

# Оглавление

<b>Предисловие</b>	<b>7</b>
<b>Введение</b>	<b>9</b>
<b>Советы, хитрости, замены</b>	<b>13</b>
<b>РОЖДЕСТВО</b>	<b>16</b>
<b>Рождество по Диккенсу: «Рождественская песнь в прозе»</b>	<b>19</b>
Яблочный соус	21
Запеченный гусь с луком и шалфеем	23
Шоколадные профитроли в виде рождественских пудингов	25
Картофель «Герцогиня»	29
<b>Еда для долгой зимы: «Хроники Нарнии»</b>	<b>31</b>
Яблочные дольки Дигори	33
Индейка со стола Аслана	35
Рахат-лукум	37
Картошка мистера Бобра	41
<b>Рождество с семейством Марч: «Маленькие женщины»</b>	<b>43</b>
Цельнозерновой хлеб в деревенском стиле	45
Руллет из индейки	47
Печенье яблоки	51
Пряничное печенье для Джо	52
<b>Пир феи Драже: «Щелкунчик и Мышиный Король»</b>	<b>55</b>
Жареный миндаль с розмарином и чесноком	57
Елка из слоеного теста с песто и беконом	59
Сырная закуска «Мышиный Король»	63
Сахарное драже	65

<b>Сытная еда в дикой природе: «Белый Клык»</b>	<b>67</b>
Кофейные маффины «Снежная тропа»	69
Жареная рыба с лимонно-укропным маслом	71
Тушеная белая фасоль с виски и беконом	73
Торт «Аляска-смор»	75
<b>ДЕНЬ БЛАГОДАРЕНИЯ</b>	<b>78</b>
<b>Долгожданный День благодарения:</b>	
<b>«Хоббит, или Туда и обратно»</b>	<b>81</b>
Банановый хлеб с медом и орехами от Беорна	83
Мелтон-Моубрей: мини-пироги со свиной	85
Гигантское печенье с шоколадом «Дверь хоббичьей норы»	87
Салат с фруктами из Бэг-Энда	91
<b>Праздник в городке поселенцев:</b>	
<b>«Домик в прерии» (серия книг)</b>	<b>93</b>
Кукурузная лепешка с домашним сливочным маслом	95
Батат, запеченный по-простому	97
Тушеная оленина с овощами	99
Леденцы из кленового сиропа	101
<b>Осенний пир в аббатстве: «Рэдволл»</b>	<b>103</b>
Ореховый хлеб из Глинобитной Обители	105
Порейно-картофельный суп с пастернаком и чесноком	107
Самый толстый турнепсово-картофельно-свекольный пирог	109
Грушево-сливовый крамбл с луговыми сливками и мятой	111
<b>Ужин в усадьбе ван Тасселей:</b>	
<b>«Легенда о Сонной Лощине»</b>	<b>115</b>
Заварные пончики на яблочном сидре	116
Индейка в сахарной глазури	119
Суп из разбитой тыквы	121
Яблочный пирог с грецкими орехами и кленовым сиропом	123
<b>Стоакровый праздник: «Винни-Пух»</b>	<b>127</b>
Желуди	129
Котлстонский пирог	130
Салат для Кролика «Осенний урожай»	132
Медово-лимонное печенье для Пуха	134

