

Содержание

От автора

4

На кухне нам помогут

6

Тове Янссон

«Волшебная зима»

Рыбный суп лохикейто

11

Свен Нурдквист

«Рождественская каша»

Хлеб из четырех злаков

15

Суп Ängamat

18

Чарльз Диккенс

«Рождественская песнь в прозе»

Рождественский гусь
с шалфеем и яблоками

21

Мария Парр

«Тоня Глиммердал»

Котлетки Fiskekaker

25

Астрид Линдгрен

«На острове Сальткрока»

Шведская рождественская
каша для гнома

29

Иван Шмелёв

«Лето Господне»

Миндальная запеканка

с ванилью

33

Запеканка

на красной икре

36

Николай Гоголь

«Ночь перед Рождеством»

Вареники с вишней

39



Чарльз Диккенс
«Рождественская песнь в прозе»
Пудинг стики-тоффи
43

Астрид Линдгрен
«Эмиль из Лённеберги»
Шафрановые булочки
с изюмом
47

Руне Белсвик
«Простодурсен»
Заварной марципан
с ванилью
51

Ульф Старк
«Маленькая повесть о любви»
Пряничный домик
55

Иван Шмелёв
«Рождество в Москве»
Домашняя яблочная пастила
59

Э. Т. А. Гофман
«Щелкунчик
и мышиный король»
Горячий шоколад
63

Джанни Родари
«Путешествие
"Голубой стрелы"»
Цветочный отвар
67

Саша Чёрный
«Сочельник в Пскове»
Грушевый узвар
71

Тове Янссон
«Елка»
Гоголь-моголь
75

Овсяные пирожки
с луком и яйцами
78



От автора

В этой книге соединились две мои большие «любви» — литература и кулинария. И то и другое связано для меня с чувством дома и «своего круга». Общие книги помогают найти друзей, а еда, которую вы готовите на кухне в четыре руки и, конечно, с аппетитом едите, — наладить и укрепить вашу связь.

Я выбрала тексты замечательных писателей, каждый из которых создал канонический образ Рождества в своей стране и в свое время. Рождество — это всегда пир: изобильный и радостный, как на хуторе близ Лённеберги, где живет неугомонный Эмиль, или скромный, полный напряженного ожидания, как у героев «Маленькой повести о любви» Ульфа Старка. Гофман собрал в «Щелкунчике» немецкий механизм Рождества — елка под потолок и сказка, инженерная мысль и сладости; Диккенс воспел английское, смягчающее сердца Рождество, в котором есть и духовное — надежда на чудо, и земное — рождественский гусь с шафраном и пудинг величиной с пушечное ядро.





Писатель Иван Шмелёв вспоминает, каким был русский, дореволюционный Сочельник: радостный, как петушок на палочке, он переливался огнями лавок и шумел голосами зазывал, но в нем был и звон колоколов, и тихая нежность воскового ангела на пушистой ветке.

Давай зайдем в этот предпраздничный мир, полный суеты и предвкушения чуда, и узнаем, что готовили и ели литературные герои. Вместе с родителями или друзьями ты сможешь приготовить их любимые блюда — ванильный марципан Ковригсена, шафрановые булочки Эмиля, рождественскую кашу для гнома, цветочный отвар для Феи, знаменитые хуторские вареники из Диканьки и другие. Я нашла подходящие рецепты, опробовала их на своей кухне и поправила, где нужно. Теперь можно смело готовить вместе, читать — и становиться ближе друг к другу.

Катерина Дронова,
литературовед (и кулинар)



Кухонная семейка



Разделочные доски

Их должно быть как минимум три — для мяса и рыбы, для хлеба и для овощей и зелени.



Венчик

Отлично смешивает и взбалтывает все тягучее и жидкое — соусы, яйца, заварной крем.



Половник

Пригодится, чтобы разливать по тарелкам суп или соусы.



Шумовка

Ей удобно помешивать кипящие вареники и доставать их из кастрюли.



Сито

Помогает процеживать, например, мясной бульон. В сите удобно мыть зелень, овощи и фрукты.



Небольшое ситечко

Поможет, если из кипящей кастрюли нужно что-то выловить, например перец горошком.

Шумовка для спагетти

Незаменима, если дома часто готовят спагетти: ей удобно мешать и доставать их из кастрюли.



