



*Дорогой Читатель!*

Искренне признателен, что вы взяли в руки книгу нашего издательства.

Наш замечательный коллектив с большим вниманием выбирает и готовит рукописи. Они вдохновляют человека на заботливое отношение к своей жизни, жизни близких и нашей любимой Родины. Суровые климатические условия и большие пространства России рождают смелых людей с чуткой душой — это идеал русского человека. Будем рады, если наши книги помогут вам стать таким человеком и укрепят ваши добродетели. Мы верим, что духовное стремление является прочным основанием для полноценной жизни. Возрождайте его в себе, поддерживайте в других. Именно эти усилия укрепляют и вдохновляют наши души на сострадание, заботу и поддержку ближнего и способствуют росту нашего личного и общественного благополучия.

Приглашаю Вас принять участие в деятельности  
Центра познания «Автор Жизни»: [www.av-z.ru](http://www.av-z.ru)

Искренне Ваш,  
Владелец Издательской группы «Весь»  
ПЕТР ЛИСОВСКИЙ

## В серии «Чародейка» выходят книги:

**Телеско П.**

Настольная книга хозяйки-чародейки. Рецепты волшебных напитков

**Дуган Э.**

Домашнее волшебство. Природная магия для очага и жилища

**Иллес Дж.**

Когда без магии не обойтись. 150 простых ритуалов на все случаи жизни

**Блейк Д.**

Волшебство на каждый день от А до Я. Подробный и вдохновляющий путеводитель по миру природной магии

**Анша**

Ритуалы очищения дома. Используйте силу природных элементов

**Лемешев С.**

Большой секрет счастливого дома

**Осет Б.**

Природа богинь. Открой в себе божественную женственность

**Блейк Д.**

Богиня живет в мелочах. Магия в повседневной жизни

**Дуган Э.**

Волшебство в вашем саду. Магические свойства растений и способы работы с ними

**МакКой Э.**

Женские чары. 200 магических рецептов красоты

**Цена одной книги: 199 руб.**

Все книги издательства можно заказать по телефону: 8 800 333 00 76

**ПО РОССИИ ЗВОНКИ БЕСПЛАТНЫЕ!**

**ВНИМАНИЕ! ЦЕНЫ ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА!!!**

**Джоан Асала**

# Кельтская народная кухня

**Древние традиции и старинные рецепты  
напитков и блюд**



Санкт-Петербург    Издательская группа «Весь»    2011

УДК 641/642  
ББК 86.42  
А90



Защиту интеллектуальной собственности и прав  
ИЗДАТЕЛЬСКОЙ ГРУППЫ «ВЕСЬ» осуществляет  
агентство патентных поверенных «АРС-ПАТЕНТ»

JOANNE ASALA  
**Celtic Folklore Cooking**

Перевод с английского Ю. А. Лобыничевой  
Художественное оформление обложки А. М. Солохиной

**Асала Дж.**  
А90 Кельтская народная кухня. Древние традиции и старинные рецепты напитков и блюд. — СПб.: ИГ «Весь», 2011. — 252 с.: ил. — (*Чародейка*). ISBN 978-5-9573-2074-6

Суп из каштанов с чабрецом и теплым содовым хлебом... Пряный лимонный пирог и кекс с жженным сахаром... великолепие простой, любовно приготовленной пищи. Джоан Асала собирала старинные рецепты напитков и блюд в Уэльсе, Корнуолле, Ирландии, Шотландии и Англии — затем она замесила их с преданиями и фольклором, чтобы в итоге получился настоящий кельтский пир.

Словно кладовая у хорошей хозяйки, книга «Кельтская народная кухня» предлагает большой выбор блюд как на каждый день, так и для особых случаев и праздников. Выберите любое из более двухсот вкусных народных блюд, которые поданы для вас вместе с яркими и остроумными поговорками, стихами, сказками, традициями и другими народными мудростями, связанными с едой. Каждый рецепт соотносится с древними и современными праздниками для того, чтобы вы могли приготовить блюдо, подходящее к любому времени года.

Эта книга — прекрасный гид по кулинарии и фольклору кельтов для тех, кого интересует эта древняя культура.

УДК 641/642  
ББК 86.42

Тематика: Домашний круг / Кулинария / Кулинария мира

Published by Llewellyn Publications Woodbury MN 55125 USA. [www.llewellyn.com](http://www.llewellyn.com)

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

ISBN 978-5-9573-2074-6  
ISBN 978-1567180442 (англ.)

© 2005 Joanne Asala  
© Перевод на русский язык, издание на русском языке.  
ОАО «Издательская группа „Весь“», 2011

Посвящается Керидвен, властительнице волшебного котла,  
Бригите, хранительнице домашнего очага,  
и моей маме, Донне Дудин,  
которая совершила этот путь домой вместе со мной



# Содержание



Попробуйте традиции на вкус .....	11	Шотландский эль со специями .....	37
Об авторе .....	12	Какие травы и специи добавлять в ирландский коньяк (виски) .....	38
Чтобы написать автору .....	12	О, Виски, ты — дьявол .....	39
Родословная еды .....	13	Валлийский крушон поссет .....	42
Введение .....	15	Пироги и эль .....	43
Колесо года кельтов .....	18	Гоголь-моголь .....	44
Самэйн .....	22	Джон Ячменное Зерно .....	45
Юль .....	23	Кельтская молитва .....	45
Имболк .....	24	Горячий виски .....	46
Остара .....	25	Горячий ром с маслом .....	47
Белтан .....	26	Черный бархат .....	48
Середина Лета .....	27	Рождественский пунш .....	48
Лугнасад .....	28	Подогретый сидр с пряностями .....	49
Мабон .....	29	Идем колядовать .....	50
Эсбаты и кельтский древесный календарь .....	30	Молочный пунш .....	52
Березовая луна .....	31	Атоллийская кашлица .....	52
Рябиновая луна .....	31	Самогонщик (народная песня) .....	53
Ясеньевая луна .....	31	Ирландский кофе .....	54
Ольховая луна .....	31	За ваше здоровье! .....	55
Ивовая луна .....	31	Шафрановый ликер .....	56
Боярышниковая луна .....	31	Домашний ирландский крем-ликер .....	56
Дубовая луна .....	32	Соуанс .....	57
Падубовая луна .....	32	Пивоварение дома .....	58
Лещиновая (орешниковая) луна .....	32	Древний рецепт медовухи .....	58
Луна виноградной лозы .....	32	Медовуха .....	59
Плющевая луна .....	32	Вино из солнечного изюма .....	60
Тростниковая луна .....	32	Вересковый эль .....	61
Луна бузины .....	33	Вересковое вино .....	62
Напитки .....	34	Лимонное вино .....	63
Силлабаб .....	35	Белая медовуха .....	64
Блас меала .....	37	Джин из терновых ягод .....	65
		Джин из терновых ягод большей выдержки .....	65
		Ежевичное вино .....	66



Яичный пунш . . . . .	66	Рецепт содового хлеба от Эвалин Скарни Ши . . . . .	102
Весеннее вино . . . . .	67	Хлеб из ревеня . . . . .	103
Вино из ромашки . . . . .	68	Жена мельника . . . . .	104
Гипокрас . . . . .	68	Ржаной хлеб с тмином . . . . .	105
Летний клубничный ликер . . . . .	69	Серый хлеб с содой . . . . .	106
Апельсиновый брендивайн . . . . .	70	Лепешки . . . . .	107
Из цикла легенд о Финне . . . . .	70	Сладкие лепешки . . . . .	108
Винный крушон . . . . .	71	Хлеб с патокой . . . . .	109
Бересклетное (брусничное) вино . . . . .	72	Батон с конфитюром . . . . .	110
Одуванчиковое вино . . . . .	73	Малина и тост . . . . .	111
Идеальный чайничек травяного чая . . . . .	74	Джонни-пирожок . . . . .	112
Идеальный чайничек чая . . . . .	76	Хлеб из желтой муки . . . . .	113
Цветочный пунш . . . . .	77	Овсяный хлеб . . . . .	114
<b>Хлеба, каши и завтраки . . . . .</b>	<b>78</b>	Медовый пшеничный хлеб . . . . .	115
Каша . . . . .	79	Булочки в виде полумесяца . . . . .	116
Нет масла! . . . . .	80	Пирог и хлеб для гадания . . . . .	117
Каша для фей . . . . .	81	Постный хлеб Марии . . . . .	118
Берстин, фламмери и фюрменти . . . . .	81	Миф о кальяхе . . . . .	119
Овсянка с картофелем . . . . .	82	Традиционное шотландское весеннее благословение . . . . .	120
Яблоки, обжаренные в тесте . . . . .	83	Соломенные чучела . . . . .	121
Морковь, обжаренная в тесте . . . . .	84	Тыквенный хлеб . . . . .	122
Гадание на супруга . . . . .	85	<b>Молоко, яйца и сыр . . . . .</b>	<b>123</b>
Цветки бузины, обжаренные в тесте . . . . .	85	Сыр из пахты . . . . .	125
Блинчики из молозива . . . . .	87	Мучной пудинг . . . . .	126
Валлийские блинчики на масленицу . . . . .	88	Доярка и моряк . . . . .	127
Народные традиции во время масленицы . . . . .	89	Ирландская традиция на 1 мая . . . . .	128
Яблочные блинчики с пижмой . . . . .	91	Яйцо в чашке . . . . .	129
Притча об урожайной поре . . . . .	92	Яйца по-шотландски . . . . .	130
Горячие булочки . . . . .	93	Бернина с рыжими волосами . . . . .	131
Сын вдовы . . . . .	94	Яйца вперемешку с луком шалот . . . . .	133
История круглых булочек . . . . .	94	Бросание хлеба и сыра . . . . .	133
Булочки из бархатцев . . . . .	96	Яйца-пашот . . . . .	134
Песня урожая в доме, около 1580 года . . . . .	97	Завтрак на именины . . . . .	135
Пепельные поля . . . . .	97	Катание сыра по холму купера . . . . .	136
Боксти . . . . .	98	Одежда для украшения . . . . .	136
Бармбрэк на Хэллоуин . . . . .	99	Гренки с сыром («Валлийский кролик») . . . . .	137
Тост с корицей . . . . .	100	Сыр из воловика . . . . .	138
Луковый хлеб . . . . .	101	Говорящие колокола . . . . .	139
		Цветочный сырный пирог . . . . .	140



Бланманже (желе из сливок) из ирландского мха	141	Тушеные мидии с луком	176
Яичный сыр	141	Суп из жерухи	177
Сладкий творог, или творог и сыворожка	142	Суп из бычьих хвостов	178
Стонущий сыр	142	Мать Ошана	179
Простокваша (Vainne Clabaire)	143	Суп из оленины	180
Злое серебро и ромовое молоко	143	Кок-а-Лики	181
Щавель с яйцами	144	Суп из дичи	182
Масло с петрушкой, шалфеем, тимьяном, чабером и лимонным тимьяном	144	Щавелевый суп	183
Травяные масла домашнего приготовления	144	Разбрасывающая травы	184
Рецепт травяного масла	146	Чесночная похлебка	184
Миндалевое масло	147	Суп из крапивы	185
Масло фей	147	Суп из крапивы	186
Похлебка из молока, яиц и сыра	148	<b>ОВОЩИ</b>	187
<b>Супы, тушеные овощи и мясо</b>	149	Валлийское бульканье и шипение	188
Священная трава	150	Краснокочанная капуста	189
Куриный бульон	151	Крыжовниковый уксус	189
Говяжий бульон	152	Гороховый пудинг (гороховая запеканка)	190
Суп из почек	153	Чамп	191
Шотландская похлебка (перловый суп)	154	Пудинг из бархатцев	192
Похлебка из крапивы и бузины	155	Лук-порей в масле	192
Суповое соревнование	156	Горох с луком и цветной капустой	193
Гадание на брак	158	Вдова и Уимблстоун	194
Суп из каштана	158	Жареная тати	195
Партен бри	159	Колканон (ирландское блюдо из капусты и картофеля)	197
Суп из баранины	160	Каштан и брюссельская капуста	198
Суп из лука-порая и овсяной крупы (Brotchan Foltcher)	161	Запеченный лук	199
Суп из тысячелистника и крапивы	162	Сладкий горох с мятой	200
Куллен Скинк (суп из копченой рыбы пикши)	163	Грибы в сливках	201
Традиционное ирландское тушеное мясо	164	Свекла с гвоздикой и корицей	202
Травяная похлебка из овсяной крупы	165	Тушеный шпинат	203
Морковный суп	165	Огромная картошка	204
Ирландское тушеное мясо из графства Уэксфорд	166	Хаггер ти в сковороде	207
Суп из сердцевидок	167	Салат на Михайлов день	208
Котел Керидвен	168	Панчнеп	209
Шотландский суп из фазана	173	Солнечный мэш	209
Коул мамгу	174	Красная водоросль с маслом	210
Гостеприимство форморов	175	Зеленая фасоль и миндаль	211
Польнь	175	Салат из жерухи	212
		Зеленый шпинат с чесноком	213





Весенний пудинг . . . . .	214	Чудесная мелодия . . . . .	249
Луговой заговор Бригитте . . . . .	215	Святые источники . . . . .	253
Травяной рецепт, чтобы увидеть фей . . . . .	215	Волшебные воды . . . . .	254
Цветочный пудинг . . . . .	216	Запеченная форель . . . . .	255
Салат из бархатцев и настурций . . . . .	217	<b>Мясо и дичь . . . . .</b>	<b>256</b>
Желудевая тыква с корицей и медом . . . . .	218	Фаршированная говядина . . . . .	257
Живые изгороди . . . . .	219	Бутерброд букмекера . . . . .	258
Салат Зеленого Человека . . . . .	220	Священные быки . . . . .	259
<b>Рыба, моллюски и водоросли . . . . .</b>	<b>221</b>	Соленая говядина с капустой . . . . .	260
Маринованная сельдь (или скумбрия) . . . . .	222	Жаренный на сковороде стейк с ирландским	
Запеченная треска с беконом . . . . .	223	виски . . . . .	261
Сын морских волн . . . . .	224	Фермер и фея . . . . .	261
Молитва кельтских рыбаков . . . . .	225	Пирожки с мясом и с соусом из сливочного масла . . . . .	262
Твид Кеттл . . . . .	226	Традиционная говядина с приправами . . . . .	263
Сильная качка в океане . . . . .	227	Шотландская песня коров . . . . .	264
Магия воды . . . . .	227	Жареная свинина со сливками по-шотландски . . . . .	265
Запеченный лосось . . . . .	228	Корова, что съела вольтнищика . . . . .	266
Дублинский омар . . . . .	229	Курица с миндальным рисом . . . . .	269
Жареная селедка в овсяной крупе . . . . .	230	Курица в меде . . . . .	270
Морская соль . . . . .	231	Каплун в винном соусе . . . . .	271
Морские ракушки . . . . .	231	Вареные голуби . . . . .	272
Щука с имбирем и розмарином . . . . .	232	Куропатка в апельсиновом соусе . . . . .	272
Жареная треска с розами и миндалем . . . . .	233	Жареный фазан . . . . .	273
Пирог с грибами и гребешками . . . . .	234	Дикая утка с пряными апельсинами . . . . .	274
Подкидывш . . . . .	235	Грудка индейки с вишневым соусом . . . . .	276
Суфле из устриц . . . . .	238	Гуси . . . . .	277
Скумбрия с крыжовником . . . . .	239	Гусь, фаршированный шалфеем и луком	
Райский остров . . . . .	240	на Михайлов день . . . . .	278
Молитва кельтских моряков . . . . .	240	Гусь и четырехлистный клевер . . . . .	279
Тушеный угорь . . . . .	241	Свиньи . . . . .	280
Белый соус . . . . .	241	Вареный свиной окорок лимерик . . . . .	281
Жареный угорь в масляном соусе . . . . .	242	Цист из свинины . . . . .	282
Красная водоросль . . . . .	243	Круибин (свинные копытца) . . . . .	283
Моллюски с каррагеном . . . . .	244	Сулис горячих источников . . . . .	284
Лососевый пирог с изюмом . . . . .	245	Свиной окорок со сливками . . . . .	285
Волшебное зеркало . . . . .	246	Пирог со свиной . . . . .	286
Древняя жертва . . . . .	246	Свинина с чесноком и каштанами . . . . .	287
Хакка в рыбных желудочках . . . . .	247	Свинные колбаски без кожицы . . . . .	288
Тушеная темно-красная водоросль . . . . .	248	Жареная оленина с острым чесночным соусом . . . . .	289
Девятый вал . . . . .	248	Тефтели из оленины со сметаной . . . . .	290



Благородный олень . . . . .	290	Пироги фей. . . . .	321
Нагрудник святого Патрика . . . . .	291	Конвертики со сладким фаршем и ирландским кремом . . . . .	322
Пирог пастуха . . . . .	293	Фиговый пудинг . . . . .	323
Хаггис . . . . .	294	Пудинг из пижмы . . . . .	324
Счет пастуха. . . . .	295	Ромовые шарики . . . . .	324
Пирог браконьера . . . . .	296	Апельсиновый пудинг на пару . . . . .	325
Песня Амерджина . . . . .	297	Корнуолльские шафрановые пироги . . . . .	326
Десерты . . . . .	298	Пирог на Лугнасад. . . . .	327
Первый шаг, счастливый шаг . . . . .	299	Кислый пирог из яблок и рябины . . . . .	328
Песочное печенье . . . . .	300	Печеные яблоки. . . . .	329
Пирог с яблоками и корицей . . . . .	301	Пудинг из хлеба . . . . .	330
Солнышки в Середине Зимы . . . . .	302	Пирог из жженого сахара . . . . .	331
Крылья судьбы (шотландское гадание). . . . .	303	Карамельная глазурь. . . . .	331
Пирог с джемом. . . . .	304	Ореховый пирог . . . . .	332
Пирог с семенами . . . . .	305	Рождественский пирог Мауры О'Бирн . . . . .	333
Лимонная помадка . . . . .	306	Миндалевая паста. . . . .	334
Желтый человечек. . . . .	306	Белая глазурь . . . . .	334
Печенье на праздник урожая . . . . .	307	Булочка со специями и изюмом к чаю . . . . .	335
Пирог с яблоками и картофелем . . . . .	308	Творог с тремя цитрусовыми . . . . .	336
Яблоки в красном вине . . . . .	309	Видение Мака Конглинна . . . . .	337
Рисовый заварной крем . . . . .	310	Мед. . . . .	338
Цветочный пудинг . . . . .	310	Выращиваем сад для пчел . . . . .	340
Засахаренные лепестки роз. . . . .	311	Мед с травами . . . . .	340
Засахаренные цветы . . . . .	312	Розовый мед . . . . .	341
Фрукты и консервированные цветы . . . . .	313	Мед со сладким базиликом . . . . .	341
Засахаренные листья и бутоны. . . . .	313	Медовое масло . . . . .	342
Ирландский чайный пирог . . . . .	314	Медово-ореховые конфеты . . . . .	342
Кранахан (пудинг из жареного миндаля). . . . .	315	Глоссарий . . . . .	343
Портерный пирог . . . . .	316	Список использованной литературы и книги, рекомендованные к прочтению . . . . .	346
Рождественский сливовый пудинг. . . . .	317		
Пирог на похороны. . . . .	319		
Черная книга Катрмантена . . . . .	320		

# Попробуйте традиции на вкус



Рецепты лучших поваренных книг Ирландии, Шотландии, Уэльса и Корнуолла основаны на простых ингредиентах, которые на протяжении веков появлялись на столах кельтов: свежие рыба и мясо, злаковые, дикие фрукты, густые молочные сливки и масло, а также овощи с грядки. Из поколения в поколение эта чудесная пища вдохновляла людей на творчество: рождались легенды, слагались песни и возникали поговорки. А теперь, благодаря данной книге, вы сможете сами насладиться этим замечательным фольклором и теми блюдами, которые воспеваются в нем.

Чарующая, как свежеструктуренный загородный дом и уютная, как чаепитие у камина, книга «Кельтская народная кухня» поможет вам окунуться в древнюю культуру, понять нравы и обычаи кельтов, которые жили в гармонии с Матерью-Землей и природными циклами. Эта книга объединяет кулинарные традиции, рецепты как языческих, так и христианских праздничных блюд для того, чтобы каждый читатель смог устроить пир на один из субботов\*, ритуалов, или просто приготовить обед в кельтских традициях.

Если вы сомневаетесь в выборе напитка для угощения на собрании в честь весны (блас меала); если вы желаете испечь что-то особенное на Страстную пятницу (ароматные булочки в форме креста) или приготовить горячий сытный ужин в зимний вечер (ирландское рагу или пирог из дикой утки), то можете попробовать ароматную и пряную еду в древних кельтских традициях. Приятного аппетита!

---

\* См. глоссарий. — *Здесь и далее примеч. ред.*



Джоанн Асала является автором более 25 книг, посвященных народным сказкам, традициям и рецептам. Среди них: «Рецепты из Ирландии» («Recipes from Ireland»); «Сказки славянских крестьян и паствухов» («Folktales of the Slav Peasants and Herdsmen»); «Наигрывая мелодии луне: сказки ирландских и шотландских волынщиков» («Whistling Jigs to the Moon: Tales of Irish and Scottish Pipers»); «Ирландские святые и грешники» («Irish Saints and Sinners»); «Немецкие рецепты» («German Recipes»); «Рождество на Среднем Западе»\* («Christmas in the Midwest»); «Мудрые слова викингов» («Words of Wisdom from the Vikings»); «Иные ирландские сказки» («Irish Tales of the Strange»). Она много путешествовала по Европе, в особенности по Британским островам, чтобы из первых рук собрать информацию и материал для книг. Те пословицы, песни, истории, которые вы найдете в этом издании, она услышала в пабах, салонах и на местных фестивалях. В настоящее время мисс Асала живет и работает в Чикаго.