<b>ХЕЛЛОУИН</b>	<b>136</b>
<b>На пару укусов: «Дракула»</b>	<b>139</b>
Чипсы «Пауки Рэнфилда» с сальсой	140
Разбойничье жаркое	143
Булочки для Дракулы	145
Чудовищные пирожные	147
<b>Полуночная вечеринка: Эдгар Аллан По, сочинения</b>	<b>151</b>
Фаршированные яйца Ворона	153
Закрытая пицца «Гробики»	155
Печеный картофель «Фазы Луны»	157
Печенья-скелеты «Маска Красной Смерти»	158
<b>Перекус для сыщиков: «Истории о Шерлоке Холмсе»</b>	<b>161</b>
Сконы «Красный апельсин»	163
Фаршированные яйца по-шотландски с запеченными томатами	165
Сэндвичи с говядиной для Шерлока	169
Загадочное печенье «Лондонский туман»	171
<b>Яркий банкет: «Удивительный волшебник из страны Оз»</b>	<b>175</b>
Попкорн «Изумрудный город»	177
Пиццы-рулетки «Ураган»	179
Чипсы «Растаявшая ведьма» с гуакамоле	181
Летучий обезьяний хлеб с тыквой	182
<b>НОВЫЙ ГОД</b>	<b>184</b>
<b>Безумная новогодняя вечеринка:</b>	
<b>«Приключения Алисы в Стране чудес»</b>	<b>187</b>
Сырная закуска «Карточные масти»	189
Томатный тарт Королевы Червей	191
Слоеные корзиночки с грибами	195
Кексы «Съешь меня»	197
<b>Новогодний маскарад: «Призрак оперы»</b>	<b>201</b>
«Дьяволы на лошадях»: финики в беконе	203
Тарталетки с яблочными розами	205
Закусочные эклеры с клубникой	207
Шоколадно-клубничный торт «Опера»	211

<b>Лакомства из зимней сказки: «Снежная королева»</b>	<b>215</b>
Жареные «снежки»	217
Закусочный хлеб «Снежинка»	219
Вишневое лакомство для Герды	223
Порционные тортики-мороженое «Осколки зеркала»	225
<b>ПРАЗДНИЧНЫЕ НАПИТКИ</b>	<b>227</b>
Пунш «Выпей меня»	229
Смесь для горячего какао от Джо Марч	231
Тыквенный сидр	233
Чайный латте с пряностями и белым шоколадом для Белой Колдуньи	235
Пунш Злой Волшебницы	237
<b>ВКУСНЕЙШИЕ ПОДАРКИ ПО СЕЗОНУ</b>	<b>239</b>
Засахаренные грецкие орехи	240
Пряные кедровые орешки	240
Ароматизированное сливочное масло	241
Ягодный курд	242
Домашнее маршмеллоу	243
Пористая карамель	244
Ароматизированный мед	245
Ароматизированный сахар	247
Песто с базиликом	248
Песто с вялеными томатами	249
Голубичный сироп	250
Тыквенный сироп	251
Клубничный сироп	252
<b>Список литературы</b>	<b>253</b>
<b>Таблицы мер и весов</b>	<b>255</b>

# Предисловие

В трудные времена две вещи неизменно приносят утешение: хорошие книги и вкусная еда. Это особенно верно сейчас, в период пандемии, когда я пишу эти строки. Люди на карантине, лишённые «нормальной» жизни, находят утешение в процессе выпечки и любимых уютных книгах. Например, мой муж каждое утро печёт свежий дрожжевой хлеб, а во второй половине дня мы едим его с джемом, пока я читаю любимые сказки четверым нашим детям. Эта маленькая повседневная традиция — восхитительный проблеск красоты и добра в тяжёлые времена.

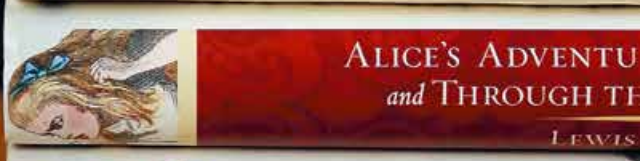
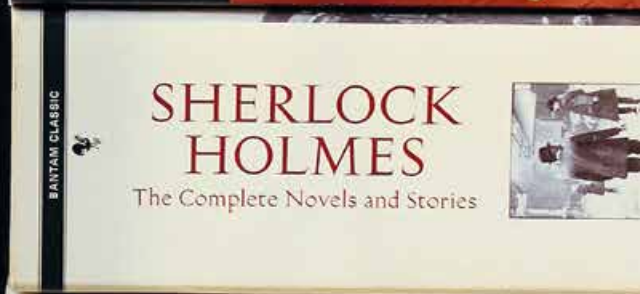
Прекрасная еда и хорошие истории утешают нас. Они помогают не терять надежды, когда жизнь видится в мрачном свете. Трапезы и книги, которые мы делим за одним столом, напоминают нам, что мы — человеческие существа, созданные для праздников, веселья и хороших историй. Возможно, именно поэтому рассказы о шумных застольях навсегда запечатлены в наших сердцах.

