

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.

Аурель, Бронте.

А93 Волшебная зима: рецепты и традиции Скандинавии для ярких новогодних праздников / Бронте Аурель ; [перевод с английского О. С. Ивенской]. – Москва : Эксмо, 2020. –160 с. : ил. – (Кулинария. Вилки против ножей).

ISBN 978-5-04-097231-9

Что в зиме самое важное? Конечно, кроме пушистого снега, скрипящего под подошвой, и непобедимо свежего морозного воздуха? Чего мы ждем весь год, как чуда, на что возлагаем самые большие надежды? Естественно, новогодние праздники. И этого времени с одинаковым трепетом ждут в самых разных странах. Попробуйте в этом году отойти от традиционного сценария «оливье, шуба и шампанское» и окунитесь в атмосферу скандинавского Рождества. Украсьте елку шведскими пряниками на веревочках, подайте к столу невозможно аппетитный картофель «Хассельбак» и рулет из индейки, сопроводите трапезу домашним хлебом, а на десерт гостей будут ждать всевозможное печенье, торты и крамблы. И не забудьте расставить бокалы и шоты: будем пить четыре вида глэгга и особый рождественский аквавит!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-097231-9

© Перевод с английского. ИП Ивенская О. С., 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020



Brontë Aurell
SCANDIKITCHEN CHRISTMAS

First published in the United Kingdom in 2018 under the title Scandikitchen Summer by Ryland Peters & Small Limited 20-21 Jockey's Fields London WC1R 4BW
All rights reserved

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

Бронте Аурель

ВОЛШЕБНАЯ ЗИМА Рецепты и традиции Скандинавии для ярких новогодних праздников

Ответственный редактор *М. Панфилова*
Младший редактор *Ю. Чернова*
Художественный редактор *М. Клава-Янат*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *О. Розанова*
Корректор *Л. Никифорова*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндiрушi: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесi, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгiсi: «Эксмо»
Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы». Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС. Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию, в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы» Қазақстан Республикасында дистрибьютор 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
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Москва. ООО «Торговый Дом «Эксмо»
Адрес: 123308, г. Москва, ул. Зорге, д. 1.
Телефон: +7 (495) 411-50-74. E-mail: reception@eksmo-sale.ru
По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо» E-mail: international@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 04.09.2019. Формат 84×100¹/₁₆.
Гарнитура «FreeSet». Печать офсетная. Усл. печ. л. 15,56.
Тираж экз. Заказ





СОДЕРЖАНИЕ

Введение **6**

Продукты для рождественской кухни **8**

Посиделки во время Адвента **14**

Дополнительно: Адвент в Скандинавии

Печенье и съедобные подарки **36**

Сочельник **64**

Дополнительно: Традиции Сочельника

Закуски на Рождество **86**

Дополнительно: Рождественский стол

Рождественский хлеб **108**

Сладости и десерты **130**

Указатель **158**

Благодарности **160**

ВВЕДЕНИЕ

Первое Рождество в *ScandiKitchen*, более десяти лет назад, стало для меня и моего мужа Йонаса настоящим откровением. Мы и не думали, что нам настолько понравится работать в кафе и магазинчике, предлагающих еду для тех наших скандинавских друзей, которые так скучали по ним в Лондоне. Их эмоции трудно было переоценить. Видеть людей, стоящих в нашем маленьком магазинчике со слезами на глазах, потому что они не могут позволить себе поехать в Скандинавию, но наконец-то нашли то, к чему привыкли дома, и могут насладиться вкусной традиционной едой, – это было невероятно, и с тех пор мы всегда на Рождество все повторяем. Не важно, откуда вы, но если звонок из дома заставляет ваше сердце сжиматься от ностальгии, только что-то подлинное может облегчить боль. Еда воссоединяет нас со вкусами, ароматами и воспоминаниями ушедших лет. Всего один кусочек может перенести вас домой – пусть даже и на мгновение.

Помочь норвежцу воссоздать печенье его бабушки, дать датчанину правильный вишневый соус, снабдить шведа бутылочкой глётга – мы с Йонасом чувствуем, что нам очень повезло, раз мы можем помочь скандинавским семьям так далеко от дома и научить людей тому, как включать в свои скандинавские трапезы новые продукты; и в течение многих лет я пишу праздничные рецепты для своих соотечественников.

