



ИГРЫ
ЛЬДА
И
ОГНЯ

Челси Монро-Кассель, Саризн Лерер

ОФИЦИАЛЬНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА
«ИГРЫ ПРЕСТОЛОВ»

ПРЕДИСЛОВИЕ ДЖОРДЖА МАРТИНА

МИОО

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА	10
ПРЕДИСЛОВИЕ	12
ОТ АВТОРОВ	18
ПРИПАСЫ НА СРЕДНЕВЕКОВОЙ КУХНЕ	21
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	24
«Сладкий порошок»	24
«Крепкий порошок»	25
Средневековая версия соуса из черного перца	25
Елизаветинский масляный соус	26
Средневековая версия соуса для рыбы	26
Загуститель	27
Средневековая версия песочного теста	27
Средневековая версия сладкого теста	28
Лимонное песочное тесто	29
РЕЦЕПТЫ	
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ КУХНИ ПО РЕГИОНАМ	30
СТЕНА	
«Завтрак на Стене»	34
Яблочные пончики	35
Средневековые яблочные пончики	35
Современные яблочные кексы	37
Булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками	38
Елизаветинские булочки с изюмом, кедровыми орехами и кусочками сушеных яблок	39
Современные булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками	40
Белый хлеб с хрустящей корочкой	41
Салат «Черный замок»	43
Баранина в луково-пивном бульоне	44
Фасолевый суп с беконом	46

Традиционная версия фасолевого супа с беконом	46
Современная версия фасолевого супа с беконом	48
Пирог со свинойной	49
Средневековая версия пирога со свинойной	49
Современная версия пирога со свинойной	51
Гороховая каша	52
Средневековая версия гороховой каши	52
Современная версия гороховой каши	53
Каре ягненка	55
Мороженая черника в сладком креме	56
Средневековая версия крема «Бастард»	56
Современная версия сладкого крема	58
Глинтвейн	59
Средневековая версия глинтвейна	59
Южный глинтвейн	60

СЕВЕР

«Завтрак в замке Винтерфелл»	62
Овсяное печенье	64
Традиционная версия овсяного печенья	64
Современная версия овсяного печенья	66
Холодный фруктовый суп	67
Средневековая версия холодного фруктового супа	67
Современная версия холодного фруктового супа	68
Лук в мясной подливке	69
Свекла, томленная с маслом	71
Традиционная версия свеклы, запеченной в сливочном масле	71
Современная версия оладий из свеклы	73
Турнепс в сливочном масле	75
Средневековая версия турнепса или репы под соусом	75
Современная версия турнепса со сливочным маслом	76
Пирог с говядиной и беконом	77
Средневековая версия пирога с говядиной и беконом	77
Современная версия пирога с говядиной и беконом	79
Дикий бык, запеченный с пореем	80

Курица в меду	82
Печеные яблоки	83
Печеные яблоки по рецепту XVII века	83
Современный вариант печеных яблок	84

ЮГ

Темный хлеб	87
Суп из лука-порей	88
Средневековая версия супа из лука-порей	88
Современная версия супа из лука-порей	89
Рагу с Сестринских островов	90
Бульон из моллюсков и водорослей	92
Похлебка из кролика	94
Похлебка из кролика по рецепту XVI века	94
Современная версия похлебки из кролика	96
Форель, зажаренная на гриле с беконом	98
Печенье, сворованное Арьей	99
Средневековая версия печенья Арьи	99
Современная версия печенья Арьи	101
Тарталетки с черничной начинкой	103
Средневековая версия тарталеток с черничной начинкой	103
Современная версия тарта с черничной начинкой	104
Пряные груши в вине	105
Средневековая версия пряных груш в вине	105
Современная версия пряных груш	106
Меренги «Лебедь»	108
Медовое печенье	111
Средневековая версия медового печенья	111
Современная версия медового печенья	112

КОРОЛЕВСКАЯ ГАВАНЬ

«Завтрак в Королевской Гавани»	114
Жареная мелкая рыбка	117
Классическая версия жареной рыбки	117
Современная версия жареной рыбки	118

Кукурузные оладьи	119
Овсяный хлеб	120
Суп-пюре из грибов с улитками	122
Средневековая версия супа из грибов с улитками	122
Современная версия супа из грибов с улитками	124
Тыквенный суп	125
Салат из летней зелени	126
Салат Сансы	127
Морковь в масле	128
Романская версия моркови в масле	128
Современная версия моркови в масле	129
Тарталетки с рыбной начинкой	130
Средневековая версия тарталеток с рыбной начинкой	130
Современная версия тарталеток с рыбной начинкой	132
Пирог с луком и сыром	133
Средневековая версия пирога с луком и сыром	133
Современная версия пирога с луком и сыром	135
Пирог с голубиным мясом	136
Белая фасоль с беконом	138
Средневековая версия белой фасоли с беконом	138
Современная версия белой фасоли с беконом	140
Похлебка бедняка	141
Перепела с масляным соусом	142
Форель с миндалем	144
Запеченное мясо кабана	145
Персики в меду	146
Романская версия персиков под соусом из меда и зиры	146
Современная версия персиков в меду	148
Тарталетки с абрикосовой начинкой	149
Средневековая версия тарталеток с абрикосовой начинкой ...	149
Современная версия тарталеток с абрикосовой начинкой ...	150
Лимонное печенье	151
Елизаветинские лимонные тортики	151
Современный вариант лимонного печенья	152
Ледяное молоко с медом	154