## Чтобы написать автору

Если вы хотите написать автору или получить больше информации об этой книге, пожалуйста, отошлите письмо с указанием имени автора в издательство «Llewellyn», и мы перешлем ваш запрос по нужному адресу. И автор, и издательство будут очень рады получить письмо от вас, если вам понравилась или помогла эта книга. Мы не гарантируем, что автор сможет ответить на каждое адресованное ей письмо; но все письма обязательно будут ей пересланы. Пожалуйста, пишите на имя:

JOANNE ASALA  
c/o Llewellyn Worldwide  
2143 Wooddale Drive, Dept. K044-2  
Woodbury, MN 55125-2989, U. S. A.

---

\* Север центральной части США.

# Родословная еды

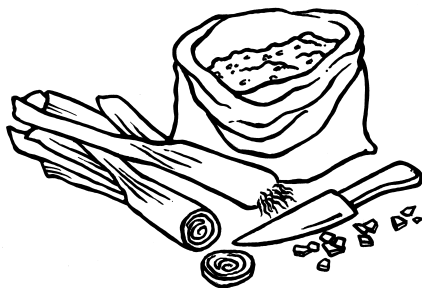


В причудливой книге «Видение МакКонглинна» («Vision of MacConglinne») автор прослеживает генеалогию монаха Манчина вплоть до Адама. Эта «родословная» дает уникальную возможность взглянуть с необычной точки зрения на продукты, которые ели кельты в Ирландии и Британии в Средние века.

Благослови нас, о, церковник, столп обучения,  
Сын меда, сын сока, сын сала,  
Сын каши, сын похлебки, сын корзины, полной разноцветных фруктов,  
Сын мягкого вязкого крема, сын пахты, сын творога,  
Сын пива (величайшего из напитков!), сын сладкого пива с медом,  
Сын лука-порая, сын бекона, сын масла,  
Сын сочной сосиски, сын парного молока,  
Сын орехов, сын фруктовых деревьев, сын подливки, сын мясных соков,  
Сын жира, сын печенки, сын ребрышек, сын плеча,  
Сын сытого желудка, сын ножки, сын филейной части,  
Сын бедра, сын сырокопченой свинины, сын нарезанной грудки,  
Сын одного кусочка, сын одного глотка, сын спины, сын пуза,  
Сын пустого желудка, сын нескончаемого сыра,  
Сын рыбы, сын сладкой сыворотки,  
Сын медовухи, сын вина, сын плоти, сын эля,  
Сын пшеницы, сын желудка,  
Сын вкусной каши, сын свежего овечьего молока,  
Сын похлебки, от которой пар идет клубами,  
Сын зернистого творога, сын доброй овсяной каши,  
Сын наваристого мясного супа, сын фиолетовых ягод,  
Сын нежных листов капусты, сын белого мяса куриной грудки,  
Сын благого для костей грецкого ореха, сын Авеля, сын Адама,  
Прекрасен твой щедрый выбор еды, сладок он для языка,  
Твой степенный и ровный шаг, подкреплён верными последователями.

Я расскажу о фестивалях, ярмарках, сценках и об играх,  
О радости, веселье, и о костре, что ярко так горит;  
Я расскажу о еде на Рождество и о годе Новом,  
О Богоявлении, и как в этот день играют всем народом;  
Я расскажу о Валентине, любовных узлах настоящих,  
А также о ведьмах и колдунах, судьбу нам говорящих;  
Я расскажу о ручейках, цветах и райских птицах  
И о тех месяцах, когда они способны нам открыться.  
Я расскажу о рощах, сумерках, да и, всего сценей,  
Спою о Маб, прекрасной королеве Фей.

РОБЕРТ ХЕРРИК (1591-1674)



# Введение



Главная цель этой книги — помочь вам в выборе блюд, которые лучше всего подойдут для празднования саббатов и эсбатов. Я получаю массу удовольствия, читая перед сном кулинарные книги. Надеюсь, что, пролистывая страницы этого издания, вы, так же как и я, проникнетесь традициями и обычаями, которые веками царили в горных районах и на островах [Великобритании]. Кроме того, в книгу включены рецепты, эволюционировавшие на протяжении тысячелетий и являющиеся неотъемлемой частью британской и ирландской истории. Некоторые из них — те блюда, которые пользовались популярностью у древних кельтов, и из-за того, что в них входят скоропортящиеся ингредиенты, они привязаны к какому-либо определенному времени года. Более современные рецепты сейчас считаются национальными блюдами Уэльса, Корнуэлла, Шотландии, Ирландии и Англии. Существование кельтской цивилизации нельзя рассматривать только лишь в определенных рамках далекого времени; это этап человеческой эволюции, длившийся на протяжении веков. Нынешние потомки кельтов сочетают в себе языческие и христианские традиции — слияние кельтских, саксонских, романских и норвежских влияний. По мере написания этой книги я старалась свободно обращаться к этим традициям, поскольку именно благодаря ним кельты являются теми, кто они есть на сегодняшний день.

Большинство представленных здесь рецептов я собрала в процессе многократных путешествий по Ирландии и Британии, где многие люди все еще готовят, соблюдая древние традиции своих предков и передавая рецепты из поколения в поколение. Я останавливалась на фермах у своих друзей и навещала их в больших городах. Я много ездила по маленьким рыболовным деревушкам и поселениям в горах, посещала старые библиотеки и церкви. Те мужчины и женщины, на чьих кухнях мне посчастливилось побывать, обычно готовили по семейным кулинарным книгам — с потертыми по краям страницами и жирными пятнами в тех местах, где описание рецепта уже близится к концу. Многие рецепты в этой книге я составила, изучив еду, которую мне подавали в отелях, пансионатах, ресторанах; другие я узнала от друзей, угощаясь пищей в домашней обстановке. Мне очень помогла Маура О'Бирн из ирландской компании Карлоу (Carlow). Она и ее муж владеют маслостойкой фермой, на которой я провела одно потрясающее лето, а также очень много узнала о кельтской кулинарии от местных жителей. Кроме остальных повседневных хлопот, Маура также готовит по три блюда на дню для своего мужа и шестерых сыновей.

Проще говоря, кельтские рецепты складываются в полноценную кухню, которая основывается на богатстве и щедрости Богини. Эта еда простая и вкусная, и сразу понятно, что ингредиенты, в нее входящие, очень качественные — свежее мясо и морепродукты, живое молоко и сливки, фрукты, овощи, а также чудесные, вкуснейшие хлеба. Некоторые из старых рецептов включают в себя такие экзотические ингредиенты, как лепестки роз и левкой\*. В свое время такие блюда были более распространены, чем сейчас. Несколько

\* Левкой, маттиола седая (*Matthiola incana*) — одно- или двулетнее декоративное растение семейства крестоцветных.



этих рецептов я оставила в их первозданном виде для того, чтобы вы сами смогли понять, насколько с годами изменился метод приготовления пищи.

Любое из этих блюд придаст вашему дому настоящую кельтскую атмосферу, если вы будете подавать их во время ритуалов, предложите в качестве праздничного угощения, или просто разделите в кругу семьи или друзей. Вы можете найти любые рецепты на кельтских землях.

Что касается саббатов, в этой книге я привела примеры пищи, считающейся священной во время каждого из праздников. Поскольку саббаты привязаны к какому-либо земледельческому или пасторальному\* празднованию, традиционно на каждый из них готовят блюда из определенных сезонных продуктов.

Возможно, вы спросите, почему я не включила сюда многие бретонские или гаэльские рецепты. Я решила работать по большей части с ирландскими и кельтскими традициями по двум причинам.

Первая причина — личная. Сколько я себя помню, меня всегда тянуло в Ирландию. Хотя у многих членов моей семьи есть ирландские корни, у меня их нет. Впервые я поехала туда с мамой в 1993 году. Мы решили добраться на корабле из Фишгарда, Уэльс, в Баллигири. Когда туман рассеялся, и я впервые увидела зеленый извилистый мыс, я повернулась к маме и, не задумываясь, сказала: «Хорошо снова вернуться домой. Слишком долго меня тут не было». Она еле заметно улыбнулась и проговорила: «Я понимаю, что ты чувствуешь». Никогда еще в моей жизни у меня не было такого отчетливого ощущения, что я возвращаюсь на свою родину; и каждое последующее путешествие в Ирландию было наполнено не меньшими эмоциями. И я убеждена, что когда-то жила там. Но когда именно, сказать не могу.

Другая причина, по которой я сконцентрировала свое внимание на Британии и Ирландии, более практическая. Огромное количество ранних кельтских традиций с островов благодаря своей изоляции практически в неизменном виде сохранились до Средних веков и с тех времен дошли и до нашего времени. Кельтские же традиции с материка подверглись сильному германскому и романскому влиянию.

В то же время необходимо помнить, что все наши знания о древних кельтах и их традициях все еще основаны на гипотезах, предположениях и просто догадках. Кельты себя кельтами не называли, и на «кельтском» языке они не говорили. Этот термин употребляется для того, чтобы дать более-менее определенные характеристики разным племенам, которых позже стали называть ирландцами, британцами, бретонцами, шотландцами, корнуолльцами, валлийцами и гаэльцами. Кроме богатой мифологии и нескольких ценнейших произведений искусства, нам мало что известно о самих этих людях. Много из того, что они делали, подвергалось сильному влиянию других народов. И та информация, которой мы владеем на сегодняшний день, основана на научных исследованиях, а традиции сохранились благодаря языческим группам и потомственным ведьмам.

И наконец, нам точно известно, что празднование саббатов у кельтов сопровождалось музыкой, танцами, играми, едой и выпивкой. Не важно, практикуете ли вы ремесло в одиночестве или состоите в большой группе, еда и напитки должны занимать важное место на ваших фестивалях, церемониях и в ритуалах.

Будьте благословенны!

Середина Лета, 1998

Джоан Асала

---

\* От франц. *pastorale* — пастушеский, сельский.



В день праздника с солнца восходом,  
С начала поля до реки на востоке,  
Я пройду со своим серпом в руке  
И пожну урожай, что так дорог мне.

Свой серп быстро, с силой опущу я,  
Когда колос буду держать в своих руках,  
И глаза я в небо подниму,  
Головой я солнце провожусь.

И отдам я дань Королю полей,  
За плоды, рожденные землей моей.  
Ведь он кормит и семью, и скот,  
Без него никто из нас не проживет.

Кармина Гаделика



# Колесо года кельтов



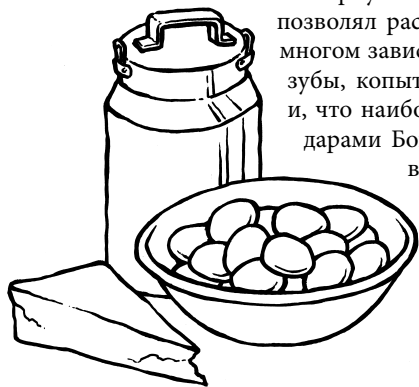
Самые насущные вопросы, которыми всегда задавалось человечество, касаются собственного происхождения: «Кто мы такие?», «Зачем мы здесь?», «В чем смысл жизни, и что произойдет после смерти?» В попытке постигнуть мир, в котором мы живем, и все, что нас окружает, люди в древние времена создали систему соответствий, символизирующих природные силы. И естественно, олицетворением земли выступала именно женщина: она способна рожать, давать новую жизнь благодаря своему телу — это считалось сильнейшей магией и всеми почиталось. Как и женщина, земля порождала жизнь в чудесном процессе. И как мать, которая заботится и питает своих детей, земля также кормила и создавала все условия для всех своих обитателей. Древние изображения великой Матери-Богини датированы каменным веком (30 тысяч лет до н. э.). Это были символы плодородия, с акцентированными и увеличенными бедрами, тазом, ягодицами и грудью, также часто встречались изображения женщины с большим животом, вынашивающей ребенка. Первые храмы для поклонения Богини начали появляться между 7000 и 8000 годами до н. э., а к 3000 году до н. э. ей поклонялся весь известный нам мир.

На протяжении тысячелетий Богиня царствовала одна. Она была источником всей жизни, принимающей форму всего сущего на земле. Изогнутые линии ее тела заполняли небо — она была солнцем, лунной, звездами и планетами. Земля являлась плотью, реки и ручьи — ее венами, океаны — ее лоном. Она была Матерью-Природой, и по мере смены времен года менялось и ее тело; от молодой девы к щедрой матери до умирающей старухи. Вся жизнь возникала благодаря ей, существовала на ней какое-то время, а затем возвращалась в нее после смерти.

А затем Богиня создала себе помощника и спутника.

Самым ранним олицетворением мужского божества был, скорее всего, Рогатый Бог, также известный как Кернуннос, рожденный в те времена, когда суровый мороз ледникового периода не позволял растениям на земле расцвести в полной мере, и выживание людей стало во многом зависеть от животных. Их шкуры давали человеку одежду и кров. Перья, кости, зубы, копыта и рога использовались в качестве украшений, предметов для ритуалов и, что наиболее важно, как орудия. Животные были самыми ценными и священными дарами Богини, и ранние изображения Бога ассоциировались с охотой на этих животных. Чаще всего его рисовали в виде барана, или козла, или лося, или бизона, а иногда в виде оленя. На пещерных росписях по всему миру мужчины изображены с рогами оленя, быка или козла, совмещая в себе одновременно образы и охотника и его жертвы.

По мере того, как менялась ситуация в мире и, следовательно, человеческое мировоззрение, стали переписываться и мифы. На Плодород-





ном Полумесяце (так называется территория на Ближнем Востоке, занимаемая такими странами, как Израиль, Иордания, Иран, Ирак, Турция и Ливан) человек впервые посадил и вырастил зерно, смолот его в муку и выпек из него хлеб. Это новое знание быстро распространилось по всему цивилизованному человеческому миру. Преимущества земледелия, вместе с общим потеплением климата после окончания Ледникового периода, позволили человечеству вести оседлый образ жизни и выращивать злаки, которыми можно было запастись на зиму. Тогда появились новые интерпретации Богини и Бога. Богиня стала матерью зерен и ассоциировалась со всевозможными аспектами созидания: выращиванием, собирательством, сбором урожая, строительством домов, разжиганием очага, шитьем, пивоварением, вязанием, приготовлением пищи, лечением, музицированием и поэзией.

Бог превратился в супруга и одновременно в ребенка Богини. В облике короля зерен он был сыном Матери-Земли, Зеленым Человеком. По поверьям, он обитал в зерновых и виноградных посевах. Также он был ее возлюбленным, оплодотворяя ее тело семенами. Зимой он лежал в земном лоне. А когда Богиня рожала, он становился символом новой цветущей жизни. К концу же плодородного периода он снова осеменял ее для того, чтобы в следующем году также собрать урожай.

Эти женственные и мужественные аспекты природы были олицетворены у древних кельтов Богиней белой луны и ее супругом, Рогатым Богом. Бога и Богиню почитали вместе или по отдельности по мере смены сезонов года, а также во время ежегодного солнечного цикла и лунного цикла каждый месяц. Это главная концепция, которую до сих пор поддерживают и соблюдают современные язычники, и они, как и наши кельтские предки, прославляют различные аспекты этих божеств. Кельты считали, что все божества на самом деле являются единым Богом, все богини — это лишь разные стороны одной Богини, которая соединяется со своим супругом в священном браке. Также они охватывают идею о полярности — то есть аспекты добра и зла.

Как и у поздних христиан, у кельтов существовало понятие о триедином божестве — три аспекта одного сущего. Аспекты Триединой Богини соответствуют трем разным этапам женской жизни, трем возрастам, которые также отражаются в лунном цикле. Есть растущая луна, олицетворяющая Деву, полная луна, являющаяся Матерью, и убывающая луна, символизирующая Старуху. Таким образом, Богиня может показываться в совершенно разных образах и носить разные имена. Она невинная Дева, она любовница, и она же приносит смерть. Она создательница, продолжательница и разрушительница. Она с нами от материнского лона до могилы, от рождения до смерти и до перерождения.

Невинная Дева представляет собой продолжение всей жизни; ее цвет — белый, символизирующий непорочность и новые начала. Она представляет собой весну, рассвет, вечную молодость, энергию, обаяние, соблазн, конец холодам, победу над смертью, растущую луну. Но она не является девственницей в современном понимании этого слова. Этот термин скорее означает «незамужнюю женщину», и Богиня в этом облики обретает независимость и уединение, ожидая появления своего супруга.

По такому же принципу термин Мать при описании Богини раскрывает ее функцию не полностью. В отличие от традиционного Дня матери, где главным прообразом праздника считается посвященная единственной цели женщина, чье существование сводится к заботе о своих детях, Мать-Богиня — это сама жизнь, образ, который раскрывает всю силу женственности и сексуальности. Она очень плодородна.



Ее цвет — красный, цвет менструальной крови и источника; самые ранние изображения Богини были исполнены в красно-коричневом цвете, чтобы это подчеркнуть. Мать олицетворяет лето, долгие светлые дни, бурлящее здоровье, изобилие еды, полную луну.

Старуха, или Темная Мать, воплощает зиму, ночь и убывающую луну. Она мудра и знает ответы на все вопросы, она проводник смерти и хранительница секретов. Чаще всего ее цветом будет черный, цвет темного лона, где вся жизнь ожидает своего перерождения.

Многие сказки, которые дошли до нашего времени, сохранили в себе память о Богине. Белый, красный и черный цвета глубоко укоренились в легендах и песнях о сказочных мирах. Наверное, самая известная сказка — о Белоснежке, у которой кожа была белая, как снег, губы красные, как вишня, и волосы черные, как ночь.

В то время как Богиня вечна, Бог смертен. Он живет, умирает и перерождается каждый год. Богиня рождает на свет Бога во время Юля, растет вместе с ним, становится его супругой и видит его смерть во время Самэйна, а затем снова перерождает его в Юле. К сожалению, настоящие кельтские имена не дошли до нашего времени сквозь тысячелетия, поэтому мы называем его Кернунносом, греческим вариантом того имени. Он владыка лесов, деревьев и растений. Он покровитель музыки и танца, плодородия и секса, а также игры. Его обычно изображают носящим рога или в виде Зеленого Человека. Его третий лик — лицо бога солнца. Ведь дневной солнечный свет — это противоположность и дополнение для богини белой луны.

Существует несколько торжеств, восхваляющих разные аспекты этих божеств. Год у кельтов разделен на темную и светлую половины, а также солнечные и лунные праздники — саббаты и эсбаты, которые празднуются в определенные дни года. Четыре великих саббата основаны на смене сезонов и называются Имболк, Белтан, Лугнасад и Самэйн. Их также часто называют «фестивалями огня», так как при праздновании обычно разжигается костер. Они являлись своеобразными отметками, знаменовавшими важные сельскохозяйственные и пастушеские события в кельтском календаре. Четыре малых саббата были приняты позже и приурочены к расположению солнца — солнцестояния и равноденствия.

Большинство празднеств проводилось ночью, так как день у кельтов начинался в полночь. Кельтский год отсчитывался с 1 ноября и основывался на 13 лунных месяцах. Ежемесячные празднования эсбатов в честь богини белой луны проводятся во время или около полнолуния, когда сверхъестественные силы человека находятся на своем пике. Светлая сторона каждого месяца состоит из 15 дней растущей луны, тогда как темная половина составляет 15 дней месяца, когда луна убывает. Растущая луна — это лучшее время для позитивной, созидательной магии. А во время убывающей луны лучше всего проводить связывающие, завершающие и темные ритуалы. Хотя луна и солнце составляют два разных цикла праздников, это не значит, что данные циклы взаимно исключают друг друга. Можно сказать, что они даже немного совпадают, так как по прошествии времени многие культуры смешивались.

Испокон веков кельты больше занимались скотоводством, чем сельским хозяйством, поэтому не удивительно, что их празднества совпадали с главными периодами пасторального года. Когда же они начали активно заниматься сельским хозяйством, то их фестивали стали ассоциироваться с урожаем, плодородием и солнцем.

Самэйн и Белтан были самыми главными праздниками, так как они разделяли год на две части — зиму и лето. Во время Самэйна домашний скот собирался и приводился в зимний загон, а лишние го-



ловы забивались. Вот почему блюда из мяса преобладают во время зимних фестивалей. В Белтан животные сгонялись на летние пастбища, а летняя еда: молоко, сыр, овощи и, позже, злаки — была наиболее распространена в кухне этого времени.

Далее я приведу и опишу 8 саббатов, которые символизируют собой вращение колеса года. Солнечные фестивали отмечают важные точки по мере ежегодного движения солнца, то есть когда солнце достигает какого-либо пикового состояния, например, солнцестояния или, наоборот, равноденствия. Другие знаменуют собой смену времен года. Каждый саббат почитает определенную стадию вечного жизненного круга Бога и Богини.

Сегодня термин Колесо года стал очень распространенной метафорой для того, чтобы описать постоянно движущийся цикл жизни, смерти и реинкарнации. Жизнь, смерть и перерождение Бога и Богини в их разных обликах знаменуют собой циклы решающей важности, так как от них зависело выживание человечества. Если бы Земля не успела завершить свой очередной путь от смерти к возрождению, если бы солнце не смогло вернуться и снова принести дневной свет и тепло, то все мы были бы обречены на верную гибель. В каждом из переходных моментов в году люди проводили фестивали, в которых магия, ритуалы и церемонии придавали необходимую энергию для того, чтобы колесо года перешло на новую фазу. В языческой мифологии Богиня собственноручно вращает колесо года, своевременно сменяя сезоны, как в старой песне: «...и сезоны сменяются, сменяются, сменяются...» В искусстве год изображается как колесо от телеги с восемью спицами, как венок, кольцо или как змея, кусающая себя за хвост, — змеей Уроборос. Ниже приведена модель Колеса года, который начинается с Самэйна и движется по часовой стрелке.