К первому воскресенью Адвента мы готовы не только предоставить лекарство от ностальгии, но и познакомить каждого желающего с радостями скандинавского Рождества. Может, у нас и очень холодные зимы, зато самые теплые сердца. В наших домах горят свечи, мы угощаем гостей домашней выпечкой и глинтвейном и впускаем людей в наш обычно закрытый внутренний мир. Все в Скандинавии в эти дни начинает пахнуть корицей и имбирем, и мы с нетерпением ждем снега, чтобы завернуться в наши коконы рождественского *hygge*. Скандинавы с такой страстью обожают Рождество, что, пожалуй, никто с ними не сравнится.

Скандинавия очень велика, и наши кулинарные традиции различаются, так что я не могла охватить все местные традиции, иначе книга превратилась бы в многотомник. Я старалась соблюсти баланс между традициями и современностью и надеюсь, что мои рецепты помогут вам создать вкус настоящего скандинавского Рождества.

Эту книгу я писала при свете свечей на своей теплой кухне, когда в воздухе витали ароматы специй, фоном звучала праздничная музыка, а приготовленные блюда пробовали мои самые любимые люди. Надеюсь, что когда-нибудь мои дочери передадут эту книгу своим внукам, чтобы показать, что такое Рождество для скандинавов, живущих в Лондоне.

God jul, Бронте



ПРОДУКТЫ ДЛЯ РОЖДЕСТВЕНСКОЙ КУХНИ

«Чем можно заменить...» – возможно, самый частый вопрос, который я слышу, когда речь идет о скандинавских рецептах. «Как эта специя называется по-английски» – второй по популярности вопрос (меня вообще часто просят перевести что-нибудь со скандинавских языков на английский). Иногда ответы не так просты, так что здесь я привожу список обычных ингредиентов, которые мы используем в праздничных блюдах, вместе с их названиями на датском (D), шведском (S) и норвежском (N).

Ягоды

Морошка

Multebær (D), Hjortron (S), Multe (N)

Эти оранжевые ягоды похожи на сочную малину, за исключением цвета. Морошка растет в дикой природе, и ее невозможно культивировать. Ее сбор нельзя механизировать, собирают только вручную, и даже это непросто, потому что ягоды легко раздавить. Сезон морошки длится всего 3 недели, что делает ягоду еще более редкой и дорогой. Проще отыскать мороженую морошку, но она тоже не дешевая. Морошка – продукт для гурманов, даже в Скандинавии. В большинстве скандинавских магазинов можно купить варенье из морошки, и именно его мы часто используем в наших рецептах.

Морошка – ягода терпкая, и хорошо сочетается с яблоками, сырами с выраженным вкусом и ванилью (особенно прекрасно разогретое варенье, когда поливаешь им ванильное мороженое). Заменить морошку в рецепте очень сложно, самый близкий по вкусу ингредиент – это кислая малина.

Брусника

Tyttebær (D, N), Lingon (S)

У скандинавов брусника в морозильнике круглый год; свежую бруснику собирают в августе. Ягоды мелкие, красные и кислые, растут в изобилии в Швеции, Норвегии и Финляндии. Кислота брусники хорошо дополняет мясо (брусничный соус – обычная добавка к фрикаделькам). Бруснику мож-

но добавлять в сладкую выпечку, но в сочетании с чем-то по-настоящему сладким, чтобы смягчить ее кислоту. В зависимости от рецепта, бруснику можно заменить клюквой в несладких и малиной – в сладких блюдах.

Облепиха

Havtorn (D, S), Tindved (N)

Облепиха растет по всей Скандинавии, иногда ее можно встретить в Великобритании, Канаде, на Дальнем Востоке и в Китае. Сырая она неприятная, а некоторым кажется противным и запах сока из нее. Тем не менее с добавлением сахара ее вкус разительно меняется. Она великолепна в джемах и десертах. А еще она очень полезна благодаря витамину С и каротиноидам.

Специи и травы

Тмин

Kommen (D), Kummin (S), Karve (N)

В Скандинавии тмин называют словом *kommen*, и звучит оно очень похоже на «кумин», поэтому при переводе рецептов часто возникает путаница (кумин называется *spidskommen* или *spiskummin*). Мы используем много тмина при выпечке хлеба и добавляем его в сыры.

Кардамон

Kardemomme (D, N), Kardemumma (S)

Говорят, первыми в наш регион кардамон привезли викинги из Константинополя (теперь это Стамбул),

хотя мало что подтверждает эту легенду. Тем не менее, около 1300 года датский монах упоминает о нем в книге *Libellus de arte coquinaria*, и это первое по времени свидетельство о применении специи в скандинавской кухне. Сейчас мы используем много кардамона, включая тесто для булочек с корицей. Обычно я покупаю кардамон в виде семян и мелю его сама в мельнице для специй для лучшего аромата – он намного ярче, чем покупной молотый.