Разделитель для яиц

Его нужно положить на чашку и осторожно разбить яйцо в углубление: белок стечет в чашку, а желток останется.



Неглубокий ковшик

В нем удобно варить кашу и яйца, готовить соусы.



Сушилка для зелени

Если дома часто готовят салаты, без такой центрифуги не обойтись: она моментально высушит зелень и листья.



Поварские ножи

На кухне нужны как минимум три: ребристый для хлеба, маленький для зелени, овощей и фруктов и универсальный для всего остального.



Мерный стакан или кухонные весы

Пригодятся для выпечки: все ингредиенты для теста и сладких блюд принято точно отмерять.



Мерные ложки

Очень удобны, когда нужно отмерить небольшие (до 100 г) порции продуктов.



Терка

Натрет морковку для салата, сыр для пасты, чеснок, лимонную цедру и многое другое. Но с ней стоит работать осторожно, а то натрет и пальцы!



Лопатки

Лучше брать деревянные или силиконовые — они не царапают сковородки, сотейники и кастрюли.



Сотейник

Сковорода с высоким бортиком и толстым дном. В ней удобно тушить мясо и овощи, готовить соусы, но неудобно жарить — стейки или котлеты быстро подгорают.



Сковорода-вок

В ней удобно готовить блюда, в которых много ингредиентов и жарить их нужно один за другим. Например, рис с курицей и овощами.



Миски для смешивания

Пригодятся и для теста, и для разных соусов и кремов.



Кулинарные ножницы

Порежут зелень для салата или помогут разрезать рыбу вдоль.



Ступка и пестик

Очень красивая кухонная утварь! В ступке разминают небольшие порции сухих приправ, перца, зелени или давят чеснок.



Формы для выпечки

Любую форму — силиконовую, стеклянную или металлическую — нужно смазывать маслом перед тем, как выложить в нее тесто. А можно сделать «французскую рубашку»: смазать форму сливочным маслом, присыпать мукой и остатки стряхнуть.



Скалка

Дружит с силиконовым ковриком для теста или большой деревянной доской, но может обойтись и без них. Раскатывает тесто.



Пекарская бумага

Выручает, когда тесто особенно жидкое или форма старая и к ней все прилипает. Пекарскую бумагу выкладывают на дно формы, а для надежности смазывают ее растительным маслом.



Силиконовая кисточка

Помогает все смазывать — например, курицу горчичным соусом.



Как отмерить продукты без весов

Если под рукой нет мерных ложек или кулинарных весов, можно взять простые столовые приборы и посуду. Измерения буду не такие точные, но — что поделать!



Самая большая чашка в Великобритании — около 280 мл, самая маленькая в США — 230 мл. Можно ориентироваться на среднее значение 250 мл. Но помните, что этот объем вмещает от 130 г (например, легкие овсяные хлопья) до 300 г (плотный мед).



1 чайная ложка без горки = 5–10 г* = 5–7 мл



1 чайная ложка с горкой = 7–12 г



1 столовая ложка = 20–25 г = 20 мл



1 столовая ложка с горкой = 25–35 г



1 стакан** = 250 мл



1 чайная чашка = 150 мл

* Помните о плотности продуктов: какао-порошок, например, легче сахара, а сгущенка, конечно, тяжелее воды или растительного масла.

** Классический граненый стакан может быть и 200, и 250 и 300 мл.



Рыбный суп для Муми-тролля

Тове Янссон
«Волшебная зима»

— Расскажи мне про снег, — попросил Муми-тролля и уселся в выгоревший на солнце папин шезлонг. — Я не понимаю, что это такое.

— Я тоже, — ответила Туу-тики. — Думаешь, он холодный, а если вылепить из него снежный домик, там становится тепло. Он кажется белым, но иногда он розовый, иногда — голубой. Он может быть мягче всего на свете, а может быть тверже камня. О нем ничего нельзя знать наверняка.

Вдруг, откуда ни возьмись, плавно прилетела по воздуху тарелка ухи и встала прямо под носом Муми-тролля*.

* Перевод со шведского Л. Брауде.

