

СКАЗОЧНАЯ КНИГА
ПРАЗДНИЧНЫХ БЛЮД

Александр Хёсс-Кнакал

Сказочная книга

ПРАЗДНИЧНЫХ БЛЮД

под истории
Ш. Перро, бр. Гримм, Г.-Х. Андерсена

Фотограф Мелина Кутелас

Перевод с немецкого Екатерины Глушко

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2022

Содержание

Предисловие 6



Красная Шапочка и Серый Волк

9

- Тарт фламбе с шампиньонами и песто с фундуком 15
- Ньокки с рикоттой и шалфеем 16
- Фриттата с лисичками 19
- Лучший хлеб в мире 20
- Лопатка косули с морковным пюре
и белыми грибами 23
- Ореховое жаркое с овощным соусом 24
- Жареный картофель с колбасой 27
- Сытный гуляш из мяса косули 28
- Слоеные булочки с творожно-ванильным
пудингом и лесными ягодами 31
- Яблоки, запеченные с каштанами,
медом и фундуком 32
- Пирожные с красным вином
и начинкой «чизкейк» 35



Русалочка

37

- Крабовое мясо на гренках
с лимонно-майонезным соусом 47
- Томленые помидоры с салатом
из морских водорослей 48
- Вегетарианский суп мисо с вакаме и яйцом 51
- Форель, маринованная со свеклой 52
- Салат из скумбрии с цветными помидорами 55
- Филе трески в соусе из белого вина
с помидорами и каперсами 56
- Картофель с соленой корочкой с густым соусом 59
- Филе радужной форели с гороховым пюре 60
- Спагетти с вонголе и лимоном 63
- Королевские креветки с цветной
капустой и маслом чили 64
- Ризотто с копченым лососем и фенхелем 67
- Карамельное парфе с морской солью 68
- Лимонный тирамису 71
- Три напитка 72



Красавица и Чудовище

75

- Панкейки с беконом и кленовым сиропом 85
- Персики, запеченные с горгонзолой и фундуком 86
- Запеченный сыр с двумя видами чатни 89
- Хлебный салат 90
- Шницель из капусты кольраби
с грушевой сальсой 93
- Тарт татен с цукини и помидорами 94
- Картофельные вафли со сливочным
сыром и редисом 97
- Курица с апельсинами 98
- Мясной салат с ягодами 101
- Белая пицца с цукини 102
- Мороженое с базиликом и лаймом 105
- Эспрессо с горячим шоколадом и холодный кофе 106



Аладдин и волшебная лампа

109

- Гороховый фалафель с лаймовым йогуртом 117
- Салат из помидоров с сумахом
и гранатовым сиропом 118
- Густой соус из баклажанов 121
- Восточный салат с инжиром 122
- Острый красный дал с густым соусом из кинзы 125
- Куриные ножки в белом вине в тажине 126
- Курица с шафраном и рис с барбарисом 129
- Пряная баранина с полентой 130
- Абрикосы на гриле с йогуртом и медом 133
- Рисовый пудинг с шафраном и розовой водой 134
- Энергетические шарики 137
- Пахлава с фисташками 138



Золушка

141

- Три вида маленьких закусок 149
- Салат с чечевицей «Белуга» 150
- Мини-блинчики со свеклой, хреном и лососем 153
- Праздничный суп 154
- Мини-пирожки с ореховым песто 157
- Свиная вырезка с розмарином, лаймом и тыквенным пюре 158
- Утиная грудка с мускатной тыквой и королевскими вешенками 161
- Рисовый пудинг-суфле с грушами 162
- Птифуры. Рулетики с безе 165
- Птифуры. Мини-кексы с миндалем 166
- Птифуры. Хрустящие ореховые талеры с клубникой 167
- Парфе с фундуком и шоколадом 168



Снежная Королева

171

- Суп из сельдерея с чоризо 181
- Кростини с грецкими орехами, сыром с голубой плесенью и красным луком 182
- Паста с радицкьо, горгонзолой и грецкими орехами 185
- Запеченная с лимоном курица с чипсами из корня петрушки 186
- Ризотто с печеной тыквой 189
- Тарт с зимними овощами 190
- Пагу с черной фасолью, перцем чили и фрикадельками 193
- Минестроне 194
- Крем-брюле с карамелизованными апельсином и грейпфрутом 197
- Десерт «Павлова» с ягодами и ванильными взбитыми сливками 198
- Мусс с шоколадом, сливками и ликером 201



Прекраснейшие из сказочных меню

- Прогулка по сказочному лесу 13
- Один день в море 45
- Волшебство противоположностей 83
- Ароматы 1001 ночи 115
- Пир на королевском балу 147
- Согревающие сердце угощения 179



Алфавитный указатель 202

Команда 207

Предисловие

Они встречаются нас на страницах старых, красиво оформленных книг. Нетерпеливо ожидают, когда перелистнем пожелтевшую, шуршащую страницу, и переносят в причудливые, знакомые с детства истории. Конечно, речь идет о сказках и скрытых под книжной обложкой волшебных мирах.