Корица

Kanel (D, S, N)

Некоторые дешевые разновидности корицы на самом деле представляют собой кору кассии и содержат высокий уровень кумарина (в высоких дозах он опасен). По возможности ищите высококачественную цейлонскую корицу, у нее и вкус лучше.

Гвоздика

Nellike (D), Nejljika (S), Nellik (N)

Целые бутончики гвоздики добавляют в аквавит и глинтвейн, иногда с ними готовят шведскую рождественскую ветчину. Молотую гвоздику используют при выпечке печенья. В Дании на Рождество принято выставлять на подоконники апельсины, утыканные бутончиками гвоздики, – отличный способ наполнить дом ароматами праздника! Во всех трех языках часто перед названием гвоздики фигурирует слово *krugg* (специя).

Укроп

Dild (D), Dill (S, N)

Мы добавляем много укропа в салаты, к рыбе и птице. Соцветия укропа всегда кладут в воду при варке раков. Их не так-то просто найти в продаже, но всегда можно вырастить на своем огороде.

Семена фенхеля

Fennikelfrø (D, N), Fänkålsfrö (S)

В основном они используются при выпечке хлеба – как внутри теста, так и для посыпки, особенно хрустящих хлебцев.

Имбирь

Ingefær (D, N), Ingefära (S)

Молотый имбирь добавляется в печенье и другую выпечку. Целый сушеный имбирь кладут в глинт-

вейн, а вот свежий имбирь в Скандинавии распространен гораздо меньше.

Шафран

Safran (D, N), Saffran (S)

Как и в случае с кардамоном, мы не знаем, как и когда он попал в Скандинавию. По одной версии через древние торговые пути из Азии, по другой – из Европы, Франции и Италии. В наши дни в Скандинавии шафран используют только в особых случаях, в основном из-за его высокой цены. Тем не менее, без него не обходится ни одно Рождество, жители Швеции и Норвегии используют шафран, когда пекут булочки Люсии. Мы обычно выбираем молотый шафран, так что если у вас специя в виде нитей, перед добавлением в тесто разотрите ее в ступке. Чтоб сделать цвет выпечки насыщенным, лучше предварительно замочить шафран в теплой воде.

Соль

Salt (D, S, N)

Скандинавы засаливали продукты для хранения веками, и мы любим добавлять соль во все, в том числе и в сладкие блюда. Не вся соль одинаковая, лучше использовать морскую, наш любимый бренд – *North Sea Salt Works*.

Цедра померанца

Pomeransskal (D, S), Pomeransskall (N)

Эта цедра ощутимо горчит, она добавляется в Рождество в глинтвейн и некоторые виды печенья и другой выпечки. Можно заменить ее на цедру обычного апельсина, но она не даст такого яркого вкуса.

Ваниль

Vanille (D), Vanilj (S), Vanilje (N)

Мы используем много свежей ванили, но популярны и ванильный сахар. Можете сделать его сами: всыпьте в кухонный комбайн 275 г (2 стакана) сахарной пудры и добавьте 2 сухих стручка ванили. Измельчите все в пульсирующем режиме, затем просейте, чтобы удалить крупные кусочки стручков. Используйте сахар как замену стручков или экстракта ванили в любом рецепте.

Масло, уксус и горчица

Уксус столовый 24%-ный

Eddike (D), Ättika/Ättiksprit (S), Eddik (N)

Это очень крепкий уксус для маринования, его следует разводить до той степени крепости, которая требуется в рецепте – обычно это 5–6% для овощей, 12% для селедки или другой маринованной рыбы. Такой уксус продают в магазинах скандинавской и китайской кухни.

Горчица

Sennep (D, N), Senap (S)

Скандинавы любят сладкую и острую горчицу. Ее можно заменить дижонской, но в некоторых рецептах потребуется дополнительно добавить щепотку сахара, потому что любой вид нашей горчицы обязательно сладкий. Во многих традиционных шведских рецептах используется местная горчица из провинции Сконе (*skånsk senap*), ее также можно заменить дижонской с добавлением сахара.

