

ВЕЛИКА БРИТАНІЯ ТА ІРЛАНДІЯ

ВЕЧІРНІЙ ПУДИНГОВИЙ БЕНКЕТ ЩОП'ЯТНИЦІ

«ПУДИНГОВИЙ КЛУБ» У ГОТЕЛІ «THE THREE WAYS HOUSE» • АНГЛІЯ

Як сировувати

Якщо хочете побувати на бенкеті, заздалегідь зателефонуйте до готелю й забронюйте собі місце. Посмакувавши пудингом, можете заночувати в одному з тематичних «десертних» номерів.

Зовні готель «The Three Ways House» — типовий британський готельчик XIX ст. різновиду «Bed and Breakfast» із піщого каменю, обліплений плющем. Та щоп'ятниці ввечері тут збирається «Пудинговий клуб» — товариство із самопроголошеною місією зберегти «величний британський пудинг».

З 1985 р. десятки поціновувачів десертів з усього світу щотижня зустрічаються на бенкеті посмакувати британським пудингом, який помпезно подає тамтешній Пудинговий Магістр — він завідує складанням меню. Традиційно британський пудинг — це страва у формі торта з пряженого біляниркового чи застиглого тваринного жиру, що може бути солодкою або пряною, і її кілька годин готують на парі. Проте слово «пудинг» можна застосовувати й до десертів загалом, тому на п'ятничному бенкеті «Пудингового клубу» також подають такі традиційні десерти, як фруктовий рулет із повидлом, варений пудинг із родзинками, пудинг, залитий карамеллю, а ще десерти, приготовані не на парі, як-от рисовий пудинг, літній хлібно-фруктовий пудинг, яблучний пиріг, рулет із маракуєю та бісквіт із сиропом.

Пишний бенкет із семи страв — це виклик вашій витривалості. Тих, кому вдалося пережити цей вечір, нагороджують сертифікатом. За словами Пудингової Магістерки Люсі Вільямс, покликання клубу — не набити шлунок, а вшанувати страви, які вже вийшли з моди.



Раніше готель «The Three Ways House» був помешканням лікаря

ГУСТА ПАСТА З ЯЛОВИЧИНИ

«BOVRIL» • АНГЛІЯ

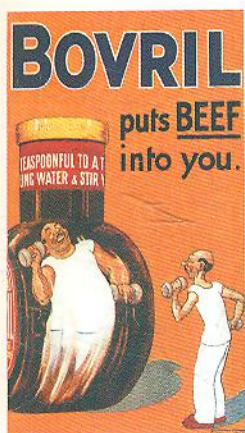
Як сировувати

Улюблений «Bovril» можна придбати в британських супермаркетах. Якщо вам цікаво, як цей екстракт яловичини рекламували впродовж його виробництва, радимо відвідати лондонський Музей брендів у Ноттінг-Гіллс. Там є кілька старих постерів «Bovril» і вінтажні товари.

У 1870 р., коли Наполеон III готував свої війська до франко-прусської війни, він замовив для своїх солдатів мільйон бляшанок консервованої яловичини. Замовлення отримав шотландський м'ясник із Канади на ім'я Джон Ловсон Джонстон, який модифікував рецепт м'ясної глазурі, щоб зробити «рідку яловичину» — густу глянцевою пасту очікуваного смаку: дуже солону й дуже «яловичу». Отак з'явилася «Bovril» — традиційна британська концентрована паста з яловичини.

«Bovril» рекламували як м'ясний суперпродукт для відновлення сил, який можна намазувати на тост чи розчиняти у воді й пити як тонізувальний чай. Маркетологи переконували (деякі їхні заяви підтверджували науковці), що паста здатна зцілити недужих, відновити сили літніх і примножити здоров'я молодих. Одна стаття навіть запевняла, що «Bovril» зміцнює імунітет проти грипу.

Британці вікторіанської епохи обожнювали яловичину в бляшанці. Від пересічного сніданку й лікарняного харчування до футбольних стадіонів, термос із чаєм «Bovril» став найпоширенішим



Реклама улюбленої британської «рідкої яловичини в бляшанці» початку ХХ ст.

