



Воспугление





Добро пожаловать в мир «Бриджертонов»!
Весна вступила в свои права, и Гросвенор-сквер искрится от предвкушения — и не только потому, что начался новый светский сезон, принесший шелковые вихри в каждый двор и балльный зал, но и из-за бесконечных сплетен и скандалов, что стали его неотлучными спутниками. Взгляды прикованы к первому балу сезона. Возвышенная музыка, блеск огней и роскошные украшения — истинное торжество помпезности и великолепия.

Леди семейства Бриджертон появляются в нежных шелковых платьях пастельных тонов и изысканных драгоценностях, а статные лорды облачились во фраки с длинными квадратными фалдами и кружевными жабо (и, позвольте заметить, имеют весьма внушительные бакенбарды!). Наблюдая за этой семьей, вы становитесь свидетелем того, как роскошь эпохи Регентства предстает во всем своем блеске. И гастрономия здесь, разумеется, не исключение.

Эпоха Регентства (1811–1820) была временем увлечения экзотикой. После поражения Наполеона в битве при Ватерлоо в 1815 году в новой Британской империи на пик кулинарной моды восходят редкие пряности из заморских колоний, а знаменитые повара с их помощью создают головокружительные съедобные шедевры.

Любовь — это пиршество, а пиршество — это тоже своего рода любовь, и они идут рука об руку, словно в вальсе. И подобно тому, как Дафна и Саймон томятся от взаимной страсти, в кулинарии существует столь же тонкая грань между пылом и сдержанностью.





Эта книга — ваше персональное приглашение в мир блеска и роскошных платьев, тайных записок и многозначительных пылких взглядов. Appetитный пирог с крыжовником для герцога Гастингса или хрустящее печенье для отчаявшегося лорда Бербрука — подобное меню, пожалуй, достойно самой королевы Шарлотты. В издании представлено сто блюд — от вполне благопристойных до откровенно скандальных — вдохновленных персонажами «Бриджертонов» и эпохой Регентства. Это новая, захватывающая возможность погрузиться в любимый сериал: раньше были популярны фанфики, затем — фан-арты, а теперь — фан-еда!

Погрузитесь в мир «Бриджертонов» через аппетитные рецепты эпохи, знаменитой роскошными блюдами из свежей рыбы и овощей, сочными мясными деликатесами, соленьями и, конечно, горячими, ароматными булочками, тающими во рту бисквитами и пышными пирогами. Но, как и в самом сериале, в этой книге старые традиции играючи меняются, вбирая в себя щепотку современного и мультикультурного — и это вас удивит!

Приготовьте обед для любимого герцога или впечатлите свою королеву! Книга «Бриджертоны. Неофициальная книга рецептов по мотивам самого популярного сериала» раскроет вам секреты приготовления блюд и напитков, упоминаемых в сериале: «Регентский пирог», «Пирожки с беконом», а также фавориты эпохи — «Изысканные миниатюры с маринованными овощами» и поистине роскошное угощение — печенье «Королевская слабость».

Облачитесь во что-нибудь элегантное, дорогой читатель: мы отправляемся на бал!





ГЛАВА 1

Королевское начало дня

Даже обычный завтрак может стать настоящим представлением. Для такой семьи, как Бриджертоны, живущей в эпоху роскоши и располагающей кухонной прислугой, по количеству сопоставимой с персоналом приличного ресторана, завтрак – прекрасный повод придать изысканности даже простому печенью! Ведь это утреннее лакомство обожают самые модные представители лондонского общества. Пришло время начистить фамильное серебро и распахнуть шторы в столовой.

Нельзя предугадать, когда на пороге появится потенциальный жених или влиятельный и уважаемый гость, поэтому завтрак нужно подавать достойно. На длинном столе непременно должны быть пироги, печенье, фруктовые тарталетки, булочки, джемы, копченая рыба, яйца и, разумеется, бекон – и все это в сиянии утреннего света, рядом с букетами из роз и сирени и пирожными с цветочным декором, если захочется особого великолепия.

Бриджертоны, без сомнения, оформили бы стол в фамильной палитре – сдержанных оттенках голубого, зеленого и розового. А вот Фезерингтоны предпочли бы яркие желтые и оранжевые цвета. Сознательный ли это выбор баронессы и лорда Фезерингтонов, желающих скрыть сомнительную мораль своей семьи, или просто совпадение, нам с вами, дорогой читатель, остается лишь догадываться.

Печенье для знатных особ

Хрустящее, сливочное печенье – отличное начало дня, дарящее силы для всех волнений и блеска, которых требует светский сезон. Подать печенье можно без дополнений, но с нежным маслом или сладким джемом вкус становится божественным! А для сытного завтрака перед охотой на лис угостите лордов печеньем с горячим соусом и беконом.

НА 6 ШТУК:

- ▶ 2 стакана пшеничной муки
- ▶ ¾ ч. л. крупной поваренной соли
- ▶ 1 ст. л. разрыхлителя
- ▶ ½ стакана холодного несоленого сливочного масла, нарезанного кубиками
- ▶ 1 стакан пахты¹

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте духовку до 205°C. Нанесите на противень антипригарный спрей.
2. В большой миске смешайте муку, соль и разрыхлитель. Добавьте масло. Перетрите пальцами или блендером до состояния крошки.
3. Постепенно влейте пахту, слегка перемешивая ложкой, чтобы смесь пропиталась. Смочите руки водой и энергично перемешайте тесто руками до однородности, чтобы убрать все сухие комочки.
4. Снова смочите руки и разделите получившееся тесто на 6 одинаковых частей. Сформируйте лепешки толщиной около 2,5 см и выложите их на подготовленный противень так, чтобы они не соприкасались друг с другом.
5. Выпекайте печенье 20–25 минут до золотистого оттенка. Остудите в течение 5 минут перед подачей на стол.

О ВЫСШЕМ ОБЩЕСТВЕ

Изысканное светское общество проявляло утонченный вкус во всем. Стоило гостям взглянуть на готовые блюда, цветочные композиции или величественный ананас в центре стола — сразу становилось ясно, все ли в этом доме устроено по последнему пisku моды. И горе тем, кто ему не соответствовал!

¹ Пахта — кисломолочный продукт, получаемый при изготовлении сливочного масла. Ее часто используют для выпечки: она придает тесту нежную текстуру и легкую кислинку. В современной кулинарии ее можно заменить смесью молока и лимонного сока либо уксуса (1,5–2 ст. л. на 1 стакан). *Прим. пер.*