Рапсовое масло

Rapsolie (D), Rapsolja (S), Rapsolje (N)

В скандинавской кухне традиционно используется рапсовое масло – это местный продукт, и оно содержит меньше насыщенных жирных кислот, чем оливковое. Только имейте в виду, что не стоит в данном случае гнаться за дешевизной, – выбирайте масло высокого качества.

Дрожжи и разрыхлители

Пищевой углекислый аммоний

Hjortetaksalt (D), Hjorthornssalt (S),

Hornsalt (N)

Использовался в старых рецептах для того, чтобы выпечка хорошо поднималась и становилась хрустящей даже при невысоких температурах. Дает при выпечке сильный и неприятный запах, который исчезает при остывании. Этот разрыхлитель можно найти в большинстве скандинавских магазинов, а также заказать онлайн или поискать в аптеке. Если используете такой разрыхлитель, не пробуйте сырое

тесто. В рецептах его можно заменить обычным разрыхлителем, хотя результат будет не такой хрустящий.

Свежие дрожжи

Gær (D), Jäst (S), Gjær (N)

Я всегда пользуюсь свежими дрожжами, но 25 г свежих дрожжей (их еще называют прессованными) – эквивалент 13 г сухих активных дрожжей (перед добавлением к другим ингредиентам активируйте их в течение 15 минут). Можно использовать активные сухие дрожжи в пакетиках – следуйте инструкции на упаковке и всегда добавляйте их в сухие, а не влажные ингредиенты. Жидкость горячее 36–37 °C убьет дрожжи, как и соль, добавленная непосредственно в них. Свежие дрожжи можно замораживать, но при разморозке они растекутся, так что расфасуйте их по небольшим пакетикам.

Углекислый калий

Potaske (D), Kaliumkarbonat (S, N)

Использовался в старинных датских и немецких рецептах для того, чтобы выпечка получалась очень хрустящей. Я применяю его нечасто, но считаю, что его можно заменить пищевой содой в тех случаях, когда в рецепте используется жидкость (если нет, замените разрыхлителем). Если будете его использовать, обязательно разводите водой. В этой книге рецептов с его применением нет.

Мука и крупы

Ржаная мука, тип 997

Это сеяная ржаная мука из Германии – она темнее, чем обычная светлая ржаная мука, которую просеивают дважды. Обожаю выпечку из этой муки, но ее непросто найти (можно заказать онлайн).

Солод

Malt (D, S, N)

Сухой солодовый порошок и экстракт солода можно найти в продаже онлайн. А еще мы добавляем слабоалкогольное солодовое пиво в тесто при выпечке ржаного хлеба. Вместо солода можно использовать темную патоку.

Овсяные хлопья

Havre (D, S, N)

Мы готовим из овсяных хлопьев кашу, гранолу, мюсли, добавляем их в выпечку, а еще едим сырыми с молоком на завтрак. Чаше мы используем цельнозерновые хлопья и гораздо реже – быстрого приготовления.

Картофельный крахмал

Kartoffelmel (D), Potatismjöl (S), Potetmel (N)

Картофельный крахмал применяется, например, для загущения соусов. Купить его можно в специализированных магазинах, особенно польских, итальянских и скандинавских. Когда вы добавили картофельный крахмал, блюдо уже нельзя доводить до кипения (особенно это касается фруктовых и ягодных соусов, которые после закипания становятся мутными). В обычных блюдах его можно заменять кукурузным крахмалом, но если хотите получить более прозрачный результат, лучше возьмите аррорут.

Ржаные хлопья

Rugflager (D), Rågflingor (S), Rugflak (N)

Я люблю добавлять их в гранолу, оладьи и кашу (в смеси с овсяными хлопьями) – они дают приятный ореховый привкус и текстуру. Их можно купить в магазинах продуктов для здоровья. Варятся они дольше, чем овсяные, и у них более вязкая текстура. Если хотите добавить их в рецепте к овсяным хлопьям, берите 80% овсяных и 20% ржаных.

Ржаная мука

Rugmel (D, N), Rågmjöl (S)

Скандинавская кухня немыслима без ржаной муки. Цельнозерновую муку продают в супермаркетах, и она отлично подходит для выпечки ржаного хлеба. Ее нельзя просто заменить пшеничной, потому что в ней гораздо меньше глютена, и тесто получается не таким эластичным. Можете поэкспериментировать и заменить до 10% ржаной муки на пшеничную, а в следующий раз добавить еще больше.

