

NPU.CZ

ПОПИРУЕМ ПО-РЫЦАРСКИ!

Кулинарные аттракционы времен Средневековья: жаворонки на шампурах и петухи в доспехах, выпечка, заряженная порохом, и летающий жареный цыпленок. Изучаем, как рождалась история гастрономических вау-эффектов



WIKIMEDIA.ORG

ГОВОРЯТ, рыцарей осталось мало, а то и вовсе перевелись. Трудно сказать, плохо ли это. Иногда, наблюдая по новостным каналам за теми далекими краями, где по сей день сохранились вполне аутентичные средневековые нравы, невольно ловишь себя на мысли, что, возможно, это и к лучшему. Но выглядели те герои эпохи, конечно, восхитительно. Только представьте себе, например, турнир, где в безумно модных и бесконечно дорогих доспехах лучшей миланской мастерской, сверкая позолотой шлемов, верхом на полноприводных жеребцах со спортивным режимом ломали они длиннющие копья о щиты с гордыми гербами! Загляденье! Потом, разумеется, трубы герольдов, награждение победителя королевой турнира и пир.

Ну, про пир, на первый взгляд, мы все отлично знаем: много раз видели в фильмах. Подают вам на стол свежезажаренного оленя или кабана, отхватываете от него кинжалом кусок побольше, а кости потом кидаете на пол собакам — ничего хитрого. Но так ли обстояло дело в реальности?

Не совсем. Средневековье — весьма неоднородный исторический период. За долгие столетия до появления прославленного Вателя повара отлично знали, как и чем изумить гостей на пиру, создавая даже не блюда, а целые кулинарные аттракционы — куда там Бураку Оздемиру и Гёкче Соленому Локтю!

На что же доблестный рыцарь мог рассчитывать, освободившись от тяжелых лат и заняв почетное место за столом хозяина пира — короля или герцога? Давайте выясним это у считающегося первым профессиональным шеф-поваром мэтра Гийома Тиреля, за свою долгую жизнь, пришедшуюся почти на весь XIV век, готовившего для трех французских королей.

Нас ждет несколько перемен блюд. Для возбуждения аппетита хороши закуски, и вот на стол подается блюдо с мелкими птичками, приготовленными, однако, по-разному. Это довольно легко повторить