



АЛЕКСАНДР
ДЮМА

Лучшие рецепты



*Эту книгу
хорошо дополняют:*

Семейный ужин

Ферран Адрия

Как научиться готовить

Традиционные рецепты на каждый день (+ видео)

Андрей Азаров

Пироговедение

60 праздничных рецептов

Ирина Чадеева





АЛЕКСАНДР
ДЮМА

Лучшие рецепты

Издательство «Манн, Иванов и Фербер»
Москва, 2014

УДК 641.55
ББК 36.997
Д96

Дюма, А.

Д96 Лучшие рецепты / Александр Дюма; сост., пер. с фр. Олеся Гиевская. — М. : Манн, Иванов и Фербер, 2014. — 208 с. : ил.

ISBN 978-5-00057-134-7

Перед вами — кулинарная книга знаменитого французского писателя Александра Дюма-отца. Великий романист был гурманом и отличным поваром — он виртуозно готовил, собирал рецепты и сам их изобретал. Поэтому каждый рецепт в этой книге — не просто инструкция, а романтическая авантюра, овеянная флёром авторства несравненного Дюма. Попробуйте приготовить, например, соус велюте, маседуан из весенних овощей или королевскую бриошь — вуаля! — ваша трапеза превратится в маленькое вдохновляющее приключение.

УДК 641.55
ББК 36.997

Все права защищены.

Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Правовую поддержку издательства обеспечивает юридическая фирма «Вегас-Лекс»

VEGAS LEX

ISBN 978-5-00057-134-7

© Текст, фото, оформление. ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2014

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	14	Сэндвичи, или английские тартинки	39
Рецепты	20	Салат из баклажанов по-провансальски	40

Салаты и закуски

Легкий салат из сельдерея	22
Сельдерей в светлом соусе велюте	22
Жареная свекла по-пуатевински	26
Риссоле, горячая мясная закуска	28
Королевские палочки, блюдо эпохи Столетней войны	28
Маседуан из весенних овощей	32
Салат из охлажденной щуки	34
Шарики из картофеля во фритюре	34



Баранья ножка по-гасконски

Первые блюда

Консоме, основа для соусов и супов	42
Луковый суп по рецепту Вюймота	44
Луковый суп по рецепту польского короля Станислава	44
Густой суп из свежей моркови	48
Шпинатный суп с крутонами	50
Суп креси из разных овощей	52
Суп-пюре из креветок с белым вином	52
Буйабес, уха марсельских моряков	56
Суп с гарниром из лягушачьих лапок	58
Вишневый суп с киршем	60

Вторые блюда

МЯСНЫЕ

Баранья ножка по-гасконски	62
Арико из баранины	62
Говядина а-ля буржуа	66
Антрекот по-милански с макаронами и пармезаном	69
Говяжий язык под соусом аше	70
Телячья грудинка с зеленым горошком	72
Телячья печенка а-ля буржуа	72

Телячья печенка по-итальянски	76	ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	
Маринованная индейка в винном кляре	78	Осетрина, жаренная на гриле	110
Крылышки индейки с зеленым горошком	80	Осетрина в вине с крутонами	110
Утиные батончики с шампиньонами	80	Карп в пиве по-московски	115
Равиоли с сыром по-генуэзски	84	Жареный карп во фритюре	116
Фаршированные томаты по рецепту Гримо де ла Реньера	86	Камбала с томатами и щавелем	119
ОВОЩНЫЕ		Матлот из камбалы по-нормандски	120
Артишоки с сыром по рецепту Гримо де ла Реньера	88	Треска по-итальянски	122
Цветная капуста, жаренная в кляре	90	Треска, панированная в сухарях	122
Рагу из опят с бульоном и пряной зеленью	90	Рулет из лосося по-ирландски	126
Тушеный картофель по-парижски	94	Форель по сен-флорентенски, рецепт дома де ла Реньер	129
Запеченная тыква с тертым пармезаном	96	Щука по-татарски	130
Зеленый горошек со сливками	98		
Тушеный шпинат на старинный манер	98	<i>Соусы</i>	
Стручковая фасоль в белом соусе	102	Десертный соус велюте	132
Фасоль по-бургундски	104	Луковый соус по рецепту Робера	134
Рагу из моркови, или морковь по-домашнему	104	Бешамель, или классический французский соус	134
Воздушное пюре из свежих каштанов	108	Вишневый соус с вином и корицей	138
		Соус ремулад по-провансальски	138
		Тартар, или соус по-татарски	142