способом зігритися й відновити сили. А ще ця страва вважалася патріотичною, адже вона гдувала британських солдатів під час англо-бурської війни, і знаменитості теж нею смакували.

Ернест Шеклтон із «Bovril» під час своєї Антарктичної експедиції 1902 р. Знаменитий силач вікторіанської епохи Євген Сандов стверджував, що «Bovril» додавав йому сили. Навіть Папу Лева XIII зображували на рекламних плакатах «Bovril» (хоча й без його згоди) — він пив яловичий бульйон, а слоган гласив: «Дві непогіршені сили: Папа і «Bovril»».

Завдяки «рідкій яловичині» Джонстон казково розбагатів. У 1896 р. він продав «Bovril» за 2 млн фунтів і чотири роки потому помер у Каннах, на яхті.

КОРОЛІВСЬКИЙ ЛІКЕР ДЛЯ ВЖИВАННЯ ЗА КЕРМОМ

«THE KING'S GINGER» • АНГЛІЯ

Королю Едуарду VII було 62 роки, коли він 1901 р. успадкував трон від своєї матері, королеви Вікторії. Попри те що він був уже немолодим чоловіком із надмірною вагою, Едуард продовжував гульбанити. Катаючись англійськими передмістями на автівці «Daimler» без даху, він був незахищений від традиційної британської погоди (прохолодної та вологої), і це непокоїло королівського лікаря.

У 1903 р. лікар замовив у знаної лондонської торговельної компанії «Berry Bros.» зігрівальний і тонізуючий напій, що його літній монарх міг би возити із собою у флязі. Так з'явився «The King's Ginger» — міцний напій на базі бренді з імбиром, медом і лимоном, створений спеціально для «стимулювання й відновлення Його Величності під час ранкових поїздки».

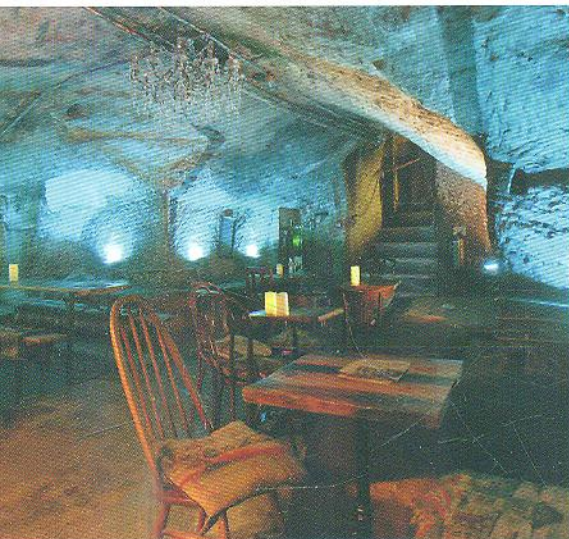
Королю цей новий пікантний лікер дуже сподобався. Він пив його не лише у своїй «безкінній колісниці», а й брав із собою на полювання та щедро ділився з іншими. На той час, коли 1910 р. Едуард помер, королівська сім'я вже міцно підсіла на цей напій. Компанія «Berry Bros.» продовжила випускати й продавати «The King's Ginger» виключно дворянам, які щороку купляли сотні ящиків лікеру в пляшках без будь-яких етикеток.

У наші часи один бармен попросив виробника, тепер компанію «Berry Bros. & Rudd», виготовити стандартизовану версію славного лікеру, і компанія замовила в голландського винокурного заводу масмаркетовий варіант напою. Сучасна версія дебютувала 2011 р., на основі нейтрального зернового спирту замість бренді, з додаванням імбиру, ефірної олії лимона, односолодового віскі «Glenrothes» та цукру. Із 41% вмісту алкоголю достатньо лише кількох ковточків, щоб завести ваш двигун.

Як сировувати

«The King's Ginger» для масмаркету можна знайти онлайн і в роздрібних крамницях Великої Британії, США, Австралії та Нової Зеландії.