Мы буквально поселяемся в классических сочинениях, которые дороги сердцу. Видим себя на пиру в аббатстве Рэдволл, представляем, как загадочная королева угощает нас рахат-лукумом, и чувствуем опьяняющие запахи рождественского завтрака семьи Марч, когда его проносят по заснеженным улицам, чтобы отдать бедным Хаммелям. Слюнки текут каждый раз, когда мы перечитываем знакомые отрывки, но, увы, эти пиры существуют только в нашем воображении. Вернее, существовали — до настоящего момента.

Элисон Уолш дарит нам возможность воплотить в жизнь застолья из литературной классики! Мечты присоединиться к Крэтчитам за рождественским столом, попробовать кленовые леденцы мамы Инглз или разделить с Винни-Пухом коттлстонский пирог перестают быть мечтами. Все эти аутентичные рецепты тщательно проиллюстрированы соответствующими отрывками из текстов. Вы уже готовы надеть фартук? Или просто хотите заварить чашечку чая и приятно провести время за чтением литературных рецептов? В любом случае вы получите массу удовольствия.

Эта чудесная книга позволяет нам заново открыть для себя классические истории и воплотить их в жизнь на своей кухне. Соберите за столом друзей и объедините их с героями любимых произведений! Отдать должное хорошей книге и вкусной еде уместно всегда, независимо от того, какие бури бушуют снаружи. И пусть этот прекрасный сборник станет вашим помощником.

*Хейли Стюарт, подкастер, спикер,  
автор книг «Благословение умеренности»  
и «Кабинет литературной медицины»*



# Введение

Дорогой читатель!

Люди часто удивляются, когда узнают, что я не всегда любила готовить.

По правде сказать, в детстве я обычно ныла, когда мне приходилось помогать на кухне. И только в колледже, купив свою первую кулинарную книгу, я осознала, что к приготовлению еды можно подходить творчески. После чего очень быстро и безнадежно влюбилась в это занятие.

Однако я всегда любила книги.

Совсем еще малышкой я снимала с полки два самых больших тома, которые были в нашем доме (словарь и Библию), и терпеливо изучала страницу за страницей, не понимая ни слова, но совершенно захваченная процессом. Научившись читать, я начала с жадностью поглощать книги. При воспоминании об этом кажется неизбежным, что в итоге я стала объединять еду с художественной литературой — сначала в своем литературно-кулинарном блоге «Рецепты Элисон из Страны чудес» (Alison's Wonderland Recipes), а потом и в кулинарных книгах.

Мне хотелось создать кулинарную книгу, которой в равной мере могли бы насладиться любители еды и любители чтения. Для меня было важно, чтобы она подошла читателям с любым уровнем кулинарного мастерства. Конечно, мне хотелось расширить границы собственных умений и воображения, но не за счет простоты приготовления. Я твердо верю: наслаждаться едой из любимых литературных произведений можно, даже не отличая венчик с шариками от лопатки для рыбы.

То же самое касается праздничных блюд. В конце концов, праздники созданы для веселья и обязаны вызывать соответствующие эмоции. Вас не должна пугать мысль о запекании индейки или приготовлении изысканного десерта. Напротив, процессу следует быть увлекательным. Я хочу, чтобы, посмотрев на рецепт, вы подумали: «Это мне по силам!»

Вот почему на страницах моей книги вы найдете рецепты разного уровня сложности. Сырная закуска «Мышиный Король» из «Щелкунчика» идеальна для тех, кто ищет забавное, праздничное, сверхлегкое блюдо. Ореховый хлеб из «Рэдволла» позволит вам попробовать свои силы в хлебопечении, а цельнозерновой хлеб из «Маленьких женщин» — погрузиться в этот процесс с головой. Тем, кто уже умеет печь торты и хочет бросить себе вызов, понравится шоколадно-клубничный торт «Опера»: по сути, это четыре рецепта в одном — бисквит «Джоконда», домашний клубничный сироп, миндальный масляный крем и ганаш.