Истории, которые были написаны множество лет назад, одинаково любимы как детьми, так и взрослыми. Это происходит, возможно, потому, что даже повзрослев, мы неосознанно хотим ощутить тепло, которое чувствовали в объятиях родителей или бабушек и дедушек в доме, где прошло детство. Может быть, чтение привычных историй дарит состояние гармонии и спокойствия. К тому же те ценности, которым учат нас сказки: семья, дружба, терпение, упорство, храбрость и милосердие, — не устаревают с годами, а повзрослев, мы начинаем дорожить ими еще больше. Герои сказок заряжают отвагой, как например Герда из «Снежной Королевы», которая проделала трудный путь в поисках лучшего друга Кая, или как юная Русалочка отважно бросилась навстречу своей любви, не испугавшись будущих страданий.

Сказки во многом схожи с кулинарными рецептами: и те, и другие продолжают быть неизменными и актуальными в течение долгих лет. Их передают из поколения в поколение — от мам и бабушек к дочерям и внукам. Как и сказки, любимые блюда не выходят из моды, ведь когда дом наполняет насыщенный аромат жаркого, мы ощущаем детскую радость.

Кроме этого, и сказки, и рецепты дают возможность посетить другие миры: где, как не на кухне, мы сможем совершить путешествие по разным странам с их уникальными традициями и культурой — и все это за один-единственный ужин! Если вам не терпится побывать в восточной стране из «1001 ночи», можно зажечь свечи и поужинать блюдом восточной кухни. Красная Шапочка вдохновит на сытную лесную трапезу, а изысканные кушанья помогут перенестись на прием в королевский замок!

Приглядевшись внимательно, можно открыть новое сходство: часто как в сказках, так и в кастрюле происходит соединение противоположностей, в итоге получаем гармоничный счастливый союз. Знали ли вы о том, что панкейки с беконом и кленовым сиропом — подлинное гастрономическое наслаждение, которое способно поразить ваши вкусовые рецепторы? Герои сказки «Красавица и Чудовище» могут подтвердить мою правоту.

Другая общая черта: если с головой уйти в чтение сказок, мысли перенесут так далеко, что можно потерять счет времени. Схожий процесс и во время приготовления еды: прислушайтесь к ощущениям, и вы заметите, что в нарезке овощей, замесе теста и перемешивании ингредиентов есть что-то умиротворяющее. Истории мы можем рассказывать и без слов: через ароматы, вкусовые оттенки и текстуры блюд.

А что, если вспомнить любимые с детства сказки и совместить их со сказочными рецептами? План таков: сначала вы поудобнее устроитесь на диване и насладитесь волшебными историями, а затем превратите кухню в сказочную страну!

**Желаем вам хорошо провести время
за приготовлением и чтением!**

Джулия Бауэр, Александр Хёсс-Кнакал и Мелина Кутелас





Красная Шапочка
и Серый Волк



ила-была маленькая девочка, такая хорошая, что все души в ней не чаяли, но больше всех любила ее бабушка. Как-то раз подарила она внучке красную бархатную шапочку, и девочке очень понравился подарок, стала она носить эту шапочку постоянно. С той поры все и стали называть девочку Красной Шапочкой.

Однажды мать сказала дочери:

— Красная Шапочка, вот тебе кусок пирога и бутылка вина. Сходи и отнеси это бабушке, она приболела и будет очень тебе рада. Отправляйся в дорогу пораньше на рассвете, в лесу будь внимательна и осторожна, не сходи с тропинки, не то забредешь в чашу, упадешь и не донесешь бабушке гостинец. Да не забудь вести себя у бабушки вежливо, поздоровайся и спроси про здоровье.

— Сделаю все как велено, матушка, — пообещала Красная Шапочка и стала собираться в путь.

Бабушка жила в лесу, не слишком далеко от деревни.

На следующее утро отправилась Красная Шапочка в гости, идет по лесной тропинке, смотрит — а навстречу ей из чащи выходит Серый Волк. Но девочка не знала, что это опасный зверь, и несколько его не испугалась.

— Здравствуй, Красная Шапочка! — сказал Волк.

— Здравствуй, Серый Волк!

— Куда же ты спешишь по лесу так рано?

— К бабушке в гости иду, — ответила девочка.

— А что это у тебя за сверток?

— Несу для бабушки кусок пирога и бутылку вина, чтобы она скорее поправлялась.

— А далеко ли живет твоя бабушка? — продолжал разговор Волк.