НОТТІНГЕМСЬКА ПІДЗЕМНА ТАВЕРНА

БАР «THE LOST CAVES» • АНГЛІЯ

Вогка, малоосвітлена, оздоблена черепами, канделябрами та опудалами тварин, ця таємна таверна є частиною величезної мережі печер, що утворилися в м'якому піщанику під містом Ноттінгем.

Звернувши в темний непривітний завулок, відчинивши майстерно приховані двері з мідною ручкою у формі черепа, ви побачите сходи до підвалу під 200-літнім будинком. У цьому підвалі вас чекають ще кілька висічених у камені сходинок, що приведуть до склепінчастої порожнини під містом. Останній відтинок спуску до бару «The Lost Caves» долається в супроводі персоналу, оскільки є суворе обмеження максимальної кількості відвідувачів. Усередині, на глибині приблизно 8 м під шанованим готелем «George» (зараз «Mecure»), де зупинялися такі гості, як Чарльз Діненс та Елізабет Тейлор, розташований дивовижний коктейль-бар.

Хто, коли й навіщо викопав ці глибокі гrotи — невідомо, однак їх, схоже, пристосували для виготовлення та

Під вулицями району Гоклі ховається один із маловідомих секретів Ноттінгема

зберігання елю. Нині замість бочок із пивом на всипаних подушках кам'яних уступах сидять відвідувачі підземного бару.

Як сировувати

Вхід до бару «The Lost Caves» можна знайти десь між готелем «Mecure» та баром «Lost Property». Одягайтеся тепло. Більше інформації зіпсує всю розвагу.

ЗАБОРОНЕНИЙ ПОСУД ДЛЯ МОРОЗИВА

ЧАШКИ «ЛИЗНИ ЗА ПЕННІ» • АНГЛІЯ

Чашки «лизни за пенні» — найогидніші англійські посудини для морозива. Як натякає їхня назва, лизнути морозиво кілька разів коштувало один пенні. Продавці морозива, яких називали «Джеками», накладали крихітні порції холодного десерту в скляні чашки, які прозвали «лизни за пенні», що бували трьох розмірів: стандартні й найбільш популярні «лизни за пенні», малюсінкі за пів пенні й більш за два пенні.

Невеликі чашки були створені спеціально для морозива — чи, краще сказати, для оптичної ілюзії морозива. Торговці накладали десерт у посудину, а її конічна форма й товсте скло візуально збільшували його кількість, тому навіть найменші порції видавалися щедрими.

Дойшовши морозиво, покупці вилизували свої чашки й повертали їх продавцям, які накладали нові порції наступним покупцям у немитий посуд.

Коли країною пронісся туберкульоз, лікарі почали вказувати на чашки «лизни за пенні». Медичний звіт 1879 р. звинуватив багаторазове використання скляного посуду в спалаху холери, а страх перед епідемією туберкульозу спонукав Лондон 1899 р. заборонити чашки «лизни за пенні». Деякі продавці продовжували використовувати заборонений посуд для морозива й у 1920-х і 1930-х, аж поки новітній винахід в індустрії морозива зовсім витіснив скляний посуд. Усудюсудий вафельний ріжок став новим улюбленим одноразовим посудом для морозива, перевершивши чашки «лизни за пенні», адже його можна забрати із собою та з'їсти, не боячись жодних інфекційних захворювань.

Як сировувати

«Лизни за пенні» — рідкісні в наш час екземпляри. Добряче вимийте перед використанням.



ЗНАМЕНИТИЙ РЕСТОРАН «EEL AND PIE HOUSE»

«M. MANZE» • АНГЛІЯ

Ресторан «Eel and Pie House» за адресою 87 Tower Bridge Road — найстаріший серед подібних лондонських закладів. Він відчиняється лише на кілька годин, і подають тут тільки ланч, що складається з двох позицій: вугор і піріг.