Но даже сложные рецепты построены так, что выглядят доступными для всех, кто хочет освоить новые навыки. Каждый рецепт разбит на понятные шаги, а приемы и термины объясняются на случай, если кому-то они незнакомы. В рецепте упомянутого выше цельнозернового хлеба есть подробные

инструкции по формовке, и даже приготовление торта «Опера» разделено на простые действия. Рецепты запекания индейки или гуся не потребуют от вас предварительно замачивать птицу в рассоле, связывать ножки или готовить сложную начинку. Вместо этого я делаю акцент на глазурях, ароматных травах и других вкусовых добавках — все это позволяет с легкостью превратить простое блюдо в изысканное.

Словом, совершенно неважно, кто вы и умеете ли нарезать листья базилика шифонадом, — для вас найдется место за этим праздничным столом. Присаживайтесь рядом с Джо Марч и Асланом, позвольте Гэндальфу налить вам что-нибудь выпить и подпевайте существам из «Рэдволла», когда они затянут свою песню. Праздники пришли!

*Элисон*





**Hot Cocoa**

1. Using a microwave-safe mug, heat  
1 cup milk in a microwave on high  
for 1-2 minutes, stirring halfway through.  
2. When milk is steaming, stir in 1/4 cup  
cocoa mix.  
3. Enjoy!  
\* contains 4 servings



JO'S JOURNAL

...usual absurd way. The things were just what  
for being made instead of bought. Beth's new  
... of hard gingerbread will be a  
... the nice flannels you sent, Marmee, and  
... marked. Thank you all, heaps and heaps.  
... ds me that I'm getting rich in the time, for you  
... gave me a fine Shakespeare. It's one he values  
... d it, set up in the place of his own with his Ger-  
... d Milton, so you may imagine how I felt when  
... its cover, and showed me my own name in it,  
... aer."

... a library. Here I gif you one, for between these  
... y books in one. Read him well, and he will help  
... aracter in this book will help you to read it in  
... our pen."

I could, and talk now about "my library," as

# Советы, хитрости, замены

У каждого шеф-повара должна быть припасена пара трюков, способных спасти ситуацию, если времени в обрез или каких-то продуктов не хватает. Вот мои любимые кулинарные секреты.

- **Самодельная водяная баня.** Если у вас нет специальной двойной кастрюли, просто поставьте обычную керамическую миску на кастрюлю с кипящей водой. Убедитесь, что уровень воды достаточно низкий и дно миски до него не достает.
- **Быстрая замена пахте.** Смешайте 1 чашку молока с 1 столовой ложкой лимонного сока и оставьте на 5 минут.
- **Яйца комнатной температуры.** Если в рецепте говорится о яйцах комнатной температуры, а вы забыли заранее достать их из холодильника, залейте яйца очень теплой водой и оставьте на 10 минут, а затем используйте как обычно.
- **Моментально мягкое сливочное масло.** Иногда у меня нет времени ждать, пока масло станет мягким, или просто на моей зимней кухне для этого недостаточно тепло. Чтобы быстро добиться нужного эффекта, поместите масло между двумя листами бумаги для выпечки и раскатайте скалкой в пласт толщиной около 6 мм. Сразу снимите с масла бумагу и используйте его как обычно.
- **Пищевые красители: жидкие или гелевые.** Некоторые рецепты в этой книге требуют использования гелевых пищевых красителей, в то время как в других указаны обычные жидкие. Гелевые красители более концентрированные, а значит, с ними вы добавите меньше жидкости и получите более интенсивный цвет. Я указала использование гелевых красителей в тех рецептах, где они предпочтительны. В крайнем случае замена возможна в следующем соотношении: на каждую каплю гелевого красителя — 2–3 капли жидкого.
- **Быстрая уборка после работы с тестом.** Многие рецепты печенья предполагают, что нужно посыпать мукой рабочую поверхность (обычно это столешница) и раскатать на ней тесто. Если вам важно быстро навести порядок после работы, раскатывайте тесто на большой разделочной доске, посыпанной мукой. Потом ее можно легко сполоснуть или убрать в посудомоечную машину.
- **Липкие мерные ложки.** Аккуратно отмерить липкие жидкости, такие как мед или сироп, — мучительная задача: они так и норовят остаться на ложке! В некоторых случаях вы можете избежать этого, предварительно смазав ложку тонким слоем растительного масла, но только