*Фаршированные томаты по рецепту
Гримо де ла Реньера*

Выпечка

НЕСЛАДКАЯ

Сытный пирог из риса	144
Пышный пирог с сыром бри	144
Рогалики, или хлебцы по-французски	149
Бриошь изысканная, или королевская	150

СЛАДКАЯ

Кекс, или английское пирожное	152
«Неудачный» бисквит с миндалем	152
Баба, или польское пирожное	156
Пирожные шу по-парижски	159

Вафли по-фламандски	160
Тонкое печенье по-турински	160
Печенье «мадлен» с лимонной цедрой	164
Фруктовые пончики «Королевские»	166

Десерты

Грушевая шарлотка со стручком ванили	168
Сладкий рис жены канцлера Поншартрена	168
Бланманже с миндалем, жаренное во фритюре	172
Пудинг с хлебом и свежими абрикосами	175
Абрикосовый мармелад по-королевски	176
Крем по рецепту эпохи Людовика XIV из абрикосов	176
Яблочный миротон с корицей и лимоном	181
Запеченные яблоки с нежным кремом	182
Ананасовый сорбет с лимонным соком	184
Желе из вишни и красной смородины	184
Фисташковое мороженое со сливками и мятой	188



Кекс, или английское пирожное

Настойки и ликеры

Пряная ратафия с семенами дягиля	190
Бишоф, или английский епископский ликер	190
Ситронель, или лимонная настойка	194
Сладкая настойка из вишни	196
Коричная вода с лакрицей и цедрой лимона	198
Россолис, или «Солнечная роса»	198
Горячий пунш из ямайского рома	202

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

Сложность приготовления блюда:

ЛЕГКОЕ

СРЕДНЕЕ

СЛОЖНОЕ



РЕЦЕПТ АЛЕКСАНДРА ДЮМА-ОТЦА



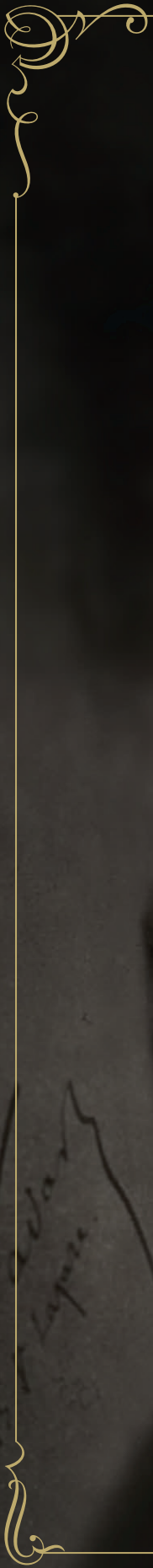
ПОРЦИИ



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



РОДИНА РЕЦЕПТА



Handwritten text, possibly a name or signature, written vertically in the bottom-left corner of the image.

*Друзья глубокоуважаемого месье Дюма
утверждают, что, когда он соглашается перейти
из своего кабинета на кухню и оставить свое
перо ради сковороды, едва ли во всей Франции
найдется лучший повар.*

Октябрь Лакруа,

французский журналист,
поэт, современник Александра Дюма



Как получилось, что у этой книги кроме автора, Александра Дюма-отца, есть еще и соавтор — я, Олеся Гиевская. Признаюсь, мне, как страстной почитательнице таланта великого писателя и гастронома, очень лестно считать себя его соавтором — тем более что стала я им по удивительному и замечательному стечению обстоятельств.

Примерно полгода назад мы в очередной раз смотрели всей семьей советский фильм про благородного вора Юрия Деточкина — «Берегись автомобиля». Там есть сцена, в которой Юрий Иванович возвращается из «командировки», а мама угощает его супом, приговаривая: «Последняя книга Дюма была кулинарной. Ты ешь луковый суп по рецепту великого писателя Дюма-отца!»

Жаль, что в России эта «последняя книга Дюма» совершенно неизвестна, подумала я тогда, — было бы здорово о ней рассказать, чтобы не только мама Юрия Деточкина, а любая мама (или папа) могла приготовить романтическое блюдо, овеянное флером авторства несравненного писателя, драматурга и кулинара Александра Дюма. Всю ночь мне снились герои Дюма, поедающие перепелок, каштаны, трюфели, ветчину, раковый суп и прихлебывающие бургундское и анжуйское вино. А наутро случилось самое невероятное совпадение, которое только могло произойти: мне позвонили из издательства и спросили, не интересуется ли меня



участие в проекте «Кулинарная книга Дюма-отца»? Видимо, идея уже витала в воздухе. Надо ли объяснять, почему я сразу согласилась?

