



Старгородська гірчиця

2 чашики

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин

МАЄ НАСТОЯТИСЯ: 1–3 дні

ДОБРЕ СМАКУЄ З: шинкою; вареною яловичиною (с. 160);
кунжутними бубликами (с. 114)

Серед деяких цілителів гірчиця відома насамперед завдяки своїм зігрівальним властивостям. У припарках вона допомагає загоювати м'язи й суглоби, а також виводити мокротиння з легень. Та для кожного послухника Цитаделі слово «гірчиця» пробуджує спогади хіба що про гірчичну пасту, яку виготовляють лише в Старгороді. Тому не додати її рецепта до моєї колекції було б просто неприпустимо. Це ж один зі смаків моєї молодості... Це так само невіддільна частина моїх учнівських років, як п'яний аромат квітів і свіжих фруктів, що заповнював кожную вулицю міста.

Тільки старгородська гірчиця могла привести мене до тьми після довгих вечорів, проведених за навчанням, або ж після однієї-двох зайвих караф яблунчика в «Пері й кухлі». Ця приправа настільки насичена, що її посмак пробирає жаром аж десь у перенісці й немов залишається іскрою стигнути на язичку. І хоча таку гірчицю успішно закривають у слоїки та продають у всіх куточках Вестеросу, тільки в Старгороді вона зберігає свою первозданну міцність, яка лиш підсилюється під час перевезень. Я можу ручатися, що саме мейстри подарували чималій кількості великих домів щирю любов до цієї пікантної намазки.

1 чашка* чорної чи салатної гірчиці
в зернах

½ чашики дрібно нарізаного мигдалю

½ чашики дрібно нарізаних кедрових
горішків

1–2 ч. л. солі за смаком

Щіпка меленої зіри

¼ чашики (або за смаком) меду

1 чашка холодної води

½ чашики соку лайма або білого винного
оцту

- ЗМЕЛІТЬ ГІРЧИЦЮ у кавомолці, млинку для спецій або в ступці, але знайте міру: нехай більшість зернят залишиться цілими. Буде достатньо навіть кілька секунд. Засипте до зерен подрібнені кедрові горішки й мигдаль та перетріть усе на пасту. Готову пасту перекаладіть до середньої миски, додайте сіль, зіру, мед і холодну воду. Добре все змішайте й залиште на 10 хвилин.
- ДОДАЙТЕ СІК ЛАЙМА й ретельно перемішайте. Готову суміш перелийте до скляної баночки, накрийте й поставте в холодильник. Перед уживанням зачекайте принаймні 24 години, та що довше вона стоїть, то міцнішою стає. Термін придатності такої гірчиці — кілька місяців за умови зберігання у закритій посудині в холодильнику.

* Приблизно 240 мл. — Прим. ред.

Тісто для пирогів на коричневому маслі

1 заміс

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин

ЗНАДОБИТЬСЯ ДЛЯ: білогаванського м'ясного пирога (с. 148);
горохового пирога з беконом (с. 146); вишневого пирога (с. 178)

Дагато кухарів не переймаються тим, щоб добряче перегріти на вогні масло для тіста, проте інші, найдосвідченіші з фахівців, добре знають, що ця дрібниця неабияк насичує смаком будь-яку випічку. Про цей рецепт я дізнався від пекарки з Королівського Причалу, справжньої майстрині своєї справи, і це підтверджують величезні черги за її пирогами на вулицях попід Старою брамою. Авжеж, тісто для випічки за цим рецептом стало й моїм улюбленим, та іноді я змінюю в ньому деякі пропорції залежно від виду пирога. Після запікання таке тісто стає трохи схожим на листкове, але не настільки крихким; а ще в ньому відчувається ледь помітний горіховий посмак, що добре пасує до майже будь-якої начинки.

2 чашки пшеничного борошна
½ ч. л. солі
6 ст. л. солоного вершкового масла

1 яєчний жовток
½ чашки води

- ➔ ВИСИПТЕ БОРОШНО ТА СІЛЬ у середню миску та відставте її на деякий час.
- ➔ РОЗТОПІТЬ МАСЛО в сотейнику на середньому вогні. Потримайте на плиті ще кілька хвилин, а коли на поверхні почне утворюватися піна, це сигнал, що час його перемішувати. Дуже скоро масло потемнішає, але зачекайте ще хвилинку-дві, аж поки воно не стане насиченого коричневого кольору.
- ➔ ЗНІМІТЬ МАСЛО з вогню та перелийте до миски з борошном. Додайте яєчний жовток. Добре перемішайте суміш виделкою, поки в мисці не залишиться великих грудочок. Отримане тісто має бути відносно ніжним і м'яким, але все ще сухим на дотик. Поступово, маленькими порціями, вливайте до нього воду, постійно перемішуючи, аж поки маса не стане однорідною. Коли тісто перестане липнути, вимісіть його руками на присипаній борошном поверхні. Сформуєте еластичну кульку, обмотайте її півкою та залиште в прохолодному місці, допоки не знадобиться.