# Цельнозерновой хлеб в деревенском стиле

На 1 круглую буханку диаметром 20 см

*«Когда они ушли, то оставили за собой тепло и уют. И я думаю, что не было в тот день во всем городе четырех более веселых людей, чем эти четыре голодные девочки, которые отказались от завтрака и поели в то рождественское утро лишь хлеба с молоком»\*.*

Пшеничная буханка в деревенском стиле — самый подходящий хлеб для правильного семейного Рождества, такого как у семейства Марч в «Маленьких женщинах». Мой вариант подслащен мелассой, что придает ему особое праздничное настроение.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- ¼ чашки мелассы (темной патоки)
- 1½ чашки теплой воды
- 7 г активных сухих дрожжей
- 3¼ чашки цельнозерновой пшеничной муки (плюс дополнительно для вымешивания)
- 2 ч. л. соли
- 1 яйцо
- 1 ст. л. сливочного масла

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размешайте мелассу в теплой воде до полного растворения. Добавьте дрожжи и оставьте на 5 минут, аккуратно перемешав через 1–2 минуты.
2. В чашу стационарного миксера с насадкой-крюком насыпьте муку. С одного края добавьте соль, а с другого — яйцо и водную смесь. Перемешайте на небольшой скорости до однородности, при необходимости на мгновение увеличивая скорость миксера, чтобы тесто вобрало остатки муки со дна чаши.
3. Выложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность. Слегка припудрите мукой тесто и руки и месите примерно 6 минут, добавляя муки на стол и руки.



\* Перевод М. Ю. Батищевой. Прим. ред.

**4.** Сформируйте шар. Для этого сначала расплющите тесто в лепешку примерно вдвое меньшей высоты, чем изначально. Переверните тесто, чтобы сверху оказалась та сторона, которая была внизу при вымешивании. Сложите к центру верхний край лепешки, прижимая для запечатывания. Разверните тесто на 90° и повторите, тщательно прижимая края друг к другу в тех местах, где они ложатся внахлест, чтобы не было воздушных карманов. Еще дважды повторите поворот на 90° и складывание. Снова переверните тесто так, чтобы шов оказался внизу. Огладьте бока заготовки ладонями снизу вверх, немного заходя под нее, чтобы придать тесту более округлую форму и сделать поверхность более упругой. Разворачивайте тесто и повторяйте это движение, пока у вас не получится идеально тугий и аккуратный шар. Оставьте его на 10 минут. Осторожно обомните тесто, выпуская воздух (для этого можно расплющить шар в лепешку диаметром 18 см и примерно вдвое ниже изначальной высоты, а затем перевернуть его так, чтобы шов оказался с той же стороны, что вначале). Снова сформируйте из теста шар.

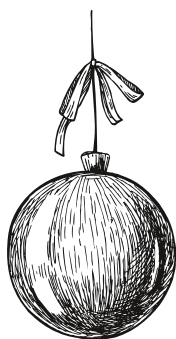
**5.** Смажьте большую миску растительным маслом. Поместите в нее тесто швом вниз, а потом переверните, чтобы тесто полностью покрылось маслом, а шов оказался сверху. Накройте чистым кухонным полотенцем и оставьте подходить в теплом месте на 1 час. Разогрейте духовку до 190 °С\*.

**6.** Переверните тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и обомните. Снова переверните (швом вверх) и еще раз сформируйте из теста шар. Выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. Накройте чистым полотенцем и оставьте на 45 минут.

**7.** Острым ножом сделайте на поверхности теста декоративные надрезы глубиной около 1 см или чуть больше\*\*.

**8.** Растопите сливочное масло и смажьте им верх и бока теста. Выпекайте 40 минут. Хлеб должен окраситься в светло-коричневый цвет и издавать пустой звук, если с силой постучать по его нижней поверхности. Переложите на решетку для остывания.

*Подавайте веселым рождественским утром.*



---

\* В процессе приготовления хлеба температура на кухне должна быть не ниже 22 °С. Если зимой у вас холоднее, оставьте тесто подходить рядом с разогретой духовкой (но не на ней), чтобы обеспечить необходимое тепло.

