнении «Кровь и Вино» для игры «Ведьмак 3: «Дикая Охота» действие происходит в Туссенте. На столе одной из туссентских таверн игрок может найти рецепт паштета из зайчатины. Зайца в современных реалиях купить непросто. Но для этого паштета его можно заменить на кролика без ущерба для вкуса. Тем более что в книгах упоминается паштет из кролика, который во время зимовки Геральта в Туссенте подавали на княжеской кухне.

Ингредиенты:

- 400 г тушки кролика
- 150 г варено-копченой грудинки
- 1 небольшая луковица (или половина большой)
- 5-6 отварных белых грибов (или свежих шампиньонов)
- 1 небольшая морковь (или половина большой)
- 6 яиц
- 2-3 см корня имбиря
- 6 ломтиков белого хлеба
- 1-2 веточки свежей петрушки
- ½-1 ч. л. сушеного майорана
- Соль по вкусу

Приготовление:

Возьмите тушку кролика и отделите мясо от костей, которое затем нарежьте на маленькие кусочки (1,5x1,5 см). Таким же образом нарежьте грудинку. Грибы разрежьте на четвертинки, лук нарежьте полукольцами, а морковь, если мелкая, кружочками, если крупная — полукруглыми ломтиками.

Все вышеперечисленные ингредиенты вместе с петрушкой поместите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она едва покрывала содержимое кастрюли. Поставьте на средний огонь, доведите до кипения и варите 15 минут.

Через 15 минут у вас получится очень ароматный суп. В этот «суп» добавьте кусочки хлебного мякиша, предварительно вычерпав часть бульона (около 250 мл, одна большая чашка).

Тем временем разогрейте духовку до 200 °С.

Когда хлеб размякнет, разбейте в кастрюлю 6 яиц и пюрируйте все погружным блендером до состояния супа-пюре. В суп-пюре натрите корень имбиря, добавьте майоран, посолите по вкусу. Разлейте содержимое кастрюли в формы для запекания. Данного количества ингредиентов хватает на 2 формы размером с большую столовую миску (высотой около 7 см, диаметром около 18 см) или на прямоугольную форму размером примерно 30x10 см. Если формы не одноразовые, то предварительно хорошо смажьте их стенки и дно маслом или смальцем.

Поставьте формы с паштетом в разогретую духовку и запекайте 40-60 минут. Готовность можно проверить деревянной палочкой — если на нее более не налипает влажная часть паштета, то он готов. Паштет можно есть как горячим, так и холодным, намазывая на поджаренный тост.



Туссенн

Бульон с клецками

Способ приготовления бульона взят из первой польской книги о кулинарии. Рецепт польских клецок подробно описан в книге Марии Лемнис «В старопольской кухне и за польским столом».

Клеуки картофельные

Ингредиенты:

1 кг картофеля
1 яйцо
350–400 г муки
Соль по вкусу

Приготовление:

Картофель очистите и отварите. Протрите его через металлическое сито, пропустите через мясорубку либо разомните толкушкой до однородной массы. Добавьте яйцо, муку и соль, хорошо перемешайте. Рабочую поверхность присыпьте небольшим количеством муки, выложите картофельную массу и вымесите ее до получения гладкого теста. Разделите тесто на 3–4 части, каждую часть скатайте в «колбаску» шириной в палец, а затем нарежьте наискосок на небольшие кусочки шириной около 3 см.

Бульон доведите до кипения, опустите в кипящий бульон клецки, осторожно перемешайте. Варите около 2 минут после всплытия. Также можете отварить клецки в кипящей подсоленной воде и подавать в качестве гарнира, полив растопленным маслом или посыпав шкварками и жареным луком.

Клецки можно сделать заранее, за день до подачи, а в нужный день только отварить их.

Бульон

Рецепт бульона взят из поваренной книги XVII века. В оригинальном рецепте рекомендуется использовать курятину (либо мясо холощеного петуха – каплуна, либо же курицы). Также подойдет серна или заячья окорока. Но так как подстрелить серну или добыть зайца в современном мире намного сложнее, чем в Польше XVII века или Туссенне, то, пожалуй, обойдемся курицей.

Ингредиенты:

400 г курицы, любая часть (из крылышек и ножек получается бульон наваристей, из филе – нежнее)
100 г соленого сала
Половина или целый корень петрушки (в зависимости от размера)
20 г сливочного масла
Несколько ломтей белого хлеба
Приправы: чеснок, имбирь, соль, перец

Приготовление:

Сало разомните до кашицеобразного состояния и поместите в кастрюлю. Корень петрушки очистите, разрежьте вдоль и добавьте к салу. Затем в эту же кастрюлю поместите курицу, масло и приправы. Залейте водой и варите на медленном огне около часа, не забывая снимать пену.

