



«Есть книги, которые надо только отведать, есть такие, которые лучше всего проглотить, и лишь немногие стоит разжевать и переварить...!». ФРЕНСИС БЭКОН

НАПОСЛЕДОК

Читай и ешь

Что на столе у книжных героев

ЛИТЕРАТУРНОЕ МЕНЮ

Ирина Быстрова

Вам никогда не хотелось попробовать любимый тыквенный пирог Гарри Поттера или маленькие мясные тефтельки Карлсона? Ковдорские библиотекари собрали рецепты самых вкусных угощений из наших любимых книг. Вот некоторые из них, остальные - на сайте Центральной районной библиотеки www.kovdorbook.ru/literat_gurman.html.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ШЕРБЕТ БРИДЖИТ ДЖОНС

Героине Хелен Филдинг Бриджит Джонс удалось превратить праздничный обед в стихийное бедствие. Но не беспокойтесь, у вас всё должно получиться даже без Марка Дарси.

На 4 порции шербета требуется: сок 6 апельсинов, 1 лимон, 150 г сахара, 1 упаковка ванильного сахара, 2 яичных белка, взбитых в крепкую пену, 1 ст. л. апельсинового ликера, засахаренная апельсиновая цедра (цукаты). А также 2 апельсина, 50 г сахара, 100 мл воды.

Взбить белки в крепкую пену. Смешать все ингредиенты, в конце добавить белки. Положить в мороженицу или в плоский противень на 30 мин - и в морозилку, пока смесь не начнет затвердевать. Затем быстро взбить смесь в блендере.

Срезать с апельсинов цедру, нарезать на полоски. Положить её в кастрюлю, залить водой и варить 1 час. Слить. В кастрюле перемешать сахар с водой, на медленном огне сварить сироп. Добавить цедру и готовить 10 мин, чтобы цедра засахарилась. Дать остыть и подавать с шербетом.

ТЕФТЕЛКИ КАРЛСОНА

Именно из таких тефтелей Карлсон строил башню в книге Астрид Линдгрен "Малыш и Карлсон". И правда, это шикарное блюдо, которое вполне заслуживает стать вашим любимым семейным рецептом!

Чтобы приготовить 50 тефтелек, понадобится 600 г фарша. Лучше всего, если в нем будет 70% говядины и 30% свинины. В стакане молока замочите 1/2 стакана панировочных сухарей. Мелко порежьте луковицу и обжарьте ее в масле, остудите. Смешайте с фаршем замоченные сухари, лук, яйцо, добавьте соль, перец.



Мокрыми руками сделайте из фарша шарики величиной с грецкий орех и сложите их в тарелку, смазанную растительным маслом (в один ряд). Растопите в сковороде жир и выложите в нее порцию тефтелек (для этого надо только поднести тарелку к сковороде, наклонить - и тефтельки сами поплывут туда). Жарьте, время от времени потряхивая сковороду, пока тефтельки не станут упругими и румяными со всех сторон. После каждой порции жир надо слить, сковороду вымыть, и только затем жарить следующую порцию.

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ ГАРРИ ПОТТЕРА

Тыква - продукт, который стал знаменит благодаря главному герою Джоан Роулинг. В Хогвартсе есть всё - от тыквенного пирога и до тыквенных конфет.

Чтобы приготовить пирог, понадобятся: для теста - 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г сахарной пудры, соль, 250 г муки; для начинки - 1 кг тыквы, 1 ч. л. корицы, 50 г сахара (желательно коричневого), 50 г сливочного масла.

Перетрите масло с мукой и сахарной пудрой в крошку

(можно добавить щепотку соли). Добавьте яйцо. Замесите мягкое тесто, скатайте в шар и положите в холод на 30 минут.

Тыкву почистите, порежьте соломкой. Растопите сливочное масло на сковороде и выложите туда тыкву.



Добавьте корицу и сахар (кстати, можно положить горсть изюма). Тушите 15-20 минут, затем остудите.

Духовку разогрейте до 180°C. Разделите тесто на две разные части. Ту, что побольше, раскатайте и выложите на дно формы. В нее положите остывшую начинку, разровняйте.

Раскатайте меньший кусочек теста. Покройте им пирог, слепите края. Обрежьте лишнее тесто (из него можно сплести косичку или любым другим способом украсить пирог).

Выпекайте 30 минут. Затем остудите и выложите на блюдо. Порежьте на кусочки и подавайте.

БЕЛЬГИЙСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ ЭРКОЛЯ ПУАРО

Как известно, знаменитый сыщик Эркюль Пуаро, созданный фантазией Агаты Кристи, был родом из Бельгии. Эстет и гурман знал толк в еде и, конечно же, не раз лакомился знаменитым салатом из Льежа.

Потребуется по 500 г стручковой зеленой фасоли и картофеля, 100 г шпика, немного уксуса, 1 луковица, сливочное масло, соль, перец, мускатный орех.

Картофель сварить в мундире. Фасоль отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Картофель очистить, нарезать ломтиками, смешать с фасолью. Распустить 1 ч. л. масла, добавить нарезанный кубиками шпик, слегка растопить его и добавить к овощам. Уксус уварить на сковороде, вылить в салат, всё заправить перцем, солью, мускатным орехом, добавить мелко нарубленную зелень.