\*\* Лучший декор — простой. Хлеб на фото украшен одним полукруглым надрезом с расходящимися от него в разные стороны мелкими элементами на расстоянии примерно 5 см друг от друга.

# Рулет из индейки

На 2 рулета

*«Никогда не было такого рождественского обеда, как в тот день. Жирная индейка являла собой великолепное зрелище, когда Ханна принесла ее наверх, фаршированную, подрумяненную, разукрашенную...»\**

Рулет из индейки — изящная альтернатива традиционному праздничному варианту подачи этой птицы в запеченном виде. Не стесняйтесь экспериментировать, добавляя в начинку любимые орехи и сухофрукты, чтобы создать свой уникальный рецепт!

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для глазури

- ¾ чашки клюквенного сока**
- 2 ст. л. коричневого сахара**
- 1 ч. л. лимонного сока**
- ¼ ч. л. тимьяна**
- ¼ ч. л. розмарина**
- ¼ ч. л. соли**
- Щепотка черного перца**

### Для рулетов

- 2 филе грудки индейки с кожей (по 450 г каждое)**
- 1 чашка с горкой груш «вильямс», нарезанных кубиками**
- 1 чашка хорошего белого хлеба, нарезанного кубиками**
- ¼ чашки сушеной клюквы**
- ¼ чашки рубленых грецких орехов (поджарить)**
- ¼ чашки репчатого лука (мелко нарубить)**
- ½ ч. л. розмарина**
- ¼ ч. л. тимьяна**
- ¼ ч. л. соли**
- ⅛ ч. л. перца**
- ¼ чашки куриного бульона**
- 2 ст. л. растопленного сливочного масла**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 190 °С. Застелите противень фольгой и установите над ним решетку.
2. Смешайте все ингредиенты для глазури в кастрюльке и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите нагрев и варите при слабом кипении 15 минут. Снимите с плиты и отставьте в сторону.
3. Аккуратно, стараясь не повредить, отделите кожу от мяса индейки и сохраните. Если филе неравномерной толщины, надрежьте толстую часть параллельно поверхности, начиная от центра и не доходя до края примерно 2,5 см. Затем раскройте мясо так, чтобы этот надрезанный кусок стал продолжением основного филе.
4. Поместите первое филе между двумя кусками пищевой пленки (вниз той стороной, где была кожа) и отбейте молотком для мяса так, чтобы оно стало вдвое тоньше. Повторите процесс со вторым филе. Отложите.
5. Чтобы приготовить начинку, сложите в большую миску все остальные ингредиенты, кроме бульона и сливочного масла. Тщательно перемешайте. Влейте бульон и масло, чтобы вся начинка хорошо ими покрывалась. Перемешайте.
6. Удалите пищевую пленку с первого филе индейки. Выложите его на разделочную доску (вниз той стороной, где была кожа), а сверху равномерно распределите слой начинки, не доходя до краев примерно 13 мм. Начиная с узкого края, сверните филе рулетом.

\* Перевод М. Ю. Батищевой. Прим. ред.



**Специальные приспособления**  
**Молоток для мяса**  
**Кулинарный шпагат**

Разделите кожу индейки пополам. Первым куском крепко оберните центр готового рулета сверху. Не переживайте, если кожи не хватает на всю окружность рулета, включая нижнюю часть.

**7.** Отрежьте четыре куска кулинарного шпагата длиной примерно по 35 см. Сложите каждый кусок пополам и крепко перевяжите рулет в четырех местах с интервалом 2,5–5 см. Смажьте рулет глазурью.

**8.** Повторите шаги 6 и 7 со вторым филе.

**9.** Выложите рулеты на подготовленную решетку и поставьте в духовку. Готовьте 45–60 минут (в конце кулинарный термометр, воткнутый в центр рулета, должен показывать 71 °С). В процессе приготовления смазывайте рулеты остатками глазури каждые 10–15 минут. Если кожа зарумянится слишком сильно, прикройте ее куском фольги на оставшееся время.

**10.** Перед нарезкой дайте готовым рулетам отдохнуть 10–15 минут, слегка прикрыв их фольгой.

*Подавайте семейству Марч рождественским утром.*