Смесь пшеничной и ржаной муки

Rugsigtmel (D), Rågsikt (S), Siktet rugmel (N)

В Швеции и Дании очень распространены смеси двух видов муки. Обычно это 60% пшеничной

и 40% светлой ржаной муки (типа 997), просеянных вместе. Можете просто смешать их в данных пропорциях.

Ржаная крупа

Rugkerner (D), Regkärnor (S), Rugkerner (N)

В продаже есть два вида ржаной крупы: цельные зерна и дробленые. Цельные я использую в салатах, измельченные – для выпечки хлеба. Эти два вида крупы не взаимозаменяемы: если будете печь с цельными зернами, выпечка получится чересчур плотной, а дробленая крупа в салатах сделает их вязкими. Цельную крупу можно раздробить самостоятельно в кухонном комбайне, включив его несколько раз в пульсирующем режиме (не измельчайте сильно, примерно пополам каждое зернышко).

Мука из полбы

Speltmel (D, N), Dinkelmjöl/Speltvetemjöl (S)

Это древний тип пшеницы. Мука из нее может быть обычной или цельнозерновой, и помните, что в полбе меньше глютена, чем в пшенице.

Светлая ржаная мука

Hvid rugmel (D), Vitt rågmjöl (S),

Hvit rugmel (N)

В этой книге светлую ржаную муку я использую часто. Она прекрасна в выпечке, но найти ее иногда непросто. Цельнозерновая ржаная мука иногда грубовата, а вот светлая (сеяная) может использоваться вместо пшеничной. Полностью заменять ею пшеничную нельзя, так как в ней мало глютена. Светлую ржаную муку получают, удаляя с зерна оболочку и дважды просеивая, и так теряется часть полезных веществ, хотя и остается нужный вкус.

Другое

Аквавит

Aquavit (D), Akvavit (S), Akevitt (N)

Крепкий алкогольный напиток на зерновой основе, ароматизированный травами и сильными специями (фенхель, анис и тмин), аквавит имеет множество разновидностей и вкусов, так что это поле для экспе-

риментов (например, с коктейлями). Аквавит обычно подают к закускам и к маринованной селедке.

В продаже есть молодой (почти прозрачный) и выдержанный аквавит (внешне напоминает виски). Не любой аквавит выигрывает от добавления в него льда, все зависит от марки. Выдержанные аквапиты, такие как *Aalborg*, *Nordguld*, *OP Anderson* или *Linie*, отличаются приятным округлым вкусом и красивым цветом.

Готовить напитки на основе аквавита совсем не сложно, но я рекомендую брать настоящий аквавит, такой как *Brøndums Snaps Klar* или *Aalborg Basis*, разработанный специально для смешивания. В рецептах аквавит можно заменить водкой.

Если вы делаете настойки на основе аквавита, помните, что свежей зелени, например укропу, нужно всего несколько дней настаивания, в то время как твердым специям – кардамону или лакрице – несколько недель.

Пахта

Kærnemælk (D), Kärmjök (S), Kjernemelk (N)

Пахта – обычный продукт для датской кухни. Мне нравится делать на ее основе тесто для оладий и блинов, а также использовать в другой выпечке.

Пахту можно заменить цельным молоком с несколькими каплями лимонного сока – оставьте смесь на 15 минут перед добавлением в тесто. Это не то же самое, но результат довольно похож.

Марципан

Marsipan (D), Marsipan (S, N)

Не весь марципан одинаков. Качественный марципан состоит минимум на 60% из миндаля и обычно продается в специализированных магазинах, причем он довольно дорогой. В принципе, можно использовать и обычный марципан с содержанием миндаля 50%, просто с ним сложнее будет работать из-за повышенного содержания сахара.

Венская нуга

Wiener nougat (D), Wienerougat (S, N)

Пралине из фундука и растопленный шоколад в виде однородной пасты. Иногда продается в виде мягкого спреда, но для рецептов в этой книге нужна твердая разновидность, в форме кирпичика. Можно сделать и самостоятельно, но трудно достичь однородной текстуры, как у покупной. Лучший выбор, если сможете найти, датская марка *Odense* – куски по 250 граммов.





ПОСИДЕЛКИ ВО ВРЕМЯ АДВЕНТА

В декабре все выходные мы проводим, навещая друзей, родных и соседей. Время для общения, объединения – и для большого количества согревающего глётга. Праздник в честь святой Люсии и ожидание светлых дней впереди, а еще обязательное зажигание свечей по воскресеньям. С приходом первого воскресенья Адвента мы уже начинаем готовиться к главному празднику года.