— Ее домик в лесу, большую часть пути я уже прошла. Скоро будет опушка с тремя старыми дубами и орешником. Вот под ним и стоит дом моей бабушки — тебе наверняка знакомо это место.

Волк про себя подумал: «Какой лакомый кусочек эта маленькая девочка! А может съесть еще и бабушку? Тогда нужно придумать какую-нибудь хитрую ловушку для них обеих!»

Притворился Волк, что хочет проводить Красную Шапочку, и пошел рядом. Через некоторое время говорит ей:

— Смотри-ка, Красная Шапочка, какие красивые цветы растут на поляне! А птицы как звонко поют — дома ты таких не услышишь. Время есть, не торопись, отдохни, а потом продолжишь свой путь.

Огляделась девочка и увидела, что солнце вставало над землей и золотые лучи пробивались сквозь листву на деревьях. А какими прекрасными были цветы! Подумала Красная Шапочка: «И в самом деле, ничего не случится, если я ненадолго здесь задержусь и нарву бабушке букет из лесных цветов, это ее очень порадует».

Свернула она с тропинки и начала собирать цветы, любуясь утренним лесом. Сорвала один цветочек, затем заметила другой, еще красивее этого, и не заметила, как увлеклась и постепенно глубже и глубже заходила в чашу. Волк тем временем побежал короткой дорогой по тропинке к бабушкиному домику и постучался в дверь.

— Кто там? — раздался слабый голос из-за двери.

**Это я, бабушка,
твоя внучка,
Красная Шапочка!
Принесла тебе
кусочек пирога
и бутылку
вина, — ответил
Волк тоненьким
голоском.**

Красная Шапочка и Серый Волк

— Это я, бабушка, твоя внучка, Красная Шапочка! Принесла тебе кусочек пирога и бутылку вина, — ответил Волк тоненьким голоском.

— Дерни за веревочку, дверь и откроется, — сказала бабушка. — Я очень слаба, не смогу отворить тебе.

Волк дернул за веревочку, открыл дверь и зашел в домик.

Бросился он к кровати, разинул пасть и проглотил старушку всю целиком. Затем надел ее ночную рубашку и чепец, задвинул занавески, улегся вместо бабушки и высоко на нос натянул одеяло.

Красная Шапочка в это время гуляла по лесу и все собирала, собирала цветы, да так много, что они уже не помещались в руках. Вспомнила она тогда о своем поручении и поспешила к бабушке. Пришла девочка к домику и удивилась, что дверь была открыта, а когда зашла внутрь — все в комнате показалось ей странным и непривычным. «Как же мне боязно сегодня у бабушки! А ведь раньше так нравилось бывать здесь», — подумала Красная Шапочка.

— Здравствуй, бабушка! — поздоровалась она, но не получила ответа. Подошла к кровати, раздвинула занавески и увидела, что лицо старушки полностью закрывает чепец и сама она выглядит какой-то странной.

— Ой, бабушка, — спросила Красная Шапочка, — почему у тебя такие большие уши?

— Это чтобы мне тебя лучше слышать, внученька.

— Ой, бабушка, почему у тебя такие большие глаза?

— Это чтобы мне тебя лучше видеть.

— Ой, бабушка, почему у тебя такие большие руки?

— Это чтобы мне тебя легче было обнять.

— Ой, бабушка, почему у тебя такие большие зубы?

— А это чтобы мне съестть тебя! — прорычал Волк, отбросил в сторону одеяло и проглотил целиком Красную Шапочку.

После такого сытного обеда улегся Волк спать и тут же захрапел, да так громко, что даже стены домика затряслись. В это время шел мимо охотник. Услышал он храп и подумал: «Не может старая женщина так громко храпеть, зайду посмотрю, как бы чего не случилось!»

Зашел охотник в домик и увидел, что в кровати бабушки лежал Волк.

— Вот ты и попался мне, негодяй! Долго же я тебя искал, — воскликнул охотник. Вскинул он ружье и хотел было застрелить зверя, да вспомнил о бабушке: «Может получится еще ее спасти?» Достал тогда он свой охотничий нож, разрешил брюхо спящего Волка и увидел в животе у него, кроме бабушки, еще и девочку. Присмотрелся охотник и узнал Красную Шапочку.



Красная Шапочка и Серый Волк

Выскочила она и закричала испуганным голосом:

— Как же страшно и темно было у Волка в животе!

Следом за девочкой освободил охотник бабушку. С трудом отдышалась старушка, еле в себя пришла. Принесла Красная Шапочка в фартуке побольше камней, наполнили ими волчье брюхо и зашили крепкой ниткой.

Проснулся Волк, захотел было сразу вскочить на лапы, но камни были настолько тяжелыми, что давили его к земле. Упал он на пол и умер.