В этой книге я лишь вкратце рассмотрю фестивали, которые в свое время праздновали кельты и которые сейчас отмечают современные язычники. Ведь существует уже немалое количество хороших книг, посвященных этой теме и разбирающих ее намного глубже, чем я могла бы сделать здесь. Поэтому луч-



ше порекомендую их для дальнейшего прочтения. Например, интересно будет пролистать книгу Скотта Каннингема «Викка: гид для одинокого практика» («Wicca: A Guide for the Solitary Practitioner»); Эден МакКой «Саббаты: новый подход к старым традициям» («The Sabbats: A New Approach to Living the Old Ways»); Паулины Кампанелли «Древние пути» («Ancient Ways») и книгу Дайаны Фергюсон «Магический год» («The Magickal Year»). В них вы найдете огромное количество информации, касающейся истории и традиций фестивалей и других праздников, а также детальное описание подходящих ритуалов.

## Самэйн

Самэйн — это кельтский праздник мертвых, а также ночь Дикой Охоты. От заката до рассвета занавес, отгораживающий наш мир от потустороннего, становится тоньше и прозрачнее. Духи умерших людей приходят на землю, навещают семью и друзей, присоединяются к празднованию живых. Обязательно нужно оставить еду и напитки для блуждающих душ, а на окна лучше поставить свечи, чтобы ваши любимые не заблудились на пути к дому. Этот праздник не только указывает на окончание сезона урожая, но и является кельтским Новым годом, а также самым важным праздником колеса года. В эту ночь старый Бог умирает, возвращаясь в земли мертвых, чтобы там ожидать своего перерождения в Юле. Богиня оплакивает своего супруга/сына, и мир погружается в мрак и темноту. Теперь все находятся под властью калыха, Богини-Старухи.

Ритуалы Самэйна связаны с мертвыми, и из-за того, что занавес между двумя мирами истончается, это время идеально подходит для гаданий. Многие кельтские, языческие и даже христианские традиции состоят в том, чтобы в этот период ходить на кладбища. Устраиваются пиры в память о тех, кто покинул наш мир, а также для того, чтобы показать, что в этом мире еще теплится жизнь. В это время нужно избавляться от старых ненужных идей и влияний, необходимо навещать старших родственников и пытаться разобраться в самом себе. На собственном пире не только нужно подавать блюда, приготовленные из последнего урожая, но и следует готовить специально для почитаемых друзей или родственников.

<b>Дата</b>	31 октября
<b>Другие названия</b>	Хэллоуин, Хэллоумас, Самана, Самоньос, Самуинн, День Всех Святых, Ночь предков, Пир мертвых, канун ноября, Калангеф
<b>Кельтские божества, с которыми ассоциируется праздник</b>	Керидвен, Гвин ап Нудд, жертвенные/умирающие боги, Богиня-Старуха
<b>Обычаи</b>	Разжигание костров, игры с яблоками, костюмы, заговор огня, шутки, вырезание ламп из тыквы, Немой ужин (трапеза проводится в полной тишине, и на ужин приглашаются души умерших)



<b>Символы</b>	Лампа из тыквы, костюмы, связки кукурузных початков, ядовитые травы, черепа, черные кошки, огонь костра
<b>Традиционные ароматы</b>	Яблоко, мята, мускатный орех, гелиотроп, шалфей
<b>Священная пища</b>	Желуди, яблоки, красное мясо, красное вино, корневые и стеблевые овощи (тыква, картофель, пастернак, морковь, репа, и так далее)
<b>Время начала</b>	Полночь

*Девять маленьких эльфов снова танцуют,  
На них венки из цветов и белые платья.  
Они танцуют у фонтана под светом бледной луны.*

НАРОДНАЯ ПРИСКАЗКА



## Юль

Юль — это один из древнейших и наиболее изученных саббатов. Однако он не входил в календарь кельтов до того, как его ввели вторгшиеся в кельтскую культуру древние норвежцы. Многие из традиций, составляющих этот праздник, на самом деле очень старые и исходят от древнего римского праздника Сатурналии, в соответствии с которым Бог солнца уходил в Загробный мир.

Традиционно Юль проводится во время зимнего солнцестояния, в самый короткий день в году. Он знаменует собой последующее перерождение Бога солнца. С этого дня до Середины Лета солнце будет все больше набирать силу. Также в Юль принято почитать Богиню в образе Девы и наблюдать за битвой между Королем Падубом (богом убывающего года) и Королем Дубом (богом растущего года).

Во время зимнего солнцестояния солнце находится в своей нижней точке. Но, тем не менее, Юль считается праздником света, который приближает появление солнца и сына Богини. В этот день наполните свой дом светом пламени свечей и откройте двери божественному ребенку.

<b>Дата</b>	21 декабря, зимнее солнцестояние
<b>Другие названия</b>	Албан аргуан, Гехул (саксонское название), Хаул (валлийское название), Середина Зимы, Рождество, обряды зимы
<b>Кельтские божества, с которыми ассоциируется праздник</b>	Мабон, Кернуннос, Богиня Дева, Триединая Богиня, новорожденные боги, Король Падуб и Король Дуб



<b>Обычаи</b>	Рождественское бревно для очага, поцелуи под омелой, звон колокольчиков, вращение колеса
<b>Символы</b>	Новогодняя елка, еловые ветки, рога оленя (символизирующие повелителя зимы), омела, вечнозеленые растения, падуб и плющ
<b>Традиционные ароматы</b>	Кедр, гвоздичный перец, ель, розмарин
<b>Священная пища</b>	Белое вино, белые пироги, горькие травы, мята
<b>Время начала</b>	Рассвет

## ИМБОЛҚ

В первый день февраля проводится древний кельтский фестиваль, знаменующий собой пробуждение земли и прославляющий все новое. В это время люди начинают думать о плодородии, о новой жизни, рождаются надежды. Богиня предстает в образе молодой невесты, которая ждет своего супруга, а образ Старухи остается уже позади.

Имболк — это время для очищения и подготовки к новым начинаниям. Сделайте генеральную уборку и чаще проветривайте дом. В это время года рождаются ягнята и, значит, овцы богаты молоком — что было очень важно в те времена, когда кельты сильно зависели от смены сезонов, ведь это приносило им новую пищу. Во время празднования Имболка накройте стол, на котором будут в изобилии молочные и другие повседневные продукты.

<b>Дата</b>	Канун февраля, 1 февраля
<b>Другие названия</b>	Оимель, Имболг, День сурка, Кэндлмас, День Святой Бригитты, День Невесты, День Богини
<b>Кельтские божества, с которыми ассоциируется праздник</b>	Бригитта, Дана, Эпона, Богиня-Дева, богиня солнца, богиня деторождения, молодые боги
<b>Обычаи</b>	Горящие свечи, зажженный очаг в доме
<b>Символы</b>	Свечи, пламя свечи, домашний очаг, куклы из соломы, животные, обитающие в норах и берлогах, высокоудойный скот
<b>Традиционные ароматы</b>	Базилик, мирра (ароматическая смола), глициния
<b>Священная пища</b>	Молоко, сыр, молочные продукты
<b>Время начала</b>	Полночь





*Если будет в Кэнлмас ясная погода,  
Зима не отступит пока от этого года.  
Если же тучи с дождями придут,  
То зиму не скоро увидим мы тут.*

НАРОДНАЯ ПОГОВОРКА



## Остара

Название Остара пошло от имени богини весны Эостры. Этот день знаменует собой весеннее равноденствие. По легендам кельтский мир познакомился с праздником Остара благодаря саксонцам, примерно в 600 году н. э. Этот праздник официально должен был знаменовать начало весны. Многие люди до сих пор выходят на улицу, чтобы понаблюдать, как стаи птиц возвращаются с юга. В это время Бог начинает ухаживать за Богиней, завязываются отношения, которые станут священными в Белтан (1 мая). Остара — это баланс тьмы и света, а также время для посева в северных странах. Многие животные в это время рожают детенышей, поэтому в этот праздник принято есть продукты, символизирующие плодородие, например, яйца. Но наиболее популярная еда в это время, наверное, горячие булочки с изюмом, на которых изображается символ Богини в виде полумесяца.

<b>Дата</b>	21 марта, весеннее равноденствие
<b>Другие названия</b>	Альбан Эйлер, Эостр, Благовещение, Пасха, Фестиваль деревьев
<b>Кельтские божества, с которыми ассоциируется праздник</b>	Молодые боги и богини
<b>Обычаи</b>	Собирание, роспись яиц, наблюдение за птицами, воровство яиц из гнезд, закапывание яиц в полях
<b>Символы</b>	Зайцы, цыплята, яйца, равносторонний крест
<b>Традиционные ароматы</b>	Фиалки, жасмин, роза, шалфей, клубника
<b>Священная пища</b>	Рыба, сладости, сдобные булочки, яйца
<b>Время начала</b>	Рассвет



## Белтан

Первый день мая долгое время воспевался в стихах и прозе, ведь он считается официальным началом летнего периода. Это отличная возможность отдать дань жизни во всем ее разнообразии. В этот день Бог и Богиня соединятся в священном браке. В первую очередь, это праздник плодородия, в ходе которого хорошо читать природные заговоры и приносить дары силам и стихиям природы. Теперь силы эльфов и фей непрерывно растут, и они достигнут своего пика во время летнего солнцестояния. Это время великой магии, когда гадания будут наиболее достоверны, а молитвы богам — услышанными. В этот день нужно обязательно отдать почести хранителям вашего дома и домашнего очага.

Май — это месяц сексуальной раскрепощенности в честь Великой Матери и Рогатого Бога. В это время можно заключать пробные браки на год и один день. Если же они не будут успешными, и люди не сойдутся, то каждый просто продолжит идти своей дорогой. Когда вы во время пробного брака носите одежду зеленого цвета, то таким образом почитаете Мать-Землю. Но позже христиане в попытке отучить людей от пробных браков назвали это плохим знаком.

<b>Дата</b>	Канун мая, 1 мая
<b>Другие названия</b>	Рудемас, Джиамониус, Бхелтэйн, Первое Мая, Воскресенье Сирени, День Богини, Вальпургиева ночь, Сунтефин
<b>Кельтские божества, с которыми ассоциируется праздник</b>	Белен, Флора, Блодьювед, богиня цветов, божественные пары, божества лесов и покровители охоты
<b>Обычаи</b>	Сексуальная раскрепощенность, майское дерево, собрание цветов, зеленая одежда, заговор огня, пиры
<b>Символы</b>	Майское дерево, цветы, яркие цвета, солнечный свет
<b>Традиционные ароматы</b>	Ладан, роза, сирень, боярышник
<b>Священная пища</b>	Сладости, медовуха, пироги, печенье, фрукты, молочные продукты
<b>Время начала</b>	Рассвет

*Первого мая мужчины обычно ночью идут в лес  
И берут с собой дев, чтобы играть в деревянные шары.  
И на моей памяти из десяти дев, что отправлялись  
Праздновать май, девять возвращались с ребенком.*

НЕИЗВЕСТНЫЙ ЛЕТОПИСЕЦ XVI ВЕКА





## Середина Лета

Все более активное солнце приближается к своей высшей точке перед тем, как начать погружаться во тьму. Это самый протяженный день в году, когда вся земля пышет жизнью и зеленью. Что касается священного брака, то в это время Бог в самом расцвете своих сил, а Богиня уже беременна новой жизнью. Но как праздник кельты не отмечали этот день до тех пор, пока не установился плотный контакт с норвежцами.

Как обычно и происходит с древними фестивалями, многие традиции Белтана также действительны и в Середину Лета — хороводы вокруг майского дерева, ритуалы плодородия, а также гадания, если перечислять только самое главное. Но самая известная традиция — это, пожалуй, разжигание костра. Даже в современных северных странах во время Середины Лета разжигается множество костров, что придает силу и мощь солнцу.

Середина Лета знаменует собой поворот колеса года от светлой к темной половине года. Символом этого дня является Зеленый Человек в своем обличи Короля Дуба. Так же как Король Падуб и Король Дуб сражались в Юле, так же сражаются они и теперь за превосходство. Но на этот раз победит Король Падуб, Бог убывающего года.

Считается, что травы, собранные в этот день, обладают огромной магической силой. Украсьте свой дом или алтарь живыми цветами, лучше всего желтыми, так как этот цвет символизирует солнце. В эту ночь эльфы и феи собираются большими группами, поэтому не забудьте отдать им почести в своих ритуалах.

<b>Дата</b>	Около 21 июня
<b>Другие названия</b>	Альбан Херуин, Аэрра Лита, День уборки хлеба, летнее солнцестояние, День Святого Иоанна, Ночь Матери
<b>Кельтские божества, с которыми ассоциируется праздник</b>	Огимос, Хуон, Мэт, беременная богиня, боги солнца в своем зените
<b>Обычаи</b>	Костры (которые обычно разжигают трением ручную из пихтовых или дубовых веток), охота на фей, собирательство священных растений солнца (ясменник Святого Иоанна, дикие розы, цветки дуба), танцы вокруг майского дерева, ритуалы помолвки и плодородия, гадания
<b>Символы</b>	Дуб, костры, омела, перья, розы
<b>Традиционные ароматы</b>	Ладан, мирра, сосна, роза, глициния
<b>Священная пища</b>	Медовуха и вино, первые летние овощи, хлеб, свежий сыр, съедобные цветы
<b>Время начала</b>	Закат



*Ясменник Святого Иоанна, Ясменник Святого Иоанна  
Завидую я тому, у кого есть ты.  
Сорву я тебя своей правой рукой,  
Сохраню тебя я своей рукой левой.  
Кто найдет тебя, и у кого есть стадо коров  
Никогда не останется без пропитания.*

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЗАГОВОР ГОРНОЙ ШОТЛАНДИИ



## Лугнасад

В Лугнасад прославляют кельтского бога Луга, и это первый из фестивалей урожая. Луг был поэтом, серебряных дел мастером, целителем, воином, магом, музыкантом и кузнецом. Также он считался богом урожая, света, огня и солнца. Также известный под именем Самилданах (что означает «мастер всех искусств»), он был королем Туата Де Дананн и, по поверьям, являлся супругом богини Дану.

Хотя Луг был солнечным божеством, фестиваль Лугнасад в первую очередь восхваляет именно урожай, обращаясь к таким символам, как кукуруза, пшеница, ячмень. (И на вашем праздничном столе должны преобладать хлеба и августовские фрукты и овощи.)

Некоторые говорят, что Лугнасад заменил собой еще более древний фестиваль урожая. Но что точно известно, что в этот день происходило самое крупное летнее собрание кельтских племен для того, чтобы обсуждать вопросы земледелия и урожайности, а также чтобы строить планы на последующий год. В это время всегда проводились состязания на силу и умение, а также игралось много свадеб. Опять же, на фестивале можно было заключить пробный брак, если жених и невеста дадут обещание продержаться вместе год и один день. Ну а если совместная жизнь у них не сложится, они разойдутся без сожалений.

Богиня в этот праздник почитается как мать зерен, породившая на свет все это изобилие. А Богу поклоняются, как отцу изобилия.

Лугнасад — это переломная точка в отношениях и жизненном цикле божественной пары. Сейчас Богиня начинает стареть и вскоре прекращает порождать новую жизнь. Ее сын, дух зерна, уже собран с полей, и его семена рассеяны. Почти в каждой культуре и цивилизации этот цикл смерти изображен как сезонная смерть растительного духа или бога плодородия. Сначала это может показаться печальным. Но смерть Бога неизбежна именно для того, чтобы дать дорогу новой жизни. Он должен быть убран с полей — убит — для того, чтобы потом переродиться.

**Дата** 1 или 2 августа

**Другие названия** Ламмас, канун Августа, Элембиус, Халфмас, Пир обязанности, Фестиваль первых плодов



<b>Кельтские божества, с которыми ассоциируется праздник</b>	Луг и другие солнечные божества, боги урожая и зерна, Богиня Мать
<b>Обычаи</b>	Воспевание жизни во всей ее полноте и благодарность земле за ее богатство и щедрость при помощи игр, песен, танцев, поэзии, сказок, состязаний, соревнований на силу и умение, пиры и церемонии венчания
<b>Символы</b>	Стога сена, буханки хлеба, каравай, коса/серп, солнечные символы
<b>Традиционные ароматы</b>	Алоэ, роза, сандаловое дерево
<b>Священная пища</b>	Хлеб и другие злаковые продукты, вино (особенно то, что было сделано из винограда летнего урожая), курица и другая домашняя птица, рыба и другие морепродукты, каша, овсяная крупа, блинчики, клубника, голубика и другие зрелые фрукты и ягоды
<b>Время начала</b>	Полдень

*Готовьтесь к началу сбора урожая,  
Ведь только на поле сейчас уповаем.  
Чтоб сыты были и король, и рабочий,  
И даже бедняк ждет хлеба кусочек.*

Традиционная шотландская песня



## Мабон

И снова силы дня и ночи находятся в балансе. Но, тем не менее, в Мабон солнце все больше теряет свою власть. Пришло время, когда великий Бог должен вернуться в подземный мир, будучи в образе короля зерен, которого убрали с полей и оплодотворили его семенем землю, или в образе умирающего сына, поглощаемого неизбежно надвигающейся тьмой.

По традиции Мабон считается вторым из великих фестивалей урожая. Это время отдыха после тяжелых трудов, возможность отблагодарить землю за ее щедрость. Хотя он и не празднуется в Соединенных Штатах до позднего ноября, тем не менее, можно считать День Благодарения прямым современным эквивалентом этого праздника. Это время года ассоциируется с дичью (особенно с пернатой дичью), с урожаем яблок, а также с виноградом и виноделием. И на вашем столе в Мабон должны обязательно присутствовать продукты позднего урожая.



К тому же в Мабон нужно принять Богиню в ее образе Старухи.

Вся подготовка к темному периоду и к окончанию года должна происходить именно в это время. Мабон — это пора медитации. Подумайте и проанализируйте все то, что принес вам уходящий год, а также задумайтесь над тем, чего вам удалось добиться, и какие планы вы для себя строите.

<b>Дата</b>	21 сентября
<b>Другие названия</b>	Альбан Элвед, Винный Урожай, Пир Авалона, Фестиваль сора, Осеннее равноденствие, Окончание уборки урожая, День благодарения
<b>Кельтские божества, с которыми ассоциируется праздник</b>	Мабон, Бран, Бранвен, боги виноделия, божества урожая/зерен, Боги и богини охоты, боги солнца, стареющие боги и богини
<b>Обычаи</b>	Пиры урожая, медитация
<b>Символы</b>	Виноград, стога сена, рыба, рог изобилия, тыква
<b>Традиционные ароматы</b>	Мирра, шалфей
<b>Священная пища</b>	Красные вина, дичь (особенно пернатая дичь), тыква, дыня, пироги, блюда из тушеного мяса, гранат
<b>Время начала</b>	Закат

## Эсбаты и кельтский древесный календарь

Наблюдение за циклами луны — это, наверное, самый первый способ, с помощью которого человечество следило за течением времени. Кельты делили световой год на 13 эсбатов, или праздников полной луны. Во время эсбатов принято поклоняться Богине в ее образе Матери, и их можно праздновать либо в одиночестве, либо в кругу семьи. Само слово эсбат пришло к нам от французского слова *esbattre*, что значит «проказничать, веселиться».

Для каждого из 13 полнолуний кельты придумали аналог с деревом, и каждое из этих деревьев было священным либо для Бога, либо для Богини. Хотя все еще ведутся дебаты по поводу того, стоит ли считать некоторые из деревьев противоположными друг другу, но я все-таки рассматривала их с позиции связи с тем или иным божеством. Некоторые из этих деревьев уже давно считаются магическими и связанными с миром фей, другие более известны в области лечения травами, а также в медицине и целительстве. Кроме того, существуют разногласия между учеными исследователями и разными языческими группами по поводу истинного порядка этих деревьев. Но тот цикл 13 лун эсбата, который я привела ниже, принимается и употребляется чаще всего.