У XVIII ст. Темза просто кишіла вуграми, і в будь-якому місці сіткою можна було витягти чималий улов цього дешевого білка. Роботягам Східного Лондона (їх називали конні) вугри засмакували й невдовзі стали улюбленою стравою міських трударів. Вирішивши заробити на популярних вуграх, місцеві крамниці з пирогами (які зазвичай торгували бараниною та картоплею) почали пропонувати цих рибок своїм покупцям у їхньому улюбленому вигляді — природного холодцю.

Завдяки чималому вмісту колагену, тіла вугрів від природи драглисті. Разом із кістками та шкірою круглі шматки вугра варять у воді з оцтом, лавровим листям, чорним перцем горошком і цибулею, потім залишають вистигати, і це вариво поступово перетворюється на прозорий холодець.

Ці драглисті шматки холодного ніжного м'яса вважаються першою британською швидко їжею навінос, яку зазвичай накладали в чашки, поливали гострим соусом з оцтом і їли на ходу.

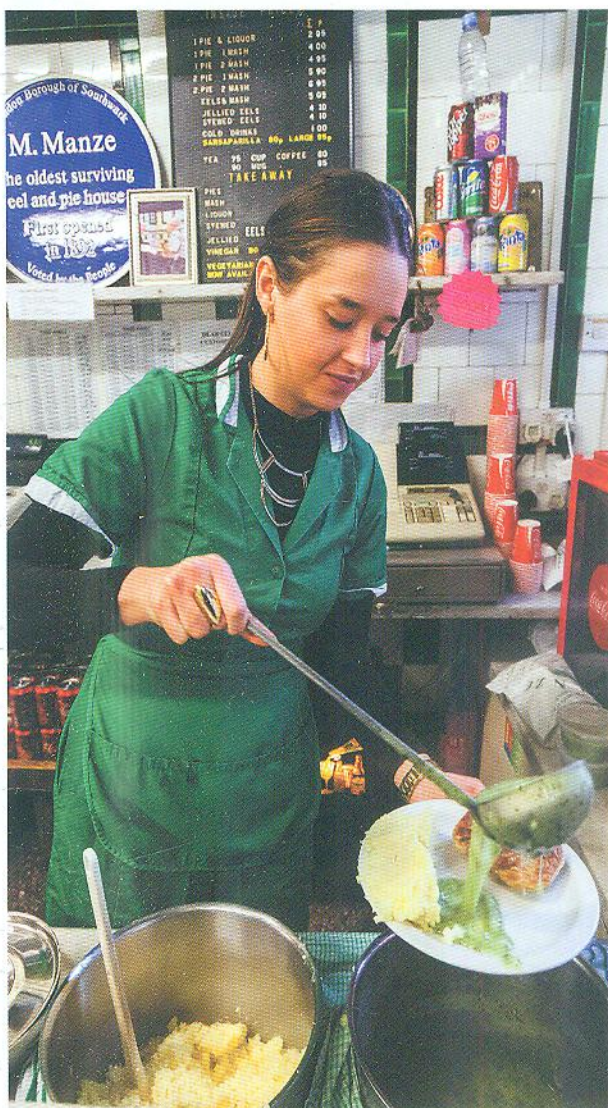
Під кінець Другої світової війни в Лондоні налічувалося понад 100 закладів, які торгували вуграми й пирогами, але Темза щодалі більше забруднювалася, кількість вугрів зменшувалася, і захоплення ними по-троху зійшло нанівець.

Та в ресторанах мережі «M. Manze» вугрі досі королі меню. Їх можна замовити холодними у вигляді холодцю, або вареними й гарячими, або з товченою картоплею й залитими «лікером» — безалкогольним соусом із петрушки, яким також поливають пироги.

Невеликим простим ресторанчиком управляє онук засновника, Мікеле Манзе, який 1878 р. перебрався до Лондона з італійського містечка Равелло. Тамтешній інтер'єр, із зеленою й білою плиткою та довгими загальними столами, нагадує про вікторіанську епоху, коли вугри були на піку популярності.

Як сировувати

«M. Manze» має в Лондоні три заклади. Той, що на вулиці Tower Bridge Road, — найстаріший. Другий після нього, що на Peckman High Street, було збудовано 1927 р.



Офіціантка додає до порції товченої картоплі й пирога петрушковий соус