



В Британии вышла в свет книга, опровергающая всеобщее мнение о скудном меню жителей средневековой Европы. Исторические записи гласят: они любили побаловать себя соте из воробья или черепахой на ломтике поджаренного хлеба

Хлеб, вода и мясо на большой кости – именно так многие современные европейцы представляют себе еду средневекового человека.

Опровергнуть миф решил историк кулинарии Питер Росс, который уже 25 лет подряд собирает рецепты блюд из старинных книг. Росс является старшим библиотекарем лондонской библиотеки Гилдхолл и имеет ежедневный доступ к томам, изданным сотни лет назад. Результатом его многолетних исследований стала книга с незамысловатым названием "Любопытная кулинария". Вот только перечисленные в ней блюда вполне могут конкурировать с меню любого мишленовского ресторана.

Жаренная на гриле выдра, соте из черепахи, пирог со свежей лягушкой, рубленые мозговые котлеты, запеченная голова трески и рыбные пироги – это лишь некоторые из блюд, описанных в книге. Как говорит Питер Росс, его всегда очень сильно интересовал вопрос – какой едой баловали себя гурманы сотни лет назад. В основном он сосредоточился на еде средневековых англичан. Тут его ждало много открытий. Например, что жители британских островов ели лазанью еще в 1390 году.

Из собранных им сведений можно представить, насколько разнообразна была белковая диета средневековых людей. Они ели не только свинину, баранину, гусей, но и воробьев, скворцов и даже грачей. А некоторые повара в своей изобретательности были далеко впереди своего времени. Судя по средневековым поваренным книгам, уже тогда люди научились варить супы, пригодные для поедания несколько недель, и закатали в бочки кетчуп, который хранился десятилетиями.

Многие из обнаруженных Питером Россом рецептов свидетельствуют об особой гурманской страсти людей к мясу необычных животных и птиц. Павлинов обычно жарили

на углях. Относительно кенгуру средневековые кулинары давали советы начинающим: "Главное, всегда помнить, что съедобными в кенгуру являются только хвост и язык. Из первого делают суп, второй можно запечь".

Питер Росс надеется, что его книга послужит источником вдохновения для современных поваров, однако настаивает, что лучше не братья за рецепты, в которых фигурируют редкие животные.