### **Березовая луна**

**Месяц** Ноябрь или декабрь

**Пол** Женский

**Свойства и ассоциации** Защита, изгнание нечистой силы, очищение, новые начала, творчество, дружба и семья

### **Рябиновая луна**

**Месяц** Декабрь

**Пол** Мужской

**Свойства и ассоциации** Лечение, защита, путешествие, улучшение духовного и душевного состояния, гадания, путешествия в другие миры

### **Ясневая луна**

**Месяц** Январь

**Пол** Двупольный

**Свойства и ассоциации** Благополучие, процветание, моря, океаны и другие водные пути, здоровье, целительство, женские тайны

### **Ольховая луна**

**Месяц** Февраль или март

**Пол** Мужской

**Свойства и ассоциации** Защита, самопознание и самообразование, работа над собой и вера в себя

### **Ивовая луна**

**Месяц** Март

**Пол** Женский

**Свойства и ассоциации** Любовь, плодородие, гадания, лечение, баланс

### **Боярышниковая луна**

**Месяц** Апрель

**Пол** Мужской

**Свойства и ассоциации** Плодородие, счастье, мир (как внутренний, так и наружный, окружающий), процветание



### **Дубовая луна**

**Месяц** Май или июнь

**Пол** Мужской

**Свойства и ассоциации** Могущество, плодородие, преданность, мудрость, удача, сила, безопасность, солнце

### **Падубовая луна**

**Месяц** Июль

**Пол** Мужской

**Свойства и ассоциации** Сновидения, защита, удача, секс, гадания, доверие

### **Лещиновая (орешниковая) луна**

**Месяц** Август или сентябрь

**Пол** Женский

**Свойства и ассоциации** Плодородие, сновидения, мечты, желания, мудрость, секреты, преклонный возраст

### **Луна виноградной лозы**

**Месяц** Сентябрь

**Пол** Женский

**Свойства и ассоциации** Плодородие, мудрость, творчество, вдохновение, радость

### **Плющевая луна**

**Месяц** Октябрь

**Пол** Двупольный

**Свойства и ассоциации** Целительство, гибкость, изгнание злых духов, личностный рост

### **Тростниковая луна**

**Месяц** Октябрь или ноябрь

**Пол** Женский

**Свойства и ассоциации** Здоровье, счастье, правда, любовь, семья, домашний очаг





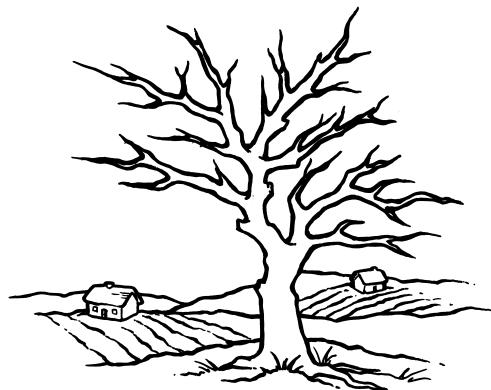
### Луна бузины

**Месяц** Ноябрь

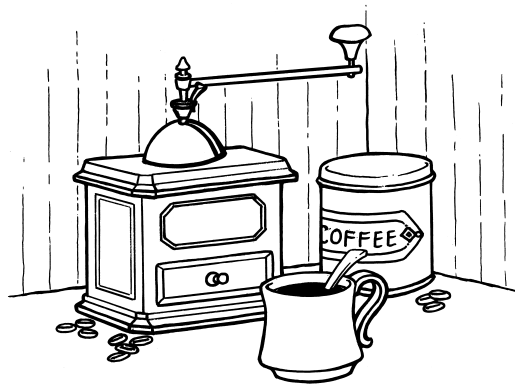
**Пол** Женский

**Свойства и ассоциации** Защита, процветание, лечение, изгнание злых духов

Отсчет кельтского древесного календаря начинается с полнолуния, ближайшего к Юлю, в середине зимы. Скорее всего, так установилось благодаря норвежскому влиянию, ведь норвежцы тех веков справляли Новый год именно в это время. Когда вы определите нужную луну, отсчитайте 13 лун будущего года и отметьте на календаре их названия. Помните о свойствах и главных аспектах каждой из лун, когда будете праздновать тот или иной эсбат. Если, например, у вас в жизни уже некоторое время проблемы на личном фронте, то лучше всего сконцентрировать свою магию на любовных делах во время ивовой луны. Если вы ищете поддержки и совета свыше, то проводите соответствующие ритуалы и заговоры в дубовую луну.



# Напитқи



Жажда знаменуеҕ қонец попойқи,  
А печаль знаменуеҕ қонец любви.

Поговорка жителей  
острова Мэн





## Силлабаб

*В письменах XVII века можно прочесть: «Наполните свою чашу для силлабаба сидором, добавьте, не жалея, сахара и немного мускатного ореха; все это хорошенько смешайте, а затем добавьте как можно больше жирных сливок — две или три полные ложки сразу, как если бы вы хотели получить из сидра молоко; затем размешивайте аккуратно по кругу и оставьте постоять на несколько часов, после чего можете его пить. Если же вы в поле находитесь, стоит только подоить корову в емкость с сидором и сразу выпить силлабаб».*

*Но сливки, конечно, не должны быть настолько свежими, чтобы вы и теперь могли насладиться этим рецептом.*

**Сок и тертая цедра 3 лимонов**

**¾ стакана хереса**

**5 столовых ложек сахара**

**3 стакана жирных сливок**

**½ чайной ложки свежемолотого мускатного ореха**

**Спиральки лимонной кожуры**

Смешайте лимонный сок, тертую цедру, херес и сахар в керамической миске (не используйте металлическую посуду). Затем слегка прикройте миску чистой тканью и подержите в прохладном месте около часа.

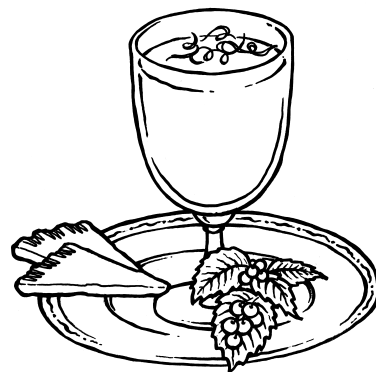
Процедите жидкость в другую миску и добавьте сливки. Взбейте тонким венчиком для взбивания до тех пор, пока масса не станет плотной и перестанет оставлять следы от венчика. Разлейте получившийся силлабаб по десертным чашам и поставьте в холодильник не менее чем на 2 часа.

Перед подачей на стол посыпьте каждую порцию мускатным орехом и украсьте спиралькой из лимонной кожуры. Многие хозяйки и в наши дни подают на стол силлабаб со свежеспеченным печеным печеньем треугольной формы (с. 300).

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Белтан,

Середина Лета

Порций: 8





Другой вариант приготовления силлабаба известен нам из записей экспортеров вина Бордо для ирландских королей аж две тысячи лет назад. В этом рецепте графства Донегал, Ирландия, вместо хереса используется белое вино.

**1 литр жирных сливок**  
**3 столовые ложки сахара**  
**Тертая кожица и сок 2 лимонов или 2 апельсинов**  
**1 бутылка охлажденного белого вина**

Блендером смешайте сливки и сахар. Добавьте тертую кожицу и сок фруктов, а затем залейте вином. Взбейте ингредиенты до полного смешивания, налейте в высокие бокалы и подайте на стол.

Порций: 8

Третий рецепт силлабаба дошел до нас из кулинарной книги «Сельская домохозяйка и женское руководство» («*The Country Housewife and Lady's Director*») 1732 года:

«Возьмите пинту белого вина, пинту шелковичного сока или сока черемухи и налейте все это в деревянную чашу; также добавьте туда пинту сливок, подсластите содержимое сахаром и насыпьте ароматных сухофруктов или орехов, добавьте одну или две розмариновые ветви, очищенные от листьев, не забудьте и ивовую лозу, и так далее. Положите немного топленого масла в массу. Затем хорошенько размешайте ваш силлабаб и взбейте до образования пузырьков, потом выкладывайте ложкой образовавшуюся пенную массу в бокалы и между каждым слоем пены капайте немного лимонного сока. Дайте выстояться до следующего дня».

Четвертый и последний рецепт силлабаба:

**¼ стакана взбитых сливок**  
**1 столовая ложка бренди**  
**5 столовых ложек розового варенья (с. 311)**

Взбейте все эти ингредиенты вместе и подавайте на стол.

Порций: 1



## Блас меала

*Перед тем, как пить, подумай, с кем ты пьешь.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА

**1 ½ стакана свежавыжатого апельсинового сока**  
**1 столовая ложка клеверного меда, или по вкусу**  
**2 мерных стаканчика (0,04 литра) ирландского виски**  
**Жирные сливки, слегка взбитые**  
**Поджаренная овсяная крупа (не обязательно)**

Если захотите, насыпьте немного овсяной крупы на кусочек печенья и подогрейте на слабом огне в

духовке до золотисто-коричневого цвета. В маленькой кастрюльке доведите апельсиновый сок почти до состояния кипения. Добавьте меда и перемешайте. Разлейте сок в два бокала и добавьте по мерному стаканчику виски в каждый бокал. Сверху положите по большой ложке взбитых сливок. Посыпьте горячей поджаристой овсяной крупой, подайте на стол и провозгласите от всего сердца: «На здоровье!»

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Имболк, Белтан, Середина Лета

Порций: 2

## Шотландский эль со специями

*В опьянении и злости открывается правда.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА

**4 яйца**  
**4 ½ и еще ½ стакана шотландского эля**  
**¼ стакана клеверного меда**  
**2 столовые ложки растопленного сливочного масла**  
**¼ чайной ложки мускатного ореха**  
**¼ чайной ложки корицы**  
**¼ чайной ложки гвоздики (или по вкусу)**

Венчиком взбейте яйца с ½ стакана эля до образования пены. Нагрейте оставшийся эль в небольшой кастрюльке до горячего состояния, но не дайте ему закипеть. Продолжая взбивать яйца, медленно вливайте горячий эль в массу. Затем перелейте получившуюся массу в кастрюльку и добавьте мед, масло и специи. Снова нагрейте, но не давайте закипеть (иначе у вас в напитке будут свернувшиеся яйца). Затем разлейте по большим кружкам и пейте, пока напиток еще горячий, лучше всего — сидя у камина.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Лугнасад, Самэйн, Юль

Порций: 2



## Какие травы и специи добавлять в ирландский коньяк (виски)

*Тысячелистник — это национальное английское растение, которое долгое время использовалось для заговоров ведм. Он приносит любовь и счастливый брак, а также помогает при болях в спине и ревматизме. Если вы свернете листик и засунете в нос, то он поможет утихомирить мигрень, но только если слишком сильно засунуть, то из носа может потечь кровь. Повесьте дома пучок высушенного тысячелистника, чтобы удачно выйти замуж.*

*У полыни долгая история применения в человеческом обиходе. Считается, что полынью поросла тропица, оставленная змеем-искусителем, когда он покидал рай. И как говорит знаток трав и знахарь Кулленпер: «Если эту траву положить среди одежд, то моль будет с пренебрежением воротить нос от нее, как лев даже и не посмотрит на маленькую мышшь». В древних кулинарных книгах рекомендуют вымачивать полынь в вине или бренди и пить как тонизирующее средство. Полынь также часто используется при гаданиях, в заговорах, и предсказаниях будущего. Это священное лунное растение, и если вы носите его с собой, то оно защитит от злого заговора, а также от змей как обычных, так и водных, с которыми вы случайно можете столкнуться. Она дарует вам помощь в дороге. Если вы сожжете немного высушенной полыни в Самэйн, это может заставить мертвых подняться из могил.*

*Если втереть дымянку в обувь, это принесет вам успех и благосостояние — либо материальное, либо духовное. Или, для того же эффекта, повесьте одежду в клубы дыма от благовония с ароматом дымянки.*

*Чай из калгана обычно пьют медиумы, спиритуалисты и экстрасенсы перед вхождением в транс. Это не позволяет приходящему духу навсегда остаться в нашем мире.*

*Анис — это одна из самых мощных защитных трав, и ее можно использовать по-разному. Хорошо раскидать анисовые семена и свежие листья по периметру вашего магического круга, чтобы защитить себя и других участников ритуала от опасных духов. Или положите их в наволочку, если вам снятся кошмары: это отгонит все дурные сновидения и поможет вам обрести спокойный сон. А печенья из анисовых семечек, которые моя мама готовит на каждое рождество, всегда доставляли мне огромное удовольствие.*

*Из книги «Приоткрытый шкаф королевы» («The Queen's Closet Opened»), 1655 года:*

*«Возьмите репейник, дымянку, воловик, полынь, розмарин, гудник, калзан — по зорсти каждой из трав на заллон эля (3,8 литра), анисовое семя и лакрицу хорошо потолченные полфунта (226,8 грамм). Перезоните все это вместе и, когда напиток будет готов, добавьте туда корицу, мускатный орех, лакрицу, финики, изюм и сахар по вкусу. Кладите туда компоненты, пока вас полностью не устроит цвет напитка».*



## О, Виски, ты – дьявол

Шейн О'Нил жил в Тростниковых Горах Манстера (провинция Ирландии), там же, где жили и его отец, и отец его отца до него. Шейн помнил своего деда агрессивным и воинственным человеком, всегда пьяным и поющим песни коровам во время удоя. Но тот был далеко не глуп. Он научил детей, что лучше всего переводить зерна в алкоголь. «Двадцать бушелей (726 литров) кукурузы принесут вам только шесть фунтов стерлингов, — говорил он. — Но, перегнав их в алкоголь, можно заработать целых двадцать шесть». И вдобавок к своей старой волынке он передал своему внуку и любовь к самогону из кукурузы.

Несмотря на свою репутацию дикаря, Шейн очень хорошо играл на волынке и, так же как его отец и дед, слишком сильно любил приложиться к производимому им напитку. Он очень дорожил волынкой и провел множество звездных ночей, сидя на пне от старого дуба, наигрывая мелодии луны.

Однажды ночью он сидел один и играл. Его жена и дочери уже давно легли спать. А Шейн раз от раза хлебал из бутылки и всматривался в небо. И даже удивиться не успел, когда одна из звезд упала с неба и приземлилась прямо в его саду! Сверкнул черный свет, и перед ним появился человек с чемоданчиком из дуба. Человек стоял совсем рядом и смахивал звездную пыль с плеч.

«А ты кто вообще такой?» — спросил Шейн.

«Дьявол», — ответил мужчина.

«Да ладно, хватит со мной шутить. Я серьезно. Ты кто?»

«Я говорю тебе правду, Шейн Мерфи О'Нил!»

«Но ты совсем не похож на дьявола, — продолжал стоять на своем Шейн. — Где твои рога? Твои копыта? Твой острый длинный хвост?»

«Ой, *неужели*, — сказал мужчина с равнодушием в голосе. — Все вы люди такие. А я, между прочим, когда-то был ангелом. Но если ты *настаиваешь*». Снова вспыхнул черный свет, и перед Шейном предстал сам дьявол, таким, каким его всегда воображал Шейн. Он был красным, волосатым существом с копытами, хвостом и рогами. И в своих руках-копытах он все еще держал чемоданчик.

«Может, хочешь выпить?» — Шейн протянул ему свою бутылку.

«А когда был сделан напиток?» — спросил с недоверием дьявол.

«Прошлой ночью. Я сделал его прямо перед сном. Ну... — замылся он, — то есть перед тем как начал молитву на ночь читать».

Дьявол скорчил рожу: «Но разве выпивка не становится лучше с годами?»

«Не знаю, кто тебе такое сказал, — усмехнулся Шейн. — Однажды я выдерживал несколько бутылок *целую неделю* и потом не мог отличить их содержимое от новой партии. Ни свежее они не были, ни вкуснее. Так что выпей. И если ты не против, позволь спросить, что привело тебя сюда, к моему дому в горах?»

Дьявол сделал большой глоток и чуть не поперхнулся. Он отдал бутылку Шейну и сдавленным голосом сказал: «Ах, хороша выпивка, и вправду. — Затем он посмотрел самогонщику прямо в глаза: — Ты ведь не боишься меня, да, Шейн О'Нил?»



Шейн понюхал бутылку. Она пахла серой и могильной землей. И перед тем, как сделать глоток самому, он аккуратно вытер горлышко рукавом своего плаща. «Просто не скажу, чтобы у меня был повод тебя бояться. Я был на службе и исповедовался. Я читал молитвы. Тем более я не хочу, чтобы кто-то узнал, что я прогнал жаждущую душу из своего дома. Пусть даже это будет твоя душа».

«Ну, хватит, — сказал дьявол. — Я вижу, приходской священник хорошо тебя обучил».

Они еще несколько раз отпили из бутылки, и уже вскоре оба захмелели.

«Шейн, — сказал дьявол, — я тебе говорил, что тоже играю на волынке?»

«Да ладно!»

«Да я тебе правду говорю! А что, если мы с тобой устроим состязание по игре на волынке?»

«Хорошо», — согласился Шейн, заинтригованный брошенным ему вызовом.

Дьявол открыл свой чемоданчик.

«Тогда я начну».

«Забавно, что ты случайно захватил свою волынку, — заметил Шейн. — Никогда не знаешь, когда она может понадобиться».

Дьявол расправил волынку на груди и начал ее настраивать.

«Готов?» — спросил Шейн.

«Готов!» — сказал дьявол. Сначала он играл медленно, и это звучало так зловеще, что у Шейна мурашки побежали по коже. «Я называю эту музыку *Грешиник, лишившийся благодати Божьей*», — сказал дьявол. Затем он резко убыстрил темп и вместе с незнамо откуда взявшимся оркестром гоблинов закончил адской кадрилию.

«Что ж, — сказал Шейн, глядя в самодовольное лицо дьявола. — Очень неплохо. Но скажи, мы ведь не заключаем никакого пари?»

«Ох, — безразлично фыркнул дьявол, — ну хочешь, давай сыграем на твою душу?»

«На мою душу? То есть ты ее получишь, если я проиграю? А если я выиграю?»

«Ладно! — ухмыльнулся дьявол. — Тогда сможешь забрать мою волынку; лучше волынки ты нигде не найдешь».

«Да, она действительно очень добротная. — Шейн посмотрел на нее оценивающим взглядом. — Хорошо, по рукам!»

И он начал играть на своей волынке — на той, которую подарил ему его дедушка. И, несмотря на его высокомерие, ангелы, видимо, встали на его сторону, ведь он сыграл матросский танец и кадрилию лучше, чем сам Принц Тьмы.

Дьявол не мог поверить своим ушам, но он с честью принял поражение. Он положил свою волынку на землю у ног Шейна. «Хоть мне до боли обидно, что меня победил смертный, должен признать, что ты самый лучший волынец на этой земле и по ту сторону океана», — с этими словами он провалился под землю и исчез.

«Подожди! — вскрикнул Шейн. — Возьми с собой бутылку! На счастье!»





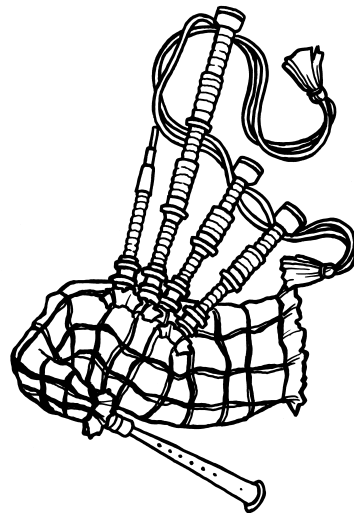
«Оставь ее себе. — Голова дьявола показалась из-под земли. — Тут достаточно тепло для меня, и у меня уже точно будет похмелье от твоей выпивки. Самое дьявольское пойло, что я когда-либо пробовал!»

«Ну как хочешь», — ухмыльнулся Шейн и пошел домой с двумя волынками. Он уже начал забираться в кровать, но его жена не поделила с ним оптимизма по поводу этой идеи.

«Да от тебя воняет выпивкой и дымом! У тебя что, самогонный аппарат сломался? Что ж! Ты не будешь спать в таком виде здесь! Чтобы еще простыни пропахли этим ужасным запахом! Иди спать в сарай!»

Шейн стоял один перед рекой рядом с домом и представлял себе все ужасы ожидающего его купания. Он поежился, взял в руки новую волынку и сыграл жалобнейшую песню перед тем, как спуститься в воду и помыться.

Вот такая история, как ее рассказывают в Тростниковых Горах Манстера, о том, как Шейн Мерфи О'Нил проучил дьявола, и о том, как дьявол ему после этого отомстил.





## Валлийский крюшон поссет

*Это древнейший кельтский напиток. Его уже редко найдешь в пабах, но он идеально подходит для того, чтобы согреться холодной зимней ночью.*

**2 ¾ стакана цельного молока**  
**2 столовые ложки овсяной крупы**  
**Щепотка соли или по вкусу**  
**1 столовая ложка меда**  
**2 ½ стакана Гиннеса или другого крепкого портера**  
**По ½ чайной ложки корицы и мускатного ореха**  
**или по вкусу**

В маленькой кастрюльке подогрейте молоко, добавьте овсяную крупу и соль и часто помешивайте (но не доводите до кипения). Уберите получившуюся смесь с огня до того, как она закипела, и дайте постоять 10 минут. Перелейте эту жидкость в чистую миску и добавьте туда мед, портер и приправы. Снова поставьте смесь на огонь, помешивая ее, чтобы все ингредиенты хорошо соединились, но, опять же, не доводите до кипения. Пить нужно сразу после приготовления.

**Другой вариант** позаимствован из кулинарной книги Роберта Мэя, 1671 года.

*Розмарин очищает и отводит плохие мысли и эмоции, поэтому его очень хорошо добавлять в весенние тонизирующие напитки. Также розмарин очень любим феями. Кельты и саксонцы выдерживали пиво в плюще. Поэтому часто названия пабов ассоциируются с плющом.*

«Для травяного поссета возьмите хорошо вымытую кастрюльку, налейте туда молока и добавьте розмарин; пусть розмарин покипитится в нем, а после достаньте его, и в молоко добавьте эль или пиво и сахар (по желанию). Также можно положить тимьян, ромашку, мяту или бархатцы».

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Остара, Мабон

Порций: 2

*Выпейте за жажду, которая придет утром.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА



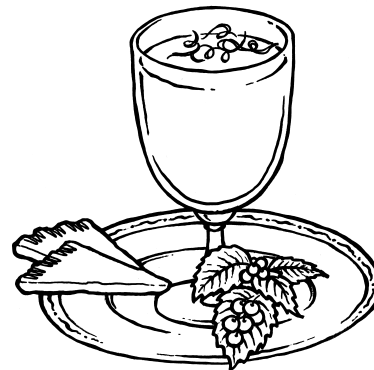


## Пироги и эль

Церемония эля и пирогов является, наверное, одним из древнейших ритуалов. В его основе лежит концепция о том, что качества, проявляющиеся в человеке, зависят от того, что он ест. Известно, что кельтские воины, как и другие индоевропейские кланы, съедали части тела мертвых людей, чтобы потом переродиться в этой же группе. В мифологии кельтов существует огромное количество историй о людях, съеденных определенным образом и потом переродившихся. Об этом пел и валлийский бард Талиесин.

В соответствии с традицией, пирог (или, если хотите, хлеб) — это символ Богини в образе Матери-Земли, тогда как эль (или вино) — символ луны, духа и воды. Когда мы едим и пьем эти продукты, мы, таким образом, заявляем о своем желании воссоединиться с Богиней. И эта церемония была настолько распространена, что раннее христианство ее переняло как причастие, чтобы ускорить переход народных масс в свою веру.

Сегодня многие последователи кельтских традиций проводят этот ритуал на каждом праздновании эсбатов. Любой напиток, в основе которого лежит эль, пиво или вино, можно подавать во время церемонии. А для того чтобы выбрать подходящий пирог, обратитесь к главе о хлебобулочных изделиях этой книги. Лунные булочки в виде полумесяца (с. 110) будут хорошим выбором. Также можно использовать некоторые рецепты из раздела о десертах — например, печенье на Ламмас (с. 316). Чаще всего хлеб или пирог выпекаются в форме загадываемого желания или просьбы.