Работа оказалась непростой: пришлось штудировать первоисточник, отбирать подходящие для наших реалий блюда (далеко не все ингредиенты, доступные во времена Дюма, есть в современных супермаркетах), адаптировать рецепты XIX века к сегодняшним представлениям о домашней кухне. За этой книгой — многодневный труд целой команды: технологов, поваров, фотографов, фуд-стилистов, редакторов, дизайнеров и корректоров. И все это ради того, чтобы благодаря рецептам великого кулинара каждый читатель книги мог внести в повседневную жизнь немного мушкетерского задора, куртуазной страсти или блистательной авантюры.

Спасибо Международному обществу друзей Александра Дюма-отца — за поддержку, а его президенту Клоду Шоппу — за одобрение моего труда. Надеюсь, каждому из читателей наша книга непременно придется по вкусу — во всех смыслах этого слова.

Олеся Тиевская,

автор кулинарных книг,
член Международного общества
друзей Александра Дюма-отца

A decorative background featuring a blurred scene of a cup and saucer, a plate with food, and a pink flower on a wooden surface. The text is centered in the lower half of the image, flanked by ornate flourishes.

ПРЕДИСЛОВИЕ



«Гениальности в нем больше, чем таланта», — писал Виктор Гюго о своем современнике и друге Александре Дюма-отце. Гений Дюма раскрылся не только в приключенческих произведениях — великий романист был также и журналистом, и драматургом, и публицистом, и путешественником, и, конечно, гурманом и гастрономом.

Писатель Александр Дюма — один из самых читаемых в мире и один из немногих, к чьим романам можно с удовольствием возвращаться всю жизнь. А уж прочитать их в детстве просто необходимо! И, читая, прожить несколько ярких жизней вместе с героями великого драматурга: с ла Модем — спастись от разъяренных преследователей и упасть в объятия королевы Марго; с де Бюсси — сразиться с армией сборов, нанятых коварным Монсоро; с д'Артаньяном и его верными друзьями — оплакать Констанцию и приговорить к смерти Миледи; с графом Монте-Кристо — сбежать из замка Иф и найти сокровища аббата Фариа. Впечатления от этой прекрасной реальности, где таинственные дамы прячут письма за корсажами платьев, а доблестные рыцари без страха и упрека оттачивают шпаги и рискуют жизнью во имя чести, дают нам, читателям, то, что остается навсегда, — заряд юношеского романтизма, благородства и прекраснотушия.

Дюма стал легендой еще при жизни — человек-праздник, человек-взрыв, человек-карнавал.

Колоссального роста, с буйной шевелюрой, крупный, шумный, смешливый, искрящийся энергией и страстью, он любил жизнь во всех ее проявлениях: бурные эмоции, головокружительные приключения, чувственные переживания. Его окружали красивые женщины, он знал толк в изысканной еде и тонких винах. Легкость была свойственна Дюма во всем, включая творчество: как виртуозно он выдумывал сюжеты, плел из них кружево, искусно смешивая реальные исторические факты с совершеннейшими выдумками — беззастенчиво «мял юбки Клио», по выражению биографа Андре Моруа. Герои Дюма зачастую имеют мало общего со своими прототипами: в реальности кардинал Мазарини не был так жаден, подл и труслив, каким его изображает писатель; бретёр и ловелас де Бюсси, напротив, не принадлежал к образцам благородства, а королева Екатерина Медичи вовсе не была таким чудовищем. Но кого это волнует? Дюма вдохнул в «бестелесных» исторических персонажей жизнь — они обрели плоть, голос, характер и остались навеки запечатлены на страницах его книг и в сердцах читателей именно такими, какими он их создал.

В России любят Дюма — его книги издают и переиздают уже более 180 лет, а в последние десятилетия еще и успешно экранизируют. И кажется, что французские мушкетеры (видимо, с легкой руки режиссера Юнгвальд-Хилькевича) самые что ни на есть русские, и даже ругательство «каналья» звучит как родное.

Но Дюма связывает с Россией не только популярность его пьес и романов. В 1858–1859 годах