Хлеб нарежьте на гренки и подсушите в духовке до хрустящего состояния. Время зависит от размера гренков, ориентировочно 5–10 минут (регулярно их проверяйте!).

Когда бульон готов, выньте из него курицу. Нарежьте куриное мясо кусочками или просто разберите на волокна. Корень петрушки больше не нужен — его можете выбросить. В еще кипящий бульон опустите клецки и отварите их до готовности. Подавайте бульон с клецками, добавив в него гренки.



Бульон из каплуна с фрикадельками из мозжечка

Каплун — это холощенный петух. То есть тот петух, у которого в свое время отрезали самое его мужское-дорогое. Чтобы он не отвлекался на женщин и был занят только набором собственной массы. Эдакий бройлер по-средневековому. Посему заменяем его в данном рецепте на обычного цыпленка бройлера. Именно мозжечок также трудновато найти в магазинах в наше время. Вместо мозжечка используем просто говяжий мозг.

Ингредиенты:

500 г курицы для бульона
250 г говяжьей печени
2 ст. л. говяжьих мозгов
(можно больше)
1 яйцо
Сухари панировочные
Соль и зелень - по вкусу

Приготовление:

Чтобы приготовить бульон, курицу залейте водой и варите около получаса.

Печень очистите от всех пленок и любым доступным способом превратите ее в кашу (лучше всего, конечно, использовать блендер). Добавьте мозги и тоже превратите их в кашу. Добавьте яйцо, зелень, соль, панировочные сухари и тщательно все перемешайте. Сухарей добавьте столько, сколько потребуется, чтобы получившаяся масса удобно лепилась. Скатайте шарики размером примерно с грецкий орех, опустите их в кипящий бульон и варите 20–30 минут, не допуская активного кипения.

Во время путешествия в Туссент Геральт и его компания квартировались в самом сердце княжества — дворце Боклера. Пребывание путников во дворце скрашивалось тем, что они приглянулись местному повару, который при случае угощал их разными яствами. Например, супом на мучной закваске.

Жур (журек) — суп на мучной закваске, является традиционным польским супом, а также очень значимым пасхальным блюдом. Существовала даже такая традиция: в Страстную пятницу устраивали «похороны жура и селедки». Горшок с журом разбивали, а селедку вешали на дереве, в качестве символа окончания долгого поста. Но с журом, приготовленным по данному рецепту, так поступать не следует. Как минимум потому, что колбаса в его составе не позволяет отнести суп к постным блюдам.



Суп на мучной закваске — жур, журек

Ингредиенты:

Для закваски:

2 ст. ржаной муки крупного помола

Корочка черного хлеба

Вода

Для жура:

1 л воды

500 мл закваски

400 г копченых колбасок

200–300 г картофеля

1 небольшая морковь

½ небольшого корня сельдерея

1 лук-порей, только белая часть

2–3 зубчика чеснока (по желанию)

50 г грудинки для подачи (по желанию)

Петрушка (свежая или сушеная) по вкусу

Растительное масло (или смалец) для жарки

Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Чтобы приготовить закваску, муку залейте кипятком так, чтобы получилось жидкое тесто. Тщательно перемешайте и оставьте остывать. Когда остынет, влейте теплую воду, снова перемешайте. Перелейте закваску в стеклянную или глиняную посуду, добавьте корочку черного хлеба. Накройте марлей и оставьте в теплом месте без сквозняков на 3 дня. Каждый день перемешивайте. На поверхности закваски должны появиться пузырьки. Готовая закваска не должна иметь неприятного запаха и следов плесени.

Когда закваска готова, можете приступать к приготовлению жура.

Овощи очистите. Морковь нарежьте дольками, сельдерей — соломкой, лук-порей — полукольцами, картофель — кубиками среднего размера. Колбаски также нарежьте, не слишком тонко. Чеснок (если используете) измельчите.

В большой кастрюле разогрейте немного масла или смальца, добавьте колбаски и слегка обжарьте их. Добавьте морковь и сельдерей, обжарьте их до золотистости. Наконец, добавьте лук-порей, чеснок и тоже обжарьте их вместе с остальными овощами. Добавьте картофель и влейте воду. Немного посолите и варите до готовности картофеля на огне чуть ниже среднего, не допуская активного кипения.

Когда картофель готов, влейте в суп 500 мл закваски, перемешайте. Доведите до кипения и варите пару минут. Снимите суп с огня и дайте ему настояться минут 10.

Грудинку нарежьте мелкими кусочками и обжарьте на сухой сковороде.

Подавайте журек, посыпав каждую порцию жареной грудинкой. По желанию можете добавить сметану, сваренные вкрутую яйца, свежую зелень.

Если хотите приготовить постный или вегетарианский вариант супа, то исключите грудинку, а вместо колбасок возьмите сушеные грибы, предварительно замочив их в воде.