*Алкоголик может излечиться,  
Если будет пить из плющевого стакана.*

НАРОДНОЕ АНГЛИЙСКОЕ ПОВЕРЬЕ





## ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

*Узкое горлышко не дает бутылке опустошаться за один раз.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА

**3 яйца, разделенные на белки и желтки**  
**6 столовых ложек сахара**  
**1 стакан цельного молока**  
**½ стакана рома или бренди**  
**½ чайной ложки ванили**  
**¼ чайной ложки соли или по вкусу**  
**½ стакана жирных сливок для взбивания**  
**3 яичных белка**  
**Молотый мускатный орех или корица**

Отделите желтки от белка в яйцах. Положите яичные белки в металлическую мисочку и поставьте в холодильник. В небольшой миске для смешивания взбейте яичные желтки до однородной массы. Одну за другой добавляйте 3 ложки сахара, параллельно взбивая на высокой скорости желтки, пока

они не загустеют и не приобретут лимонный цвет. Затем залейте молоко, ром или бренди, добавьте ваниль и соль. Поставьте массу на основе желтков примерно на 2 часа в холодильник, чтобы она как следует охладилась.

Взбейте сливки. Достаньте яичный белок из холодильника и взбивайте до тех пор, пока он не станет обретать форму (если вы взбиваете тем же венчиком, что и раньше, то сперва убедитесь, что хорошо промыли его перед использованием). Добавьте оставшийся сахар, взбивая массу в тугую смесь. Затем выложите смесь на основе желтков и взбитые сливки в яичные белки. Сразу же подавайте на стол в серебряных чашах, украсив гоголь-моголь ягодами падуба и листьями плюща. А сверху каждую порцию посыпьте тертым мускатным орехом или корицей.

**Другой вариант:** если вы хотите подать гостям безалкогольный гоголь-моголь, просто следуйте вышеприведенному рецепту, только не добавляйте ром или бренди, а увеличьте количество молока до полутора чашек.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Остара, Юль, канун Нового года, зимние праздники

Порций: 8





## Джон Ячменное Зерно

Согласно поверьям, первой зерновой культурой, которую начали выращивать европейские племена еще в древности, был ячмень. Ниже я привожу народную песню, в которой мы можем проследить весь жизненный цикл Джона Ячменное Зерно\*, который олицетворяет собой зерно, и его последующую трансформацию в любимый многими напиток, виски.

Трех королей разгневал он,  
И было решено,  
Что навсегда погибнет Джон  
Ячменное Зерно.

Велели выкопать сохой  
Могилу короли,  
Чтоб славный Джон, боец лихой,  
Не вышел из земли.

Травой покрылся горный склон,  
В ручьях воды полно,  
А из земли выходит Джон  
Ячменное Зерно.

Все так же буен и упрям,  
С пригорка в летний зной  
Грозит он копыями врагам,  
Качая головой.

Но осень трезвая идет.  
И, тяжело нагружен,  
Поник под бременем забот,

Согнулся старый Джон.  
Настало время помирать —  
Зима недалеко.  
И тут-то недруги опять  
Взялись за старика.

Его подрезал острый нож,  
Свалил беднягу с ног,  
И, как бродягу на правёж,  
Везут его на ток.

Дубасить Джона принялись  
Злодеи поутру.  
Потом, подбрасывая ввысь,  
Кружили на ветру.

Он был в колодец погружен,  
На сумрачное дно.  
Но и в воде не тонет Джон  
Ячменное Зерно!

Не пощадив его костей,  
Швырнули их в костер.

А сердце мельник меж камней  
Безжалостно растер.

Бушует кровь его в котле,  
Под обручем бурлит,  
Вскипает в кружках на столе  
И души веселит.

Недаром был покойный Джон  
При жизни молодец,—  
Отвагу подымает он  
Со дна людских сердец.

Он гонит вон из головы  
Докучный рой забот.  
За кружкой сердце у вдовы  
От радости поёт.

Так пусть же до конца времен  
Не высыхает дно  
В бочонке, где клокочет Джон  
Ячменное Зерно!\*\*

## Кельтская молитва

Каждый день я молю Бригитту, чтобы  
Никакое пламя огня не затронуло меня,  
Никакие воды реки не потопили меня,  
Никакое оружие не ранило бы меня,  
Никакой король и деспот не поработил бы меня.

Чтобы птицы все пели мне,  
Чтобы стадо мое принимало меня,  
Чтобы насекомые летали для меня,  
И чтобы ангелы божьи защищали меня.

\* John Barleycorn.

\*\* Перевод С. Маршака.



## Горячий виски

*Несколько столетий назад было принято приправлять виски такими специями, как перец, семена сладкого укропа, изюмом, фруктами, гвоздикой и лакрицей. Люди даже окунали в виски кусочки перченого жареного хлеба — тосты. И хотя кельты больше не кладут хлеб в виски, слово «тост» прижилось как специальное слово, относящееся к застольям. И только после 1600-х годов, когда открылись большие цеха по производству крепкого алкоголя, виски превратилось в стандартный продукт, в состав которого входят только лишь ячмень, закваска и вода.*

*После того как долго мерзнешь на улице, нет ничего лучше, чем взять с собой в постель чашку горячего виски и хорошую книгу.*

**Кипяток**  
**2 чайные ложечки сахара или по вкусу**  
**Ирландский виски**  
**Гвоздика, кусочки лимона для вкуса**  
**(не обязательно)**

Нагрейте бокал на ножке, опустив его под горячую воду, а затем налейте в него до половины кипяток. Растворите в этом бокале сахар и добавьте виски, гвоздику и лимон. Помешайте серебряной ложкой, и вот горячий виски уже можно пить.

ПРАЗДНИКИ, АССОЦИИРУЮЩИЕСЯ С НАПИТКОМ: Лугнасад, Самэйн, Мабон, Юль

Порций: 1

*Вода — хороший напиток,  
 Если в нее добавить правильный алкоголь.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Горячий ром с маслом

*Если не вылечат масло и виски, не вылечит ничто.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА

*Сочетание корицы и мускатного ореха приносит удачу, богатство, защиту и все хорошее, вот почему ром с маслом считается идеальным напитком для фестивалей.*

**½ стакана мягкого сливочного масла**  
**½ стакана коричневого сахара**  
**½ стакана сахарной пудры**  
**½ чайной ложки мускатного ореха**  
**½ чайной ложки молотой корицы**  
**1 стакан ванильного мороженого,**  
**чуть подтаявшего**  
**6 мерных стаканчиков рома**  
**(всего 240 миллилитров) или по вкусу**  
**Кипяток**

В небольшой миске смешайте масло, коричневый сахар, сахарную пудру, мускатный орех и корицу. Взбейте получившуюся смесь с мягким мороженым. Затем переложите мороженое в контейнер, хорошо закройте и поставьте в морозилку. Когда мороженое будет готово, положите в каждую чашку примерно по трети получившегося мороженого. Добавьте туда по одному мерному стаканчику (40 миллилитров) рома и полстакана кипятка. Хорошенько размешайте и подайте на стол. Некоторые любят добавить туда несколько больших ложек взбитых сливок, но это совсем не обязательно.

**Другой вариант:** налейте два мерных стаканчика темного рома в кружку для эля, добавьте туда спиральку лимонной кожуры и палочку корицы. Заполните кружку кипящим сидром, добавьте немного масла и помешайте палочкой корицы.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Юль, Эсбаты

*Три вещи воспитывают высокий дух:  
Чувство собственного достоинства,  
служение при дворе и умение пить.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Черный бархат

*Возможно, вам покажется странным, что мы будем смешивать два и так идеальных и самостоятельных ингредиента — шампанское и пиво, но этот напиток на удивление очень хорош и действительно стоит того, чтобы его попробовать. Черный бархат идеально подходит для любой вечеринки, особенно накануне празднования Нового года.*

**2 банки Гиннеса (крепкого ирландского портера;  
но не используйте портер из бутылок)  
1 бутылка шампанского**

В высоких бокалах смешайте поровну шампанское и портер. Подайте сразу гостям, пока напиток еще пузырится.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Юль, канун Нового года, именины/дни рождения

Порций: 8



## Рождественский пунш

*Самый лучший способ подавать рождественский пунш — это положить по яблоку в каждую чашку и затем сверху поливать его горячим элем. И не забудьте дать ложечку гостям, чтобы они смогли после того, как допьют напиток, съесть яблоко*

**12 маленьких кислых яблочек  
3 литра эля  
2 стакана коричневого сахара  
По 2 чайные ложки имбиря, корицы,  
мускатного ореха  
4 целых гвоздики  
Цедра 2 лимонов  
1 литр красного вина**

Очистите яблоки от кожуры и семян и запекайте (без сахара) при низкой температуре в духовке до тех пор, пока они не начнут трескаться. Смешайте треть эля с сахаром, приправами и лимонной цедрой. Прокипятите на небольшом огне 20 минут. Добавьте оставшийся эль и вино и снова нагрейте, но на этот раз не кипятите. Подайте гостям.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Юль, Середина Зимы

Порций: 12







## Подогретый сидр с пряностями

В древней Ирландии яблоня считалась одним из трех видов дерева (двумя другими были орешник и дуб), которые выкупить можно было только другим товаром растительного происхождения — за деньги яблоню купить было невозможно. В кельтской земле вечной молодости, Тир-на-ног, яблони одновременно и цвели, и плодоносили. Интересно заметить, что в христианском предании о Божьем рае ни в одном описании не уточняется вид дерева и плода, которым искусил Адама и Еву змей, однако во всех культурах в этом контексте подразумевают именно яблоки. Так что, когда собираете яблоки, помните об их священном происхождении. Три лучших яблока из всех надо оставлять как дар Богине и феям, охраняющим растения.

Это хороший напиток для урожайного времени года, но особенно идеально он впишется в празднование Самэйна, так как увеличивает силу гадальных заговоров.

**8 стаканов яблочного сидра**  
**½ стакана коричневого сахара**  
**Щепотка молотого мускатного ореха**  
**6 палочек корицы**  
**1 чайная ложка гвоздичного перца**  
**1 чайная ложка плюс 8 целых гвоздик**  
**8 апельсиновых долек с кожицей**  
**Марля**

В большой кастрюле смешайте сидр, коричневый сахар и мускатный орех. А корицу, гвоз-

дичный перец и ложку целых гвоздик положите в марлю и перевяжите ее ниточкой. Опустите этот мешочек пряностей в сидровую смесь и вскипятите. После того, как сидр начнет кипеть, уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите от 5 до 10 минут. Затем вытащите и выкиньте мешочек со специями. Налейте сидр в кружки, в которые предварительно необходимо положить по апельсиновой дольке с воткнутой в нее гвоздикой. А можно припасти еще немного палочек корицы, чтобы украсить напиток.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Лугнасад, Самэйн, Мабон, ужины в урожайное время, эсбаты, именины/дни рождения, Юль

*Никогда не прислоняйся к набу,  
Только если ты не пьян.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Идем колядовать

Коляда, коляда понеслась по городу,  
 И в коричневый наш эль, и в седую бороду.  
 А из клена-молодца сделали мы чаши,  
 И за братьев всех мы пьем,  
 И за здоровье ваше!

Теплый пряный пунш, которым мы все привыкли угощаться в Рождество, произошел от древнего английского напитка, готовившегося в коляду, — горячего эля с добавлением пряностей и яблок. В английском языке слово коляда (*wassail*) происходит от саксонского *wes hoel*, что переводится как «будь целым», — и колядовать означало пить за чье-либо здоровье. Хотя пунш обычно подают на семейных праздниках, его можно также приготовить и на общественное мероприятие. Во время зимнего солнцестояния люди носили огромный чан с пряным сидором от дома к дому, и каждый пил из него кроваво-красный напиток. (Возможно, давным-давно в коляду действительно пили кровь жертвенных животных для того, чтобы обрести их силу и навыки.) Многие из песен, которые исполнялись во время коляды, дошли до нашего времени и хорошо известны нам всем как рождественские мотивы. И конечно, чаще всего пели о падубе, которым принято украшать дома во время зимних праздников.

Пусть корни будут прочны, а фрукты с кроны — сочны.  
 Дай хороший урожай! И только яблоки снимай!  
 Чтобы красивый плод дарить и людей всех накормить.

Веками Сомерсетшир, графство в Англии, считалось страной сидра. И до сих пор у многих жителей этого городка в распоряжении находятся большие яблоневые сады. Отдавать дань яблоням — это древняя традиция. Это обычно делали накануне Рождества, на Новый год или в сочельник — в зависимости от местных обычаев. Мужчины и юноши крестьянского хозяйства, иногда в сопровождении женщин, слуг и даже местного приходского священника, выходили в сады, неся с собой сидр, кувшины, кастрюли, котелки и ружья. Все, что было способно шуметь, да погромче! С веками эта традиция была почти утрачена, но в связи с тем, что в последнее время к данному вопросу возрос интерес, ритуал все еще можно наблюдать и даже поучаствовать, если повезет.

В Кархэмптоне, Сомерсетшире, традиция сочельника не нарушается до сих пор. Жители этих городов подогревают сидр, идут к избранному в эту ночь дереву и пьют за его здоровье. Выбирают самое старое или самое большое дерево; ведь во время праздника это дерево будет символизировать весь фруктовый сад. Сидр льют прямо к корням яблони, и ведущий церемонии должен три раза поклониться дереву. Кусочки хлеба, обмоченные в сидре, кладутся на ветви. А потом все вместе поют песню, подобную следующей:



Старая, старая яблоня, на тебя мы колядуем  
И надеемся на богатый урожай.  
Ведь только Бог знает, что будет в следующем году нам,  
С твоими яблоками же будет тут рай.

Поэтому расти здоровее, расти лучше,  
Чтобы счастливы мы были.  
Так снимем шляпы и поднимем ружья  
И пошумим ради твоей силы!

Старая, старая яблоня, на тебя мы колядуем  
И надеемся на урожай богатый.  
Чтоб полные шапки, полные мешки несли мы  
И даже под лестницу яблоки запрятали!

Шуметь после этой песни обязаны все. Люди стреляют из дробовиков, чтобы разбудить спящих древесных духов и отпугнуть злые силы и неудачу. Считается, что если правильно провести эту церемонию, то в следующем году будет богатый урожай яблок.





## Молочный пунш

*Пролитое молоко не вернешь — можно только кувшин облизать.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА

Молочный пунш можно приготовить разными способами. Самый распространенный вариант — это смешать одинаковое количество горячего виски и теплого молока. А теплое сливочное масло, сахар, корицу, мускатный орех или гвоздику можно добавить по вкусу.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Имболк, Белтан, Юль



## Атоллийская каша

*Хоть мед и сладок, с колючего кустарника его не слизывает.*

БРЕТОНСКАЯ ПОГОВОРКА

**3 стакана овсяной крупы**  
**200 грамм меда**  
**1 стакан холодной воды**  
**1 литр виски**

Перемешайте овсяную крупу, мед и холодную воду. Когда из них образуется более-менее однородная масса, медленно влейте туда виски. Перемешайте энергично до образования пены. Налейте в бутылку, закупорьте крышкой. Через пару дней вытащите пробку, процедите смесь и произнесите тост для своих друзей, прежде чем выпить с ними этот напиток. Здоровья вам и долголетия!

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Имболк, Юль

*Хлеб, когда голодный,  
 Напитки, когда мучает жажда,  
 Отдых, когда усталый,  
 А небеса, когда умрешь однажды.*

БРЕТОНСКАЯ ПОГОВОРКА





## Самогонщик (народная песня)

Самогон гоню я уж многие годы,  
Все деньги спускаю на виски и воды,  
Вот скоро еще сотворю аппарат,  
За доллар всего галлон виски продам.

П р и п е в:

Ах, выпивка, выпивка, тебя я люблю,  
Убила отца, но тебя не корю.  
Да здравствуют все, кто выпивку гонит ночью,  
Их дыханьем я наслаждаюсь, это уж точно.

Пойду на пирушку, их много в стране,  
Я десять литров выпью, что стоит мне?  
Хоть у женщин не в любимцах я, зато весь мир мой,  
Разве женщина прекраснее выпивки? — Не видел такой!

П р и п е в:

Вот Лизе стаканчик и рюмочка Мэй,  
И Лю, дорогая, ты пой да и пей.  
А мне бутылочка утром и рюмка вместо чая,  
Когда со мной выпивка — народ не скучает!





## Ирландский кофе

В 1940-е годы ликер *Irish Mist* вдохновил Джо Шеридана, хозяина пристани Фойенс в устье реки Шеннон, изобрести этот напиток, ставший уже классикой в наши дни. А придумал он его, чтобы привлечь путешественников, уставших после долгого пути. Затем он привез свой рецепт в Соединенные Штаты, где появилось огромное количество вариаций его приготовления в каждом ирландском пабе от Нью-Йорка до Сан-Франциско.

**1 стакан горячего черного кофе**  
**50 грамм ликера Irish Mist**  
**2 столовые ложки взбитых сливок**

Нагрейте бокал для виски на ножке, подержав под струей горячей воды. Налейте кофе и ликер. Не размешивайте. Сверху положите свежие взбитые сливки. Скоро горячий кофе с алкоголем пропитает холодные сливки — удивительный вкус!

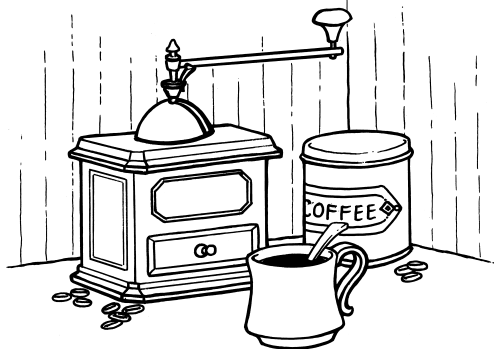
### Другой вариант:

**1 чайная ложка с горкой коричневого сахара**  
**1 стакан крепкого черного кофе, горячего**  
**1 мерный стаканчик (40 миллилитров)**  
**ирландского виски**  
**1 столовая ложка сливок**

Положите сахар в нагретый стакан для виски и добавьте кофе, чтобы сахар растворился; хорошо размешайте. Добавьте виски так, чтобы до края осталось около 2,5 сантиметра. Далее возьмите маленькую ложку выгибом вверх и налейте медленно по ложке сливки. Не перемешивайте; сливки должны плавать на кофе.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: именины/  
 дни рождения, Самэйн, Мабон, Юль, Эсбаты

Порций: 1





## За ваше здоровье!

*Во многих культурах до сих пор принято поднимать бокал с напитком, желая здоровья и удачи другу. В книге «Законы питья» («Laws of Drinking») 1617 года мы можем найти следующие слова:*

*«Кажется, что обычно в компании мужчина, не довольный своим выбором, подгоняет грузозо выпить такое же количество этого же напитка, что и он сам. В следующей притче один поднимает бокал, а грузозой старается выпить столько же, сколько предложил говорящий».*

Ох, как же легко заставить человека пойти на все,  
Просто проговорив тост, тогда возьмется за свое.  
А потом они пить будут за каждую деву  
И желать им здоровья, за подругу, за жену!  
А как же не выпить за детишек и за родителей родных?  
Для этого придется выкатить бочонок из темных кладовых.  
Затем за капитанов и начальников пригубят,  
Чтоб их не мучили работой, тогда и работа будет.  
В конце за короля и королеву выпьют на здоровье,  
От такого тоста никто не откажется и не поспорит.



*В рюмке виски больше дружбы,  
Чем в бидоне парного молока.*

ПОГОВОРКА ОСТРОВА МЭН





## Шафрановый ликер

*И даю я розмарину виться по стенам в саду моем не только потому, что пчелам нравится он, но и потому, что растение это свято для памяти моей и лелеет дружбу в сердце моем (Сэр Томас Мур).*

*Из книги «Хорошая домохозяйка» («The Good Housewife») 1736 года:*

«Заполните дистиллятор бархатцами, добавив туда мускатный орех, и английский шафран, по 30 грамм каждого. Возьмите затем полтора литра красного вина и розмариновой веткой разбрызгайте на цветы. Затем перезоняйте это на слабом огне, и пусть капли капаят на кусочек белого сахара. Выключите дистиллятор до того, как все начнет киснуть. Первые получившиеся пол-литра сохраните для определенных случаев, чтобы смешать с другими водками. А остальное перемешайте и пейте сами».

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: именины/дни рождения, канун Нового года



## Домашний ирландский крем-ликер

*Ирландский крем-ликер можно использовать по-разному — как самостоятельный напиток и как добавку к кофе.*

**3 стакана овсяной крупы**  
**200 грамм меда**  
**1 стакан холодной воды**  
**1 литр виски**

Перемешайте овсяную крупу, мед и холодную воду. Когда из них образуется более-менее однородная масса, медленно влейте туда виски. Перемешайте энергично до образования пены. Налейте в бутылку, закупорьте крышкой. Через пару дней вытащите пробку, процедите смесь и произнесите тост для своих друзей, прежде чем выпить с ними этот напиток. Здоровья вам и долголетия!

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: именины/дни рождения, канун Нового года

*От маленькой несушки  
 Большого яйца не ожидайте.*

Поговорка жителей острова Мэн







## Соуанс

Соуанс — это практически горький напиток, сделанный из шелухи и остатков перемолотой овсяной крупы. Их отмачивали в воде около трех недель, пока они не начинали бродить, а затем фильтровали, чтобы сделать что-то наподобие молочнообразной жидкости, также известной как Бычье Семя, или Молоко Белого Быка. Хотя не совсем понятно, причем тут быки, но скорее всего это больше ассоциация не с животным, а с великим Богом. Ведь Богиня иногда является в образе белой коровы, и было бы закономерным, если бы ее супруг принял форму белого быка. Но также, по поверьям, белый скот может произойти только от волшебного стада, стада фей.