ДОРН

«Завтрак в Дорне»	156
Лепешка	158
Традиционная версия лепешки	158
Современная версия лепешки	160
Нутовая паста	161
Виноградные листья с бараниной и грибами	162
Мясо дорнийской змеи со жгучим соусом	164
Утка с лимонами	166
Сладкий лимонад	167
Сладкий лимонад по рецепту XVII века	167
Современная версия сладкого лимонада	168

ПОБЕРЕЖЬЕ УЗКОГО МОРЯ

«Завтрак в Миэрин»	170
Булочки с беконом	171
Акриды с пряным медом	172
Свекольник	173
Романская версия свекольника	173
Современная версия свекольника	174
Медовые палочки по-тирошійски	175
Романская версия медовых палочек по-тирошійски	175
Современная версия медовых палочек	176
Зимнее печенье	178
Елизаветинская версия зимнего печенья	178
Современная версия зимней выпечки	180
Грушевая настойка по-тирошійски	182
Холодный зеленый напиток с мятой	183
Традиционная версия напитка с мятой	183
Современная версия напитка с мятой	184
Вино с медом	185

ПИР СО ВКУСОМ

УКАЗАТЕЛЬ

МЕНЮ

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА



Вы когда-нибудь представляли себя на пиршестве в замке Винтерфелл? Хотели бы попробовать лимонного печенья в компании Сансы Старк, разделить ароматный пирог со свиной с братьями Ночного Дозора или ощутить истинное блаженство, надкусывая медовые палочки, которые так любит королева Дейнерис Таргариен? Теперь у вас есть такая возможность.

«Пир Льда и Огня» — проект фанатов и знатоков популярной саги «Песнь Льда и Огня» и любителей хорошей кухни Челси Монро-Кассель и Саризэн Лерер, высоко оцененный самим Джорджем Мартином. Челси и Саризэн бережно и со знанием дела воспроизводят в своей книге рецепты поражающей разнообразием кухни народов, населяющих Семь Королевств и окрестные земли. От тронных залов в Королевской Гавани с их роскошными деликатесами до промерзшего Севера с его согревающей едой с дымком и загадочных земель Вестероса с экзотическими восточными яствами — везде любитель хорошо поесть найдет угощения на свой вкус, а повар — интересные блюда и простор для творчества.

В основу меню легли описания трапез из культовой саги, а также подлинные рецепты средневековой европейской кухни. Супы и рагу, пироги и десерты — простые и сытные аутентичные блюда — адаптированы в соответствии с современными приемами кулинарной обработки и придутся вам по вкусу. Авторы также заменили экзотические ингредиенты на более доступные, поэтому вам не нужно запасаться верблюжьим мясом, живыми голубями или драконьими яйцами, чтобы создать кушанья, достойные королей.

Книга «Пир Льда и Огня» содержит более 100 рецептов, разделенных по регионам:

- **СТЕНА:** каре ягненка, пирог со свиной, баранина в луковом бульоне, глинтвейн, гороховая каша...
- **СЕВЕР:** пирог с говядиной и беконом, курица в меду, дикий бык, запеченный с пореем, печеные яблоки...
- **ЮГ:** меренги «Лебедь», форель, зажаренная на гриле с беконом, похлебка из кролика, тарталетки с черничной начинкой...
- **КОРОЛЕВСКАЯ ГАВАНЬ:** лимонное печенье, перепела с масляным соусом; форель с миндалем, похлебка бедняка, ледяное молоко с медом...
- **ДОРН:** виноградные листья с бараниной и грибами, утка с лимонами, нутовая паста...
- **ПОБЕРЕЖЬЕ УЗКОГО МОРЯ:** булочки с беконом, медовые палочки по-тирошійски, зимнее печенье, акриды с пряным медом...

Советы опытных кулинаров по приготовлению блюд, популярных в Семи Королевствах, примерные меню, цитаты из всех пяти книг цикла и, конечно, возбуждающие аппетит яркие цветные иллюстрации — все это вы найдете в гастрономическом путеводителе по миру романов «Песнь Льда и Огня».

И помните, зима близко.