Каково это — проснуться в темноте, в доме, который погружен в зимнюю спячку? И Снифф, и Муми-папа, и Муми-мама, и огонь в очаге, и буфет, и тарелки — всё спит и видит сны, а за окном — заснеженный, чужой мир. Когда настигает тоска и страх перед неизвестностью, важно поскорее найти друзей. Они расскажут про снег и лед, научат ловить рыбу на замерзшем озере и кататься на санках с горы. И познакомят с морозным, но волшебным белым миром, где в замерзшей купальне можно получить бесценный подарок — тарелку горячей свежей ухи — и вместе с ней обрести надежду на то, что скоро придет согревающая весна.

Уверена, в купальне Муми-тролля ел традиционный финский суп из красной рыбы и сливок — лохикейто. На Рождество хозяйки готовят не только эту замечательную уху, но и «рыбного петуха» — так переводится название финского пирога с рыбой — Kalakukko.



Рыбный суп лохикейто

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

- 500 г супового набора из красной рыбы
- 500 г филе лосося или семги
- 8 средних картофелин
- 1 луковица
- белая часть одного лука-порея
- стебель одного сельдерея
- 250 мл сливок (10%)
- 50 г сливочного масла
- соль и черный перец горошком
- укроп, тимьян



1 В большую кастрюлю положить суповой набор, порезанный крупно сельдерей и лук-порей, добавить разрезанную пополам луковицу, тимьян, перец, соль. Залить водой (3-4 л), накрыть крышкой и поставить на небольшой огонь на 20 минут.

2 Добавить в бульон две разрезанные пополам картофелины и варить еще 20 минут.

3 Достать готовые картофелины, размять вилкой в пюре и отложить.

4 Оставшийся картофель нарезать кубиками, рыбное филе нарезать кусочками.

5 Бульон процедить, перелить обратно в кастрюлю и поставить на огонь. Добавить нарезанный картофель, а через 10 минут — рыбное филе. Варить еще 10 минут.

6 Влить в размятый картофель сливки и перемешать. Добавить смесь в суп, это сделает его гуще.

7 В готовый суп добавить сливочное масло. Подавать с укропом, есть — с аппетитом!







Праздничный ужин шведских гномов

Свен Нурдквист
«Рождественская каша»

Гномы не едят мяса, поэтому рождественского окорока у них нет. Зато они варят похлебку из разных трав, ягод и грибов, которые им удалось насобирать за год, — от первого бутончика мать-и-мачехи до последней замерзшей сыроежки. Хлеб они пекут из зерен четырех злаков, и пиво у них необыкновенное: чем моложе тот, кто его пьет, тем оно слабее и слаще, чем старше — тем крепче и горше*.

* Перевод со шведского К. Коваленко.

Удивительные привычки у шведских гномов — мяса они не едят, зато пиво пьют вволю! Вот так секрет гномьего долголетия! Мы эти привычки перенимать не будем, ведь мы люди, и пиво не пойдет нам на пользу. Но кое-чему у рождественских гномов научимся. Будем готовить согревающую похлебку из трав, ягод, овощей и грибов — традиционный суп энгамат. Ängamat переводится со шведского как «еда с полей», т. е. суп из всего, что растет неподалеку от дома.

К энгамату испечем хлеб из четырех злаков. Злаки эти — рожь, ячмень, овес и пшено. Такой хлеб называется «ночной», потому что хозяйки на хуторах ставили опару вечером, чтобы за ночь она поднялась и утром можно было испечь свежий, душистый хлеб.



Хлеб из четырех злаков

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 150 г хлопьев «4 злака»
- 250 мл кипятка
- 400 г муки
- 1 пакетик сухих дрожжей (10 г)
- 1 ст. л. меда
- 1/2 ч. л. соли
- 1 ст. л. растительного масла

1 Залить хлопья кипятком на 10 минут, затем слить воду и дать остыть.

2 Дрожжи залить 2 ст. л. теплой воды, перемешать и дождаться пены.

3 Смешать хлопья с дрожжами, добавить мед, соль и растительное масло.

4 Порциями просеять в хлопья муку, перемешивая. Дать отдохнуть тесту минут 5–7.

5 Присыпать стол мукой, выложить тесто и помесить 10 минут.

6 Выложить тесто в смазанную растительным маслом форму, присыпать мукой, накрыть полотенцем и оставить на ночь в холодильнике.

7 Утром выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке около часа.