Хотя его обычно пьют во время сенокоса, иногда соуанс делают на Самэйн специально для умерших, которые возвращаются в эту ночь в свои прежние дома. Даже существовала традиция стелить кровать рядом с очагом и класть на нее табак, виски и соуанс для давно ушедших родственников.

Напиток, приготовленный по приведенному рецепту, получится совершенно не похожим на то, что я описывала выше. Это другой напиток с таким же названием, который пьют в урожайное время года. Из этого рецепта получится много напитка, примерно 23 литра.

**3 литра пахты**  
**6 стаканов йогурта**  
**2 стакана сметаны**  
**2 стакана сахара**  
**1 столовая ложка ванили**  
**Колотый лед**

Смешайте пахту, йогурт, сметану, сахар, ваниль и добавьте достаточное количество колотого льда.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком:  
Самэйн, Мабон, ужины во время урожая





## Пивоварение дома

В далекие времена кельты наслаждались многими напитками, сваренными в домашних условиях, и использовали при приготовлении только натуральные продукты. Они пили виски, вересковый эль, вино. А также *ненадмин*, сидр, сделанный из диких яблок; *фраошан*, сваренный из голубики; и *гратгерт*, сделанный из сбродивших вместе эля и меда. Но самым любимым напитком была медовуха — крепкое медовое пиво. На одном из фестивалей в Улстере было выставлено 100 бочек, а потом, по преданию, пьяные голоса людей, распевających песни, потревожили сон жителей Мунстера (другой провинции, находящейся рядом). В соответствии с кельтской традицией, самое вкусное пиво получается, если его варить во время последних двух четвертей луны. Также первую кружку надо вылить во имя Бригитты, богини-покровительницы пивоварения.



## Древний рецепт медовухи

*Не спорьте с пьяными воинами, медовуха у многих забирает рассудок.*

КЕЛЬТСКАЯ ПОГОВОРКА

*Использование очанки, что и подразумевает ее название, хорошо для умывания и промывания глаз. Я часто обращаюсь к ней, если долго просижу перед компьютером. Также она помогает, если вы практикуете ясновидение, и улучшает душевное состояние.*

*Британское народное поверье: буквица — одно из священных растений, которое надо сжигать в костре на Середину Лета. И когда человек прыгает через дым, то избавляет свое тело от болезней. А если буквицу добавить в еду или напиток, то она поможет возлюбленным больше не ссориться.*

*Из кулинарной книги XVII века:*

*«Возьмите зорсть тимьяна, зорсть розмарина, сладкого шиповника, очанки, буквицы, скабиозы, зорькой полыни, репейника (каждого ингредиента должно быть равное количество) и замачивайте в деревянной миске весь день (24 часа), не накрывая крышкой. Затем варите их в грузой воде, пока та не приобретет яркий цвет. Когда это произойдет, опять смените воду и снова варите травы, пока вода не окрасится в зеленый цвет. Пока масса будет содержать в себе хоть сколько-нибудь зеленого цвета, меняйте воду, или вымачивайте еще 24 часа. Затем выжмите ликер из трав и положите по 450 грамм меда на каждые 2 литра ликера, размешайте и дайте постоять ночь. А следующим днем поварите его со скорлупой и белками, или шестью яйцами. Опять процедите и поставьте остывать. Перелейте в бочонок, добавьте туда корицу, мускатный орех, звездчатку, завернутые в мешочек. Если вам нужно, чтобы напиток приготовился быстрее, взбейте три белка от яиц, добавьте в них ложку дрожжей, две ложки меда и тоже положите в бочку. А затем запечатайте ее как следует».*



## Медовуха

*Этот известный и популярный весенний напиток являлся смесью коровьей или овечьей крови, в которую добавлялось молоко этого же животного (причем животное не убивалось). Это должно было отгонять злых духов.*

*В древней Ирландии и Британии медовуху держали целый год до того, как открыть для весенних празднеств. Она считалась сладострастным напитком, даром богини Бригитты. Поэтому, когда вы делаете медовуху, не забудьте первый глоток посвятить Богине, а также оставьте небольшое количество напитка как подарок для домашних духов и домовых.*

**2,3 литра воды**

**1 ½ стакана меда**

**¼ стакана лимонного сока**

**½ чайной ложки мускатного ореха**

**½ чайной ложки гвоздичного перца**

**1 упаковка бродильной закваски**

Нагрейте воду в большой кастрюле, добавьте туда мед, лимонный сок, мускатный орех и гвоздичный перец. Хорошенько смешайте и снимите с огня. Добавьте бродильную закваску и перелейте будущую медовуху в деревянный бочонок. Пускай все настаивается на протяжении 6 месяцев. В течение этого полугода бочонок нужно каждый день проветривать, чтобы газы выходили наружу. Хотя бы раз в месяц содержимое надо переливать в свежий бочонок.

**Другой вариант:** многие старые поваренные книги рекомендуют добавлять в медовуху разные травы. Попробуйте сделать медовуху с лимонной мятой (мелиссой), тимьяном, сладкой душицей, розмарином, лекарственной кровохлебкой, гвоздикой, имбирем, мятой, дудником, аптечным огуречником или воловиком.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Имболк, Остара, Белтан





## Вино из солнечного изюма

*Если в волосах носить первоцвет, то он поможет дольше сохранить молодость. Уильям Тернер, ботаник XVI века, писал: «Некоторые женщины обрызгивают цветы первоцвета белым вином, потом цедеят из них эссенцию и моют лицо свое ею, чтобы морщины убрать и прекрасней выглядеть в глазах всего мира».*

**1800 грамм изюма без косточек**  
**900 грамм сахара**  
**Сок 4 лимонов, кожица 2 лимонов**  
**18 литров воды**  
**Первоцвет и левкой (не обязательно)**

Положите изюм, сахар, лимонный сок и кожуру в большую кастрюлю. Сверху залейте водой. До-

бавьте первоцвет и левкой, если на дворе их сезон. Пускай содержимое кастрюли покипит полчаса. Потом снимите кастрюлю с огня и дайте постоять с закрытой крышкой 3–4 дня, помешивая 2 раза в день. Разлейте по стерилизованным бутылкам и плотно закупорьте. Не заполняйте бутылки до конца, иначе они могут треснуть. Храните их в прохладном месте 2 недели, прежде чем подавать на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Середина Лета, Лугнасад

*Давным-давно из вереска  
 Сварили напиток люди.  
 Он слаще меда с дерева  
 И крепче вина будет.*

РОБЕРТ ЛЬЮИС СТИВЕНСОН





## Вересковый эль

*Жители северной Шотландии строили свои летние жилища из стеблей вереска, связанных травой и скрепленных раствором из торфа. Крыши также были покрыты вереском. Вереск — это отнюдь не национальное американское растение. Скорее всего, он был завезен туда с шотландскими матрасами на продажу, набитыми этой травой. А в одно время молодые побеги вереска даже использовали вместо хмеля при пивоварении.*

*Однажды в Ирландии ко мне подошла цыганка, она продавала волшебный белый вереск, который должен был принести мне удачу и защитить от опасности. Также она сказала, что его можно сжечь вместе с папоротником, чтобы вызвать дождь.*

*Впервые я услышала о рецепте, приведенном ниже, от фермера в горах Уэльса, который клялся, что секрет приготовления его предки привезли из Шотландии. Но что, если именно так и готовили эль древние кельты? Мы никогда не узнаем наверняка.*

### **Чашечки вереска**

**Хмель**

**Молотый имбирь**

**Патока**

**Дрожжи**

Возьмите чашечки вереска в цвету и опустите в холодную воду. Залейте воду с вереском в кастрюлю и кипятите час. Процедите получившуюся жидкость в чистый деревянный бочонок и на каждые 12 литров жидкости добавляйте 14 грамм

хмеля, 28 грамм имбиря и 450 грамм патоки. Снова поварите 20 минут. Еще раз процедите и, когда жидкость почти остынет, добавьте 5 столовых ложек дрожжей. Прикройте сверху тканью и позвольте жидкости забродить, оставив ее на 24 часа. После этого аккуратно снимите образовавшуюся пенную пленку и налейте в бочонок, избавляясь от пенного остатка. Теперь можно перелить в стерильные бутылки и плотно закупорить. Поставьте бутылки в темное место и храните около недели. Затем можно пить эль!

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Имболк, Лугнасад





## Вересковое вино

*Хотя Ирландия и Британия не славятся виноделием, вересковое вино и эль всегда высоко ценились по всему миру, и способ их приготовления до сих пор держится в секрете. Вереск — это священное растение, и если вы его положите на свой алтарь во время Самэйна, он привлечет в ваш дом добрых фей. Белый вереск используется для защитных заговоров, а красный — для любовных.*

**450–900 грамм свежего вереска (верхние черенки и цветы)**

**4,5 литра воды**

**4 стакана сахара**

**¼ чайной ложки мускатного ореха**

**½ чайной ложки гвоздичного перца**

**¼ лимонного сока (не обязательно)**

В большой суповой кастрюле варите вереск в воде, пока она не станет цвета крепкой заварки. Если

же вода никак не насыщается цветом, добавьте больше вереска. Жидкость должна быть такой, чтобы, если налить ее в прозрачный стакан и посмотреть через него, то почти ничего не должно быть видно. Когда жидкость будет готова, снимите кастрюлю с огня и процедите содержимое. Выкиньте все части растений. Когда жидкость немного остынет, добавьте в нее сахар, мускатный орех, гвоздичный перец и лимонный сок. Разлейте получившуюся смесь по бочонкам и оставьте ее бродить в течение 6 месяцев.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Имболк, Лугнасад, Эсбаты

*Вино сладкое,  
А результаты горькие.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Лимонное вино

*Этот рецепт я позаимствовала из кулинарной книги моей бабушки О'Келли. Лимонное вино было популярным летним напитком в дни ее молодости.*

**24 больших лимона**

**2 литра бренди**

**4,5 литра воды из источника**

**Сахар по вкусу**

**1 литр белого вина**

Возьмите дюжину больших лимонов и очистите их от кожуры. Порежьте лимоны пополам и выдавите из них сок. Положите кожуру в кастрюлю, а сверху залейте лимонный сок и бренди. Пусть получившаяся смесь постоит в хорошо закрытом глиняном сосуде 3 дня. Выжмите остав-

шиеся 12 лимонов в кастрюлю, добавьте воду из источника и столько сахара, сколько вашей душе будет угодно. Поставьте на огонь и варите до растворения сахара, а затем уберите с огня и дайте остыть. Соедините белое вино и смесь лимонов с бренди. Процедите все через марлю и разлейте по стерильным бочонкам. Дайте отстояться 3 месяца и после этого разлейте по бутылкам, чтобы можно было поставить на стол. Держите бутылки хорошо закупоренными и храните их в темном прохладном месте. Примерно через месяц напиток будет полностью готов к употреблению.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Середина Лета, Лугнасад, Фестиваль солнца

*Вино из старух прекрасных девиц делает.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Белая медовуха

*Когда я изучала британскую литературу, мне попалось несколько ссылок на травяной напиток, который называли метеглин, или медовуха. По рецепту, который я использовала, получилось довольно большое количество напитка, и теперь при любой возможности я буду подавать его на стол.*

*Из записей 1699 года сэра Кенелм Дигби:*

«Возьмите большую горсть фиалок, горсть сладкой душицы, листьев клубники, листьев фиалки, а также обычную горсть репейника, воловика, аптечного озуречника и полгорсти розмарина. 4 ветки левкоя (с большими желтыми цветами) и еще по полной ложке аниса, фенхеля (сладкого укропа), тимьяна; и 2 больших мускатных ореха. Варите все это в 12 заллонах (55 литрах) воды в течение часа; затем процедите и дайте остыть до температуры парного молока.

Добавьте как можно больше меда, затем снова поварите, убирая пену. Уберите с огня и дайте остыть полностью. Затем залейте туда пол-литра дрожжей и выдерживайте в бочке, как вы делаете это с пивом. Внутрь бочки, по центру, повесьте маленький мешочек с разрезанным мускатным орехом, порезанным имбирем, небольшим количеством корицы и одним цельным мускатным орехом. А также в мешочек этот положите камень, чтобы он не всплывал к поверхности бочки. У меня этот объем потребовал 3 заллона (13,5 литра) меда, но лучше про запас иметь 4».

ПРАЗДНИКИ, АССОЦИИРУЮЩИЕСЯ С НАПИТКОМ: СЕРЕДИНА ЛЕТА

*Медовуха не так уж хороша,  
Как может показаться.  
Чем больше пьешь, тем больше в дураках  
Рискуешь оказаться.*

НОРМАНДСКО-ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА







## Джин из терновых ягод

*Никогда не думала, что джин из терновых ягод так просто сделать, пока не познакомилась с Ремми Джонсом, виноторговцем из Северного Уэльса. И с тех пор я больше не покупаю этот напиток в магазинах.*

**4,5 литра терновых ягод (см. примечание)**

**450 грамм сахара**

**4,5 литра джина**

Потолките ягоды в большой миске, вытащите косточки. Добавьте сахар, хорошенько смешайте и

положите в стерильные банки, в которых можно будет законсервировать ягоды. Сверху залейте джин. Закупорьте банки и поставьте в темное прохладное место. Через 6 месяцев жидкость будет готова к тому, чтобы ее процедить и перелить в стерилизованные бутылки.

**Примечание:** терновые ягоды можно купить в специализированных магазинах или вырастить самому — это похожие на сливы плоды, растущие на кустах с ветками, усыпанными черными шипами.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Лугнасад, Мабон



## Джин из терновых ягод большей выдержки

*В праздник Вуппиту Скурри, проходящий 1 марта, по древней кельтской традиции люди выходят на улицу и 3 раза стучат посохом по земле, призывая Богиню «проснуться». Это шумное празднество, сопровождающееся криками и возлияниями. Отмечайте его, приготовив собственный напиток.*

**4 стакана терновых ягод**

**1 литр джина**

**2 ½ стакана коричневого сахара**

**¼ стакана белого сахара**

Проколите каждую ягоду терновника несколько раз вилкой и положите в большую банку, которую потом можно будет закатать. Залейтеджином и добавьте сахар. Размешайте деревянной ложкой,

чтобы растворилось как можно больше сахара. Запечатйте и поставьте в прохладное темное место на 3 месяца. Каждый день переворачивайте банку вверх дном и хорошенько встряхивайте. По прошествии 3 месяцев процедите жидкость через льняную ткань — на выходе у вас должен получиться чистый и прозрачный напиток. Не раздавливайте ягоды. Перелейте жидкость в стеклянные стерильные бутылки, закупорьте и храните год перед употреблением.



## ЕЖЕВИЧНОЕ ВИНО

*Ягоды ежевики были священными для богини Бригитты. Их собирали поздним летом или ранней осенью, а вино, изготовленное из них, всегда посвящалось именно Бригитте. В Ирландии до сих пор в некоторых поселениях существует табу на сбор и употребление ежевики после осеннего равноденствия. Однако это не касается тех ягод, из которых было сделано вино. На Лугнасад традиционно пекут пироги из ежевики.*

**1150 грамм свежей ежевики (лучше всего собранной вручную)**

**Достаточное количество горячей воды**

**3–6 чашек сахара**

Положите ягоды в большую миску и дайте постоять 4 недели, периодически помешивая их. Через месяц они начнут испускать резкий запах и даже, может быть, покроются плесенью. Пестиком

в ступке как можно мельче растолките ягоды до образования жидкой массы. Добавьте горячую воду так, чтобы получилось 4,5 литра жидкости вместе с ягодами. Добавьте сахар и размешайте. Залейте будущее вино в бочонок и дайте бродить от 8 до 10 месяцев. И помните: чем больше оно выдерживается, тем вкуснее оно будет. Вино необходимо проветривать раз в несколько дней, чтобы выходили образующиеся газы.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Имболк, Лугнасад, именины/дни рождения



## Яичный пунш

*Редко голод приходит с жаждой.*

ПОГОВОРКА ЖИТЕЛЕЙ ОСТРОВА МЭН

**1,5 литра вина**

**1 литр воды**

**1 ¼ стакана сахара**

**Сок 1 лимона**

**Мускатный орех и целые гвоздики**

**8 взбитых яиц**

Смешайте все ингредиенты, кроме яиц, и нагрейте. Затем добавьте яйца и взбивайте до образования пенной массы. Не давайте ей закипеть, иначе яйца свернутся. Сразу подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Остара

Порций: от 8 до 10





## Весеннее вино

*Бесспорно, самое известное из травяных вин — это майское вино с ароматом душистого ясенника, которое пьют во время празднования Белтана. Многие другие травы можно добавить для усиления вкуса. Однако это нужно делать осторожно, помня, что изначальный аромат и так сильный. И, конечно, нельзя забывать о магических свойствах каждой из трав. Лучшие всего на вкус сухие белые вина. Но вы можете экспериментировать. Когда вы добавляете травы в молодые вина, то смягчаете и улучшаете их вкус.*

*Если вы пьете сок лимонной вербены или носите ее веточку, прикрепленную к одежде, то она защищает вас от дурных снов. А также она сделает вас более привлекательной для противоположного пола. Ее аромат придает бодрости.*

**1 бутылка сухого белого вина или 1 бутылка легкого розового или красного вина**  
**3–4 ветки трав (попробуйте взять мяту, полынь эстрагон (тархун), дудник, лепестки роз, лимонную вербену, розмарин, базилик, мелиссу лекарственную и, конечно, душистый ясенник)**

В какой-нибудь не металлический контейнер налейте вино и опустите туда ягоды. Затем поставьте контейнер в прохладное темное место на ночь. Некоторые растения и приправы, такие как лепестки роз, например, следует отмачивать несколько недель, пока они не дадут сильный аромат, поэтому нужно будет перелить вино в стерильные банки и закупорить. Перед употреблением процедите.

**Другой вариант:** иногда клубнику отмачивают вместе с душистым ясенником для вина на Белтан, иначе она будет всплывать на поверхность. Если у вас нет на это времени, то можно просто купить несколько немецких разновидностей вина в местной винной лавке.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Белтан

Порций: 6

*Стакан короче, чем история.*  
Шотландская поговорка





## Вино из ромашки

*Ромашка обладает чудесными свойствами успокаивать и расслаблять. И перед тем как колдовать, лучше всего выпить вина или чая с ромашкой, чтобы очистить свой разум.*

**4 стакана красного или белого вина**  
**¼ стакана сушеных цветков ромашки**  
**1 столовая ложка лимонной цедры**  
**1 столовая ложка апельсиновой цедры**  
**2–3 столовые ложки коричневого сахара**

Поместите все ингредиенты в стеклянную банку с хорошо закрывающейся крышкой и поставьте в темное прохладное место примерно на неделю. По прошествии этого времени процедите жидкость и разлейте по бутылкам.

ПРАЗДНИКИ, АССОЦИИРУЮЩИЕСЯ С НАПИТКОМ: Середина Лета, Июль



## Гипокрас

*Последний раз, когда я была в Лондоне, я купила там упаковку гипокраса и привезла ее домой, чтобы приправлять ею зимнее вино. Эта смесь основана на рецепте XVII века:*

*«Чтобы приготовить гипокрас, нужно взять 4 галлона (18 литров) красного вина, 8 унций (230 грамм) корицы, а также апельсинов и немного имбиря, звездки и мускатного ореха. Еще 6 фунтов (2700 грамм) сахара, 3 веточки розмарина. Следует перемолоть все травы, добавить их в вино и закупорить; потом их надо взбалтывать хорошенько каждый день в течение 2 дней, а затем прознять через сито 2 или 3 раза вместе с квартой (1,1 литра) парного молока».*

*Когда Дехитре сидела на пиру в честь своей свадьбы, муха-поденка залетела в ее бокал вина, и она проглотила эту муху, даже не заметив, что та была в бокале. Когда же она заснула этой ночью, то ей во сне явился бог солнца Луг и сказал: «Ты не поденку проглотила, о прекрасная, а мое семя». И немного времени спустя родила дева сына, Сетанту, который однажды станет великим героем Кухулином.*

Миф о Кухулине





## Летний клубничный ликер

*Клубника привлекает фей и добрых духов, а если ее смешать с розовыми лепестками, то получится любовный напиток.*

**2 литра клубники**  
**1 стакан розовых лепестков**  
**4 стакана водки**  
**½ стакана сухого белого вина**  
**½ стакана воды**  
**1 стакан сахара**

Смешайте ягоды, розовые лепестки, водку и вино в стерильной банке с плотно закрывающейся крышкой. Поставьте ее в темное прохладное

место хотя бы на месяц. Откройте банку, немного разомните клубнику и закупорьте еще на неделю. Выжмите насколько возможно сока из ягод, затем процедите жидкость через ситечко. В маленькой кастрюле на среднем огне растворите сахар в воде. Охладите, а затем понемногу влейте сладкую воду в ликер, пробуя на вкус по мере смешивания. Когда вкус будет вас устраивать, залейте жидкость в бутылки и подержите 2–3 недели в темном прохладном месте.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Лугнасад, Середина Лета

*Принесите доброго эля!  
Принесите доброго эля!  
Ради нашей Богини святой  
Принесите доброго эля!*

Традиционная шотландская песня





## Апельсиновый брендивайн

*Апельсиновая кожура часто используется в колдовстве в целях привлечения любви и удачи. Разделите этот напиток с симпатичным вам человеком, чтобы познакомиться поближе.*

**4 стакана сухого белого вина**  
**¼ стакана сахара**  
**½ стакана бренди**  
**Цедра 2 апельсинов**  
**1 столовая ложка апельсинового сока**  
**¼ стакана апельсиновой или садовой мяты**  
**(не обязательно)**

Смешайте вино и сахар в кастрюльке и вскипятите. Уберите с огня и хорошо перемешайте, чтобы полностью растворить сахар. Охладите до комнатной температуры и добавьте бренди. В стерильную банку поместите апельсиновую цедру, апельсиновый сок и мяту. Залейте внутрь винную смесь, закатайте и храните в прохладном темном месте хотя бы неделю. Перед употреблением процедите.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Лугнасад, фестиваль солнца

## Из цикла легенд о Финне\*

Финн созвал вместе 7 батальонов Фианы, и собрались они на горе под названием Финнтулах, или Белая Гора. Они часто делали передышку на этой горе, и так как были благословлены они, то и была у них хорошая еда, прекрасная ежевика, боярышник, фундук, горечавка, мята и жеруха в начале лета. И прилетали к ним птицы из лесов, и прибегали белки, и приносили яйца из гнезд, и рыбу из рек, и угрей, и были там вальдшнепы, и рыба была у берега, и водоросль. Но помимо всего этого, было еще что выпить.