После этого охотник срезал шкуру со зверя и отправился с нею домой, внучка передала бабушке гостинец, и вскоре та почувствовала себя намного лучше. А Красная Шапочка подумала: «Никогда больше не слушаюсь маминого наказа, не сверну с тропинки!»

История на этом не закончилась. В следующий раз, когда отправилась Красная Шапочка к бабушке с пирожками, другой Волк подошел к девочке и уговаривал сойти с тропинки. Но Красная Шапочка вспомнила, что может произойти, и не поддалась на его обман. Когда девочка пришла в домик к бабушке, рассказала ей, кого встретила на пути и как Волк на нее злобно зарычал, того и гляди слопал бы.

— Запри-ка, внученька, дверь покрепче на засов, чтобы Волк к нам не забрался, — ответила ей бабушка.

Как только Красная Шапочка заперла дверь, постучался Волк.

— Открой, бабушка, это я, Красная Шапочка! Принесла тебе пирожки, — начал он просить тоненьким голосом.

Но бабушка и внучка сидели тихо-тихо и не открывали двери Волку. Стал ходить он под окнами и принюхиваться, затем прыгнул на крышу и стал дожидаться, когда Красная Шапочка пойдет домой, чтобы в темноте напасть на девочку и съесть ее. Но бабушка разгадала его план и придумала, как перехитрить Волка.

— Вчера я варила мясо, целое ведро бульона осталось, — сказала она. — Возьми-ка, внученька, это ведро и вылей бульон через окно в корыто.

Послушалась Красная Шапочка и все сделала, как бабушка сказала. Бульона было так много, что глубокое корыто наполнилось до самых краев. Почуял Волк запах мяса, принюхался, вытянул шею — и начал падать с покатою крыши. Скатился и угодил прямо в корыто, как ни пытался — не смог выбраться и утонул.

А Красная Шапочка целая и невредимая вернулась домой, и больше ее уже никто не обижал.





Прогулка по сказочному лесу

Заросшая зеленым мхом тропинка, запах грибов и лесных трав, прохлада в тени деревьев с раскидистыми ветвями. Как много ощущений можно испытать, гуляя по лесу! А проголодавшись, можно устроить пикник на полянке и вытащить из корзинки те аппетитные лакомства, которые приготовила для нас сказочная Красная Шапочка.

ЗАКУСКА

**Тарт фламбе с шампиньонами
и песто с фундуком**

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

**Лопатка косули с морковным пюре
и белыми грибами**

ДЕСЕРТ

**Пирожные с красным вином
и начинкой «чизкейк»**







Тарт фламбе с шампиньонами и песто с фундуком

На 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

250 г пшеничной муки высшего сорта

10 г свежих дрожжей

150 мл теплой воды

2 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. соли

Для начинки:

200 г шампиньонов

1 лимон

2 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. семян кориандра

175 г сливочного сыра

соль и молотый черный перец

Для песто с фундуком:

2 зубчика чеснока

50 г ядер фундука

30 г сыра пекорино

15 г свежего базилика

15 г зелени петрушки

120 мл оливкового масла

Дополнительно:

мука для рабочей поверхности

Приготовьте тесто. На рабочую поверхность просейте муку, в центре сделайте углубление. Размешайте дрожжи в теплой воде, влейте в углубление в муке, добавьте оливковое масло, соль и замесите однородное гладкое тесто. Готовое тесто переложите в миску, накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься при комнатной температуре примерно на час.

Разогрейте духовку до 240 °С. Противень застелите бумагой для выпечки. Обомните тесто, раскатайте его на рабочей поверхности, присыпанной мукой, в овальный пласт толщиной 2–3 мм (приблизительно 30 × 20 см). Переложите на противень.

Приготовьте начинку. Нарежьте шампиньоны небольшими ломтиками. Лимон разрежьте пополам и выжмите сок. Грибы выложите в миску, влейте лимонный сок, оливковое масло, поперчите, посолите, перемешайте и оставьте мариноваться на 10 минут. В ступке растолките семена кориандра, насыпьте в емкость с шампиньонами и перемешайте. Сливочный сыр посолите, поперчите, перемешайте и распределите по овалу теста, отступая около 1 см от краев. На сыр выложите маринованные шампиньоны. Выпекайте тарт фламбе в предварительно разогретой духовке при стандартном нагреве в течение 15–20 минут до золотистого цвета.

Пока выпекается тарт, приготовьте соус песто с фундуком. Фундук крупно нарубите, обжарьте на сухой сковороде и остудите. Сыр пекорино натрите на крупной терке. Зелень мелко нарежьте и вместе с тертым сыром и оливковым маслом с помощью блендера измельчите до состояния однородной пасты. Всыпьте в смесь мелко нарубленный чеснок и фундук, перемешайте. Готовый тарт фламбе нарежьте на кусочки и подавайте с соусом.