\* *Финн Мак Кумал* (Финн, сын Кумала) — легендарный герой кельтских мифов III века н. э. Ирландии, Шотландии и острова Мэн, воин, мудрец и провидец.



## Винный крjюшон

*Я всегда подаю этот крjюшон на ежегодном собрании по поводу Самэйна, так как комбинация фруктов и приправ для него приносит любовь и удачу. К тому же нет лучше напитка, чтобы разделить с друзьями.*

**5 стаканов ревенного или яблочного вина**  
**3 стакана апельсинового сока**  
**2 ½ стакана холодной воды**  
**1 ¼ стакана яблочного сока**  
**½ стакана сахара**  
**¼ стакана тертой лимонной кожуры**  
**2 столовые ложки меда**  
**6 целых гвоздик**

**½ чайной ложки корицы**  
**½ чайной ложки мускатного ореха**  
**2,2 литра имбирного эля**  
**Колотый лед**

Смешайте все ингредиенты, кроме имбирного эля и льда. Поставьте на ночь в холодильник. Перед тем как будете подавать на стол, процедите, добавьте имбирный эль и засыпьте лед.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Лугнасад, Самэйн, Мабон, ужины во время сбора урожая, эсбаты, именины/дни рождения

*Из сладкого вина*

*Получается крепкий уксус.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Бересклетное (брусничное) вино

*В фольклоре существует много историй, связанных с бересклетом. Если его сжечь, пока он еще зеленый, дьявол посетит ваш дом, и вам будет сопутствовать неудача. Перед тем, как резать бересклетное дерево, надо извиниться 3 раза перед верховным духом. И никогда нельзя делать из него мебель. Бересклетное вино позволяет вашим отношениям быть надежными и верными, вызывает вещие сны и позволяет вам видеть фей.*

**18,3 литра брусники**  
**27 литров воды**  
**2700 грамм коричневого сахара**  
**900 грамм изюма**  
**1 столовая ложка имбиря**  
**8 гвоздик**  
**4 столовые ложки свежего пивного хмеля**  
**Коньяк**

В полдень жаркого солнечного дня соберите бруснику. Смешайте воду, сахар, изюм, имбирь и гвоздику. Помойте ягоды и опустите в кипящую

воду. После кипячения оставьте на 24 часа. Процедите через муслиновую тряпку, сдавливая ягоды так, чтобы выжать из них сок. Добавьте остальные ингредиенты и варите, периодически убирая пену. Уберите с огня и дайте остыть до температуры тела. Снова процедите через муслиновую тряпку и налейте в бочонок. На каждые 40 литров добавляйте 4 столовые ложки дрожжей. Оставьте бродить на 2 недели. Затем на каждый галлон вина добавьте 140 грамм выдержанного коньяка. Крепко закатайте и дайте бродить около 4 месяцев, прежде чем разливать по бутылкам.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Середина Лета

*«Я дам им подарок, — сказал молодой человек из племени богини Дану. — Я дам им рог и дам им чан. И им не захочется больше ничего, кроме как наполнить чан чистой водой, тогда она превратится в медовуху, прекрасную на вкус и достаточно крепкую, чтобы напоить их. А в рог только и надо будет, что положить морскую соль, и она в тот же день превратится в вино».*

ЛЕДИ АВГУСТА ГРЕГОРИ, БОГИ И ВОИНЫ







## ОДУВАНЧИКОВОЕ ВИНО

*Куда вливается вино, оттуда вытекает разум.*

БРЕТОНСКАЯ ПОГОВОРКА

**1,1 литра цветков одуванчика**  
**1800 грамм коричневого сахара**  
**3 лимона**  
**4,5 литра воды**  
**½ пачки дрожжей**  
**1 кусок хлеба, поджаренный**

Варите цветы 20 минут в воде. Налейте кипящую жидкость на сахар. Разделите лимоны на 2 части, отрежьте кожицу и уберите косточки. Остальное добавьте в ликер. Поместите дрожжи на кусочек хлеба и опустите в ликер, когда он остынет до температуры тела. Когда он отстоится около 2 дней, выловите хлеб с дрожжами и выкиньте. Разлейте вино в бутылки, добавляя лимонную кожуру.

### Другой вариант

**10 литров воды**  
**10 литров цветков одуванчика**  
**1 палочка имбиря (длиной 5 сантиметров)**  
**10 целых гвоздик**  
**8 стаканов сахара**  
**1 лимон**  
**1 упаковка дрожжей**  
**1 кусок поджаренного хлеба**

Поместите цветы в кастрюлю с водой, измельченным имбирем и гвоздиками. Варите 30 минут. Добавьте сахар и лимонную кожуру. Поварите еще 30 минут. Перелейте в глиняный сосуд. Когда жидкость остынет, обмажьте обе стороны хлеба дрожжами и пустите плавать в ликер. Накройте сосуд чистой плотной тканью и дайте бродить 2 недели. Затем разлейте в чистые бутылки, хорошо закупорьте и храните полгода.

**Совет:** попробуйте добавить лимонную и апельсиновую цедру.

Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Середина Лета, Лугнасад





## Идеальный чайничек травяного чая

*Нет ничего лучше, чем чашка необычного травяного чая. Уже даже сам ритуал приготовления чая навеивает теплые чувства: вы кипятите воду, держите теплую кружку в руках, чувствуете, как поднимается и клубится горячий пар. Все это очень умиротворяет после тяжелого рабочего дня. А если перед колдовством вы выпьете чашечку чая, то это поможет вам в духовных практиках и прояснит разум.*

*В то время как травяной чай помогает расслабиться, некоторые ингредиенты по отдельности обладают качествами, полезными для колдовских практик. Хорошо было бы почитать справочник по волшебным травам, прежде чем сотворить свой собственный рецепт травяного чая.*

Перед тем как набирать холодную воду из-под крана, дайте ей пролиться какое-то время. Не используйте для заварки горячую водопроводную воду, в ней содержится слишком много вредных элементов. Наполните чайник водой и вскипятите его. Ошпарьте кипятком заварочный чайник. Киньте в него 2 столовые ложки свежих и 1 столовую ложку сушеных трав (причем любую их часть — корни, семена, стручки, листья и так далее) на каждую чашку кипятка. Для помешивания лучше всего использовать ритуальную деревянную ложку; хорошим выбором будет дуб, так как он символизирует Зеленого Человека. А лучше всего, если вы сами вырежете такую ложечку. Залейте в чайник кипятком и дайте чаю завариваться где-то в течение 10 минут. Призовите силу трав, направляя ее на ту проблему, которая вас сейчас беспокоит. Закройте чайничек крышечкой, чтобы из него не выходило тепло. На самом деле, время заваривания может быть совершенно разным, в зависимости от того, какие травы вы используете. Поэтому периодически смотрите на цвет и нюхайте ароматный пар до того, как оба этих критерия вас не устроят. Вытащите травы из чайника после того, как чай заварится. Не кладите в чай сливки, так как они могут свернуться. Подавайте травяной чай с медом, сахаром, лимоном, апельсиновыми дольками или свежими листьями трав. Ниже я приведу комбинации трав, которые очень хорошо сочетаются; но не забывайте экспериментировать, чтобы найти чай по своему вкусу.

Анис, ромашка и пижма бальзамная  
 Базилик, лимонная вербена, цимбогон и лимонный тимьян  
 Бергамот  
 Будра плющевидная, иссоп и абрикос  
 Бузина, крапива, лопух, коровяк, шиповник  
 Дудник, гвоздика, кожура апельсина и мускатный орех  
 Душица, анис и лимонная вербена  
 Жасмин, кожура апельсина и шалфей  
 Корни, листья и цветы тысячелистника  
 Крапива, имбирь и иссоп  
 Кустарниковая полынь и мускатный орех



Лепестки и листья розы  
Лепестки роз и левкой  
Лепестки роз, шиповника и малины  
Лимон и перечная мята  
Лимонная вербена и огуречник аптечный  
Листья боярышника  
Листья голубики, монарда и имбирь  
Листья и цветы пижмы  
Листья и цветы таволги  
Молодые листики крапивы  
Мята болотная, перечная мята и имбирь  
Мята и листья клубники  
Огуречник аптечный и вереск  
Перечная мята, ягоды бузины и Melissa лекарственная  
Пижма, шалфей и плоды шиповника  
Польнь, очанка, шиповник, Melissa лекарственная  
Репейник  
Розмарин и мед  
Розмарин, тимьян и гвоздика  
Ромашка и валерьяна  
Ромашка и мед  
Ромашка и яблочная мята  
Ромашка, шиповник и бузина  
Свежие или высушенные цветы фиалки  
Сладкий ясенник и листья клубники  
Тимьян, сассафрас и листья клубники  
Фенхель и золотарник  
Цветы бузины и перечная мята  
Цветы ромашки и мед  
Цикорий, женьшень и корица  
Цимбопегон, розмарин и тимьян  
Чабер, цимбопегон и ароматная герань  
Шалфей и лимон  
Шандра и мята  
Шандра и ромашка  
Ягоды бузины и шиповника  
Ясенник и клубника



## Идеальный чайничек чая

*Завариванию чая уделено много внимания в фольклоре. Если крышка случайно упала с заварочного чайничка, это предвещает приход незнакомца, а в других культурах — просто неудачу. Плохая примета помешать чай в заварочном чайнике — это к ссорам. Если две женщины наливают себе из одного чайника, одна из них забеременеет до окончания текущего года.*

Чай должен завариваться чистой, только что вскипяченной водой. Но очень часто я наблюдала, как некоторые люди просто отмачивали чайный пакетик в молоке, потом добавляли воду, подогретую в микроволновке, и выжимали пакетик с помощью ложки. Ужас! Но признаться честно, я сама долгое время «заваривала» чай таким же способом — пережитки моих студенческих лет; в то время редко когда находилось время для настоящей или хотя бы мало-мальски чайной церемонии. Но после того, как я переехала в Чикаго, я осознала, чего была лишена все эти годы. Мои соседи снизу были из центральной Ирландии, и после работы у нас вскоре установился ритуал — пить вместе чай и вести беседы. Когда вы правильно завариваете чай и делитесь им с окружающими, это создает неповторимую, уютнейшую обстановку.

Пролейте несколько секунд холодную воду из крана. Не используйте горячую воду из-под крана, так как в ней содержится много вредных веществ. Наполните чайник водой и вскипятите. Кстати, чайник со свистком очень полезен в хозяйстве — он точно даст вам знать, хорошо ли прокипятилась вода, а также придаст домашний уют вашему жилищу. Возьмите заварочный чайник на 4 чашки (не металлический) и ополосните его кипятком. Затем вылейте из него всю воду. (Не металлические чайники не искажают вкус чая и лучше держат тепло, пока чай заваривается.) Используйте чай высокого качества; насыпьте от 3 до 5 ложек заварки в теплый чайничек. Снова вскипятите воду и сразу же залейте заварку. Накройте чайник крышкой и дайте чаю завариться в течение 5 минут — если продержите меньше времени, то вкус не успеет раскрыться; а если больше — то появится горький привкус. Никогда нельзя повторно нагревать чай. Черный чай полезен тем, что отгоняет негативную энергию и придает сил. Он также является хорошей основой для травяных смесей и любовных напитков.

*Чай не портится, если вода вскипела.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Цветочный пунш

*Если верить легендам о короле Артуре, одним ранним утром в Белтан Гвинебра ушла собирать зелень и дикие цветы. Она была воплощением цветочной девы, девственной богини и символизировала независимость Британии. Никто из королей не мог править без нее. Так давайте же приготовим пунш в ее честь и украсим его цветами.*

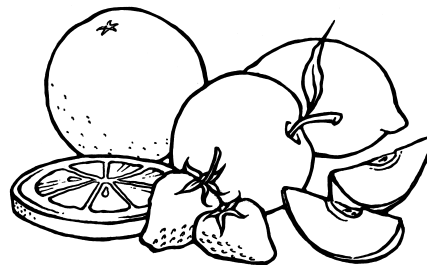
**1,1 литра красного грейпфрутового сока**  
**4 столовые ложки сахара**  
**40 мятных листочков**  
**1 литр красного вина**  
**1 литр крепкого чая, охлажденного**  
**Сок 3 лимонов**  
**Набор съедобных цветов, таких как настурции, ноготки, примулы, анютины глазки, огуречник аптечный и цветки апельсинового дерева и яблони**

Нагревайте грейпфрутовый сок с сахаром, пока сахар полностью не растворится. Добавьте листья мяты и дайте настояться ночь. Процедите получившуюся жидкость, чтобы избавиться от листьев, и добавьте вино, чай и лимонный сок. Поставьте в холодильник охлаждаться хотя бы на 2 часа.

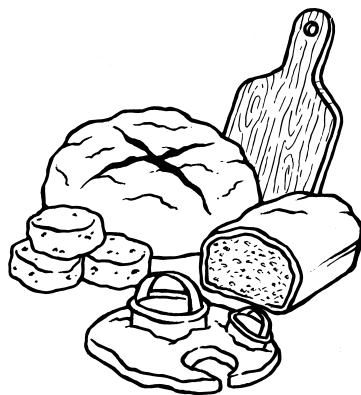
Праздники, ассоциирующиеся с напитком: Середина Лета, Белтан, обед во время эсбатов

*Сейчас люблю я лето и зиму; ведь в одно время жарко, в другое холодно; но когда вспоминаю я месяц для любви — приходит на ум май, ведь королева Гвинебра всю свою жизнь любила все живое, поэтому хорошо кончила свою жизнь.*

СЭР ТОМАС МАЛЛОРИ, «СМЕРТЬ АРТУРА»



# Хлеба, каши и завтраки



Никогда не обижай губы  
О кашу ближнего своего.

Шотландская поговорка





## Каша

Во время моего первого визита в Ирландию мы с мамой прибыли на пассажирском корабле в Уэльс в гавань Росслэр. Приплыли мы поздним вечером, было холодно и дождливо. А к тому времени, когда мы нашли отель, где был бы хоть один свободный номер, мы уже порядком устали и очень, очень проголодались. Кейтлин, хозяйка маленького отеля, куда мы заселились, переодела нас в сухие одежды, посадила перед мерцающим камином и принесла нам по миске горячей каши. Это была лучшая еда, которую мне доводилось когда-либо пробовать.

В древние времена каши варили из ячменя, пшеницы и овсяной крупы. Могли готовить ее как на молоке, так и на простой воде и заправляли солью, медом или маслом. В древнем ирландском праве четко прописывалось, какую кашу было принято есть тому или иному классу людей:

Детям подчиненных классов престоало есть овсяную кашу, сваренную на пахте и заправленную старым маслом. Детей высших классов надо кормить ячменной кашей на свежем молоке и масле. Дети же королей и принцев должны есть только пшеничную кашу, приготовленную на парном молоке и поданную с медом.

Многие из современных ирландских поваров советуют добавлять изюм и фрукты в кашу, тогда как шотландцы настаивают, что традиционно каша должна готовиться на родниковой воде, подаваться в деревянной миске, и есть ее надо ложкой, сделанной из рогов оленя. А многие валлийцы предпочитают подавать кашу на стол с небольшим количеством сливок и сахара. Но главное, если вы взяли свежие продукты, то в любом случае у вас получится полноценное и вкусное блюдо.

**1 стакан воды (или смеси в равном количестве воды и молока)**

**3 столовые ложки овсянки**

**Большая щепотка соли**

Засыпьте овсянку в воду и дайте ей вскипеть. Добавьте соль и долго перемешивайте. Когда хлопья начнут набухать, а вода пузырится, выключите огонь и дайте каше постоять 5 минут. Помешивайте ее все это время и добавьте воды, если необходимо.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: любое время, особенно приятно подать на стол зимним холодным вечером

Порций: 1

*Пусть отвар кипит,  
И пусть каша говорит.*

Ирландская поговорка





## Нет масла!

Однажды в Оркни (в бывшем графстве Шотландии) накануне Рождества такого далекого года, что никто уже не вспомнит, какого именно, одна служанка захотела подшутить над призраком фермы. Она положила масло на дно миски, прямо под рождественскую кашу, вместо того чтобы положить сверху. И поставила она эту миску в сарай. Она знала, как маленький дух любил масло, и не могла дождаться его реакции, когда он увидит, что масла нет.

Но реакция была намного хуже, чем она ожидала! Когда парень-призрак увидел, что на рождественской каше нет масла, он впал в ярость. Он сразу отправился в загон с коровами и убил самую лучшую из них, несмотря на то, что лично заботился о ней целый год. «Нет масла, да? — бормотал он злорадно. — Это заставит их сесть и задуматься. Да как могли они поскупиться и не дать мне хоть немного масла!»

Тем не менее он все равно съел кашу. И там, прямо на дне миски он увидел масло. Как же ему стало стыдно за то, что он убил корову! Как плакал и стонал он!

В тот же самый вечер накануне Рождества он поспешил на ферму в соседнем городке и взял оттуда самую лучшую корову, которую только смог найти. Хотя новая корова даже наполовину не могла сравниться с той, о которой он заботился. Но дайте ему время.







## Каша для фей

*Это рецепт традиционной каши на Рождество, которую оставляли для фей и духов в Шотландии, Норвегии и на Фарарских островах (Дания).*

*В средневековой Ирландии и Британии считалось, что можно вызвать дьявола, если бегать против часовой стрелки вокруг камней, выложенных по кругу. Это можно было сделать только в полночь накануне Середины Лета. Дьявол явился бы тогда с миской каши в обмен на душу бегаящего. (Правда, я так пока и не поняла, какой в этом всем смысл!)*

**1,1 литра сливок (не слишком свежих)**

**1 стакан муки (если хотите, то возьмите больше)**

**¾ литра молока**

**Сахар и соль по вкусу**

Постоянно помешивая, доведите сливки до кипения, пока не исчезнет пена. Постепенно добавляйте муку, до образования плотной массы. Размешивайте до образования масла. Уберите масло и подавайте на стол. В отдельной кастрюле вскипятите молоко. Постепенно, все время помешивая, добавляйте молоко в получившуюся масляную массу. Дайте постоять от 10 до 20 минут, часто размешивая, пока смесь не уплотнится. Добавьте сахар и соль по вкусу. Если вы будете оставлять эту кашу вашим домашним духам, не забудьте положить сверху немного масла.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, Рождество

Порций: на 2 человек (и неограниченное число духов)



## Берстин, фламмери и фюрменты

*Эти рецепты отсылают нас к самым ранним временам существования кельтов. Описание фюрменты XVII века выглядит следующим образом: «Фюрменты готовится из того, что называют „коленная пшеница“, или необработанные зерна, которые сначала развариваются, а затем добавляются в молоко и варятся в нем с сахаром и приправами. И не могу не напомнить вам, что приготовлением этого блюда забавляется вся наша страна. Это прекрасное блюдо, сделанное из вареной пшеницы, молока, приправ и сахара. В некоторых местностях ее также едят на завтрак в Рождество».*

**Берстин:** готовится из зерен в оболочке обыкновенного ячменя. Положите зерна в горшок у огня, и пусть они немного обожгутся. Отделите руками оболочку. Положите зерна в кастрюлю, подогрейте молоко и залейте их сверху. Подавайте горячим. Берстин также можно готовить с холодным молоком или с пахтой.



**Фламмери:** положите стакан овсянки в глубокую большую кастрюлю и залейте водой. Помешайте и дайте постоять 12 часов. Слейте жидкость. Снова залейте водой и опять дайте постоять 12 часов. Затем повторите процедуру, также оставив готовящееся блюдо на 12 часов. Слейте воду. Переложите овсянку в кастрюльку. Варите, постоянно помешивая, пока она не начнет подниматься и пузыриться, добавляя по мере необходимости воду. Разлейте по тарелкам. Когда каша остынет, подайте ее на стол с молоком, вином и сахаром, или пивом и сахаром.

**Фюрменти:** наполните банку наполовину пшеничными зернами, залейте молоком и поставьте в теплое место на 12 часов. Зерна разбухнут и раскроются. Фюрменти можно будет подогреть и подать на стол со сливками и медом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, Самэйн, праздники мертвых



## Овсянка с картофелем

*Овсянка с картофелем особенно хороша на завтрак вместе с беконом, яйцами и сосисками*

**2 стакана теплого картофельного пюре**

**1 стакан не приготовленной овсянки**

**½ стакана растопленного сливочного масла или свиного сала**

Хорошо смешайте овсянку с пюре, чтобы получилась мягкая масса наподобие теста. Добавьте

соли по вкусу и растопленного масла или свиного жира, чтобы связать массу. Рассыпьте немного овсянки по столу и скатайте в комок, похожий на тесто. Раскатайте его, порежьте на треугольники и поджарьте с двух сторон на смазанной маслом или жиром бекона сковороде. Подавайте блюдо в горячем или холодном виде.



Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Самэйн, Мабон

Порций: 4





## Яблоки, обжаренные в тесте

*Существуют три самых питательных блюда: говядина, куриное мясо и портер Гиннес.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА

**4** больших яблока, очищенных от сердцевины,  
со срезанной кожицей, порезанные  
на маленькие, примерно 1 сантиметр, части  
**2** чайные ложки сахарной пудры  
**1** стакан муки  
**2** яйца  
**1** стакан Гиннеса или другого портера (можно  
заменить молоком)  
**2** столовые ложки сахара  
**½** чайной ложки мускатного ореха  
**2** чайные ложки растопленного сливочного масла  
Подсолнечное масло или жир бекона для жарки  
Сахар

Посыпьте кусочки яблок сахарной пудрой и оставьте в сторону. Высыпьте муку в миску; сделайте в центре небольшую ямку и туда разбейте яйца. Постепенно добавляйте портер и смешивайте, пока масса не достигнет консистенции жирных сливок. Добавьте сахар и мускатный орех и позвольте смеси настояться хотя бы час. Добавьте сливочное масло и нагрейте немного подсолнечного масла на сковороде. Опускайте кусочки яблок в массу и обжарьте их со всех сторон, пока они не станут золотисто-коричневого цвета. Промочите жир бумажными салфетками и подайте блюдо, посыпанное сахаром, на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Самэйн, Мабон, Юль, эсбаты

Порций: 4





## Морковь, обжаренная в тесте

*Говорят, что морковь улучшает зрение и даже позволяет видеть в темноте. Современные травники советуют употреблять побольше моркови больным куриной слепотой и людям с катарактой (с помутнением хрусталика). А если съесть семена моркови, то это поспособствует зачатию ребенка.*

**¼ стакана чуть теплой воды**  
**1 упаковка сухих дрожжей**  
**¾ стакана чуть теплого эля**  
**1 стакан муки**  
**2 взбитых яйца**  
**¼ чайной ложки соли или по вкусу**  
**3 моркови, нарезанных**  
**Жир для жарки**  
**4 столовые ложки молотого миндаля**  
**2 столовые ложки апельсинового сока**  
**Щепотка шафрана**

Растворите дрожжи в воде и дайте им постоять несколько минут. Добавьте эль, муку, яйца и соль; хорошенько все смешайте. Оставьте тесто подниматься в теплом месте примерно на час. Поварите морковь около 5 минут; слейте, но оставьте эту воду. Окуните кусочки моркови в тесто, чтобы они все были им покрыты. Зажарьте в большом количестве жира, все время их переворачивая, чтобы они хорошо прожарились со всех сторон. Промокните жир бумажными салфетками. Взбейте апельсиновый сок вместе с молотым миндалем, пока он не достигнет консистенции соуса. Добавьте щепотку шафрана для цвета и подайте вместе с обжаренной морковью.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад, Мабон, эсбаты, фестиваль солнца

Порций: 2





## Гадание на супруга

Когда пойдете спать, положите под подушку книгу с молитвами, открыв ее на разделе, посвященному браку. На книгу положите ключ, кольцо, цветок, ивовую веточку, маленькое печенье в виде сердечка, кусочек хлеба и следующие карты: десятку трефей, девятку червей, туз пик и туз бубей. Заверните все это в тонкий газовой с муслином платок и перед тем, как лечь спать сложите ладони и скажите:

Луна, женщины каждой подруга,  
Удостою меня своей мудрости;  
Пусть я ночью этой увижу супруга,  
Кого встречу я на своем пути.

Если вам снится шторм, то это плохой знак и вас ждут неприятности; если шторм закончится и его сменит спокойная погода, то такой же будет и ваша судьба. Если приснится кольцо или туз бубей, то скоро выйдете замуж; если хлеб — то жизнь пройдет в работе; печенье — к состоятельной жизни; цветы — к радости; ива — к предательству в любви или дружбе. Масть пик — смерть или переезд; буби — деньги; трефы — чужая земля; черви — много детей. Ключи — обретете большую силу, состояние и доверие и не будете нужды знать; птицы — что будет только один ребенок; и гуси — что браков будет больше, чем один.



## Цветы бузины, обжаренные в тесте

*Бузина — это растение, у которого огромное количество применений, ее даже называют «сундуком здоровья для человека». Настойку из цветков бузины можно пить, чтобы лечиться от простуды, а вода, на которой настаивалась бузина, хорошо влияет на цвет лица и зрение. Из листьев и цветков также делают мази от ожогов, синяков и растяжений. Как писал травник XVII века Уильям Коулс: «Люди собирали листья бузины в последний день апреля (накануне мая) и, чтобы расстроить злые чары ведьм, прикрепляли их к дверям и окнам своих домов». Обязательно посадите бузину в своем саду, если у вас ее еще нет; ведь считается, что она поможет расти всем остальным деревьям. Также всегда нужно спрашивать разрешения, прежде чем собирать листья или цветы с дерева. И нужно быть очень осторожным с бузиной, ведь, по поверью, если вы жжете ее ветки и листья, вы привлекаете неудачу и злые побуждения. Обязательно постоит под бузиной в полночь накануне Середины Лета, тогда вы увидите, как Король Фей и его придворные проходят мимо вас.*

*В соответствии с христианским фольклором, из бузины был сделан крест, на котором распяли Иисуса. Также именно на бузине повесился Иуда.*



*«Собирайте ветви с цветами бузины, когда они только начнут раскрываться, так как это лучшее их время. У них тогда очень тонкий аромат, и они наполнены добрыми духами; потом же они начинают увядать и разлагаться»*

ДЖОН НАТ

**2 взбитых яйца**  
**1 чайная ложка розовой воды (см. примечание)**  
**½ стакана меда**  
**¼ стакана бренди**  
**1 столовая ложка портвейна**  
**1 ½ стакана муки**  
**¼ чайной ложки корицы**  
**Щепотка мускатного ореха**  
**2 стакана свежих цветов бузины**  
**Оливковое масло или жир для жарки**  
**Апельсиновая вода, лимонный сок или сладкие сливки (не обязательно)**

Смешайте яйца, розовую воду, мед, бренди и портвейн в миске. В другой миске смешайте вместе муку, корицу и мускатный орех. Добавьте в первую миску. Положите туда же цветы бузины (они должны быть собраны, когда только начнут раскрываться, в свой лучший период). Столовой ложкой выкладывайте массу на разогретую сковороду и обжаривайте по 3–4 минуты на каждой стороне. Подайте на стол, сбрызнув апельсиновой водой или свежавыжатым лимонным соком, или макайте их в сладкие сливки.

**Примечание:** чтобы сделать розовую воду: несмотря на то, что в магазинах уже можно купить розовую воду, лучше всего приготовить ее самому. Возьмите лепестки 2 красных роз и положите их в сковородку, на сантиметр от дна залитую водой. Грейте на слабом огне и до того, как вода вскипит, уберите сковородку с плиты. Процедите жидкость и храните в холодильнике до того времени, пока она вам не понадобится.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, Белтан, Середина Лета, эсбаты

Порций: 3–4





## Блинчики из молозива

Однажды, когда я была в Ирландии, я присутствовала на свадьбе. А затем я остановилась на ферме, принадлежащей семье жениха. Каждое утро я вставала очень рано, чтобы подоить коров вместе с Лиамом, одним из 7 братьев в семье. Ну, то есть он доил коров, а я наблюдала издали, в безопасности. Также мне посчастливилось увидеть (опять же с безопасного расстояния) рождение теленка. И еще мне дали попробовать интересное блюдо. Молозиво, как его тут называют, — это первое молоко, которое корова дает несколько дней после рождения детеныша. Это молоко богато протеином и питательными веществами. В некоторых кельтских регионах такое молоко очень высоко ценилось, и из него делали сыр, творог и блинчики. Также считается, что подобные продукты подавались в дар Богине, но теперь принято разделять их с семьей и друзьями.

**5 стаканов муки**

**1 чайная ложка столовой соды**

**Большая щепотка соли или по вкусу**

**1 яичный желток**

**2–3 чайные ложки сахара**

**4–5 стаканов молозива**

**Оливковое масло или жир для жарки**

Смешайте муку, соду, соль, желток и сахар в большой миске. Взбейте все это вместе с молозивом, чтобы образовалось жидкое тесто. Столовой ложкой положите массу на горячую сковороду и готовьте от 4 до 6 минут на каждой стороне. Хорошо смажьте блинчики сливочным маслом, сливками или вареньем.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Середина Лета,  
или время, когда отелится ваша корова

Порций: 4

*Желаю вам от души широкой:*

*Кого-то любить,*

*Хорошей работы,*

*Немного солнца,*

*Немного медовухи,*

*И чтоб хранили вас*

*Святые духи.*

КЕЛЬТСКОЕ БЛАГОСЛОВЕНИЕ





## Валлийские блинчики на масленицу

*Валлийские блинчики немного отличаются от своих североамериканских аналогов. Они очень тонкие, и в них заворачивается лимонное варенье, а сверху они посыпаются сахаром. Либо их можно подавать в развернутом виде, сложенными один на другой, наподобие стопки бумаг. Блины обычно пекутся на второй день масляной недели: эта традиция идет еще из Средневековья, когда в хозяйстве необходимо было использовать все яйца и молоко до начала Великого Поста. По традиции первый блин отдают самому грязному и ленивому члену семьи. Но поскольку никто из людей не хочет занимать этот пост, обычно его съедает собака.*

**1 ¼ стакана муки**

**Соль**

**2 чайные ложки сахара**

**2 яйца**

**1 яичный желток**

**1 стакан молока**

**1 стакан воды**

**Тертая кожура и сок 1 лимона**

**3 чайные ложки растопленного  
сливочного масла**

**Оливковое масло для жарки**

**Сахарная пудра**

Смешайте муку, соль и сахар. Взбейте яйца и яичный желток венчиком и медленно добавляйте в муку. Налейте туда же молока и воды и взбейте до образования пузырьков. Также для смешива-

ния ингредиентов можно использовать блендер. Добавьте лимонную кожуру и дайте тесту отстояться в прохладном месте, по крайней мере, 1 час. Добавьте сливочное масло в тесто для блинов. Нагрейте сковородку с маслом или жиром. Когда она станет очень горячей, начните печь блины, для каждого используя очень мало теста, так как они должны быть тонкими. Переворачивайте блин только 1 раз. Во время готовки будет много дыма, так что лучше всего открыть окна или форточку. Когда блин поджарится, и вы его уберете со сковородки, брызните на него немного лимонного сока и подавайте на стол. Если вы готовите блины во время праздника, на котором присутствует много народа, скорее всего, гости будут толпиться вокруг вас с тарелками в руках в ожидании, когда же будет готов еще один блин.

**Другой вариант:** для более пикантного вкуса добавьте в тесто бренди, имбирь, корицу и мускатный орех.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: весенние фестивали, масленица

Порций: 2







## Народные традиции во время масленицы

Празднование масленицы берет начало с того времени, когда люди приходили к священнику исповедоваться для отпущения грехов, перед тем как на следующий день начать поститься. После исповеди людям было разрешено участвовать в народных гуляниях. Самая распространенная еда в то время — это, конечно, блины. Они готовятся из остатков яиц, молока и масла, которые надо было использовать до начала Великого Поста.

В некоторых деревнях ребятня собиралась группами и ходила по домам. Лидер группы стучал в дверь и говорил:

Пеките блины, сковорода горяча,  
Мы пришли масленицу отмечать,  
Дайте нам немного блинов,  
Или немного бекона,  
Или чуть-чуть сыра,  
Откройте двери, и нас впустите,  
И блинами нас угостите!  
Пеките блины, сковорода горяча,  
Мы пришли масленицу отмечать!  
Даже с кусочком хлеба и сыра  
Лучше, чем с пустыми карманами в дырах.  
Один блин горячий, другой уже нет,  
А готовились они на масле девяти лет!  
Пост уже скоро, но есть нам еще хочется,  
Поэтому и пришли мы к вам на масленицу!  
Яйца на подносе,  
Бекон на сковороде,  
Эль на подносе,  
Будем рады любой еде.  
Но не могу я больше петь,  
Пересохло в горле ведь!

Также во время масленицы начинались соревнования по традиционным кельтским видам спорта, таким как гаэльский футбол, регби или хоккей на траве. Хотя я присутствовала и на достаточно жестоких играх в Уэльсе и Ирландии, но говорят, что самые неистовые матчи проводят корнуолльцы.



В городке Св. Колумба на главной площади выбрасывался покрытый серебром мяч размером с шар для крикета. Две команды — городские и деревенские — могли получить очко в одном из двух случаев: цель городских — это камень, находящийся в миле (1,6 километра) на северо-запад от площади; цель деревенских — котлован на севере, который также удален на милю от площади. Это очень жестокое состязание, в котором принимают участие только взрослые и сильные мужчины. Оно даже чем-то напоминает древние соревнования на силу и выносливость, которые устраивали кельтские воины. У кого в руках окажется серебряный мяч, должен бежать изо всех сил, уворачиваться, отбиваться — в общем, делать все возможное, чтобы не упустить мяч. Победителем становится тот, кто сможет донести мяч до обусловленной цели. Он несет его обратно в город, высоко подняв над головой. А потом этот мяч переносят из паба в паб с такой песней:

Вот зачем, вот зачем мы катим мяч гурьбой,  
Вот зачем, вот зачем мы катим мяч гурьбой,  
Вот зачем, вот зачем мы катим мяч гурьбой,  
А теперь, а теперь идем мы все домой.

Мяч, на котором написаны слова *хорошая игра — честная игра*, окунается в кружки с пивом, и все пьют за «серебряное пиво!» и закусывают блинами на масленицу.

В похожую игру когда-то играли в шотландском городе Джебугтре. Но если верить местным легендам, то иногда вместо мяча они использовали головы английских захватчиков!





## Яблочные блинчики с пижмой

*В нашем доме первый блин отдается «блинным богам»; мы кладем его на улицу, чтобы духи и животные также могли им полакомиться. Это помогает сделать все последующие блины идеальными.*

- 1  $\frac{3}{4}$  стакана муки**
- Соль по вкусу**
- 1 чайная ложка сахара**
- 2 яйца**
- 1 яичный желток**
- 1 стакан сливок**
- 1 стакан молока**
- 2 столовые ложки чая из пижмы (см. примечание)**
- 1 маленькое яблоко, очищенное от кожуры и порезанное на мелкие кусочки**
- 1 столовая ложка растопленного сливочного масла**
- Оливковое масло для жарки**
- Сливки, чтобы в них макать**
- Сахарная пудра, чтобы ею посыпать**

Смешайте муку, соль и сахар. Взбейте яйца и яичный желток вместе при помощи венчика и медленно добавьте в муку. Туда же налейте молоко и сливки; взбивайте до появления пузырьков в массе. Также для смешивания ингредиентов можно использовать блендер. Добавьте чай из пижмы и кусочки яблок в тесто и оставьте его стоять в прохладном месте хотя бы на час. Добавьте растопленное сливочное масло в тесто. На сковороде нагрейте немного оливкового масла или жира для жарки. Когда сковорода достаточно нагреется, начинайте печь блины, используя небольшое количество теста, так как они должны получаться очень тонкими. Переворачивайте каждый блин только один раз. Во время готовки будет много дыма, так что лучше всего открыть окна или форточку. Когда блин поджарится, и вы его убереете со сковородки, посыпьте его сахарной пудрой и подавайте на стол со сливками.

**Примечание:** для того чтобы приготовить чай из пижмы, поместите высушенную пижму (можно использовать и цветы и листья) в пол-литра только что прокипяченной воды. Оставьте до полного остывания, а затем перелейте в бутылку. Перед использованием подержите несколько дней в холодильнике.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: весенние фестивали

Порций: 2





## Притча об урожайной поре

Одним прекрасным весенним утром фермер сеял семена ячменя в богатых известняковых землях Треваленских холмов на юге Уэльса. И когда он направо и налево разбрасывал семена, то увидел красивую молодую женщину, которая была одета как доярка и пристально за ним наблюдала.

«Что ты делаешь?» — спросила девушка, подойдя к нему ближе, и с каждым шагом маленькие цветочки и листики вылетали у нее из-под ног.

«Сею ячмень», — ответил фермер.

«Аа... — сказала странная женщина, грустно улыбаясь. — Но ты должен знать, что те семена, что ты сейчас сеешь, будут разлагаться в земле».

«Да, они сгниют,— кивнул фермер. — Но из них вырастет новая жизнь, они дадут урожай, который я потом соберу».

Странная женщина посмотрела прямо в глаза фермеру и многозначно спросила:

«Ты действительно веришь, что смерть может принести новую жизнь?»

«Конечно верю», — ответил фермер.

«Тогда иди домой, — тихо сказала незнакомка, — и возьми серп, и срежь ячмень. Так как я — та жизнь, что перерождается».

Фермер подумал, что все это очень странно, но, тем не менее, он послушался молодую женщину и направился домой за серпом. Но пока он шел, незнакомка позвала его и крикнула вслед:

«Если кто придет сюда и будет спрашивать обо мне и искать меня, то скажи, что ты меня видел, но только во время посева».

Затем, когда на следующий день фермер вернулся на свое ячменное поле, молодой девушки уже не было. Но, к его удивлению, весь ячмень был созревший; и поле было готово, чтобы его пожинать.

Фермер начал работать серпом и вдруг заметил, что в его сторону приближается группа мужчин. Они выглядели достаточно грубыми и немного растерянными. Головы их были выбриты так, как выбривают их монахи. Они подошли к нему с неприветливыми лицами. Их лидер спросил:

«Видел ли ты, как этим путем проходила молодая доярка? Ее нельзя не заметить, ведь ее волосы чернее смолы, губы как свежая клубника, а кожа бела, как свежие сливки».

«Да, я видел такую девушку, если мне не изменяет память. Это было, когда я засеивал поле», — фермер ответил правду, и мужчины, увидев, что ячмень уже готов к уборке, в отчаянии решили прекратить погоню. Они повернули и пошли назад той же дорогой, что и пришли. Тогда фермер понял, что его посетила Богиня в тот день. И когда он убрал все поле, последний стог он пожертвовал в ее честь.



## Горячие булочки

*Хотя теперь их редко когда делают дома, все равно осталось доброй традицией в кельтских странах есть эти круглые булочки с корицей и фруктами на Страстную Пятницу. Каждая булочка украшается изображением креста, и хотя теперь говорят, что крест символизирует распятие Христа, он, тем не менее, имеет концы равной длины. Это сочетание креста и круга (булочки) напоминает кельтский крест, который означает единение женского и мужского начала.*

*Многие домохозяйки в Шотландии делают надрез на тесте в виде равностороннего креста. Опытные пекари говорят, что это нужно для того, чтобы хлеб не оседал, но я почему-то уверена, что изначально это делалось, чтобы Богиня благословила эту выпечку.*

- 1 ½ плюс 3–4 стакана муки**
- 2 упаковки сухих дрожжей**
- 1 чайная ложка корицы**
- ¾ стакана молока**
- ½ стакана растительного масла**
- ½ стакана сахара**
- 1 чайная ложка соли**
- 3 яйца**
- ¾ стакана смородины**
- 1 яичный белок, слегка взбитый**
- 1 ½ стакана сахарной пудры**
- ¼ чайной ложки ванили**
- Чуть меньше щепотки соли**

В большой миске смешайте 1 ½ стакана муки вместе с дрожжами и корицей. Нагрейте до теплого состояния в кастрюльке молоко, растительное масло, сахар и соль; постоянно помешивайте. Снимите с огня и взбивайте 3 минуты миксером на большой скорости. Сразу же добавьте туда смесь из муки и яиц. 1 минуту хорошо проводя миксером по краям, взбивайте на маленькой скорости. Еще 3 минуты взбивайте на высокой скорости. Добавьте смородину и всю оставшуюся муку. Положите получив-

шее тесто на поверхность, хорошо посыпанную мукой. Замешайте оставшуюся муку в тесто, чтобы получилась мягкая, гладкая и эластичная масса. Придайте массе форму шара. Положите шар в миску, хорошо смазанную маслом, так чтобы она покрыла всю поверхность. Накройте крышкой и поставьте в теплое место. Пускай тесто поднимется, увеличившись вдвое, на что уйдет примерно полчаса. Помните тесто и снова положите на поверхность, слегка присыпанную мукой. Накройте и дайте постоять 10 минут. Разделите тесто на 18 частей, и из каждой части сформируйте шар. Поместите их всех на смазанный маслом противень на расстоянии примерно в 3–5 сантиметров друг от друга. Накройте, дайте тесту подняться, увеличившись вдвое (30–40 минут). Острым ножом вырежьте крест на каждом кусочке теста; с помощью кисти смажьте каждую булочку яичным белком. Поставьте противень в духовку, нагретую до температуры 190 градусов. Готовьте 12–15 минут или до того, как булочки станут золотистыми. Дайте немного остыть. В это время смешайте сахарную пудру, ваниль, капельку соли и оставшийся яичный белок. Украсьте получившейся массой готовые булочки.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, весенние фестивали, Страстная Пятница

Булочек: 18



## СЫН ВДОВЫ

Раз в год, на Страстную Пятницу, в лондонский паб под названием «Сын вдовы» приглашают моряка, и он должен положить еще одну свежую сдобную булочку в коллекцию, которая висит в рыболовной сетке. Это делается в память о сыне, который ушел в море и не вернулся. После того, как моряк положит булочку, его угощают пивом, а всех посетителей угощают свежесдобными горячими булочками.

Давным-давно у женщины, которая владела пивным домом на том месте, где сейчас находится тот паб, был сын. И он обещал возвратиться из моря к Пасхе. Она испекла для него свежие булочки, самые его любимые. Но он так никогда и не вернулся домой. Одну булочку она оставила и хранила ее весь год. Когда же снова наступала Страстная Пятница, она клала эту булочку в корзину и пекла новую партию. И до самой смерти она продолжала откладывать по одной булочке для своего пропавшего сына, не оставляя надежду на его возвращение. Но даже после ее смерти эту традицию продолжают до сих пор нынешние владельцы паба. И даже в договоре об аренде прописано, что этот обычай должен соблюдаться. И то, что булочки не покрываются плесенью, а только лишь высыхают и чернеют (хотя многим из них уже более 100 лет), подтверждает правдивость этой легенды. Важно также заметить, что традиция не забывалась даже в тяжелое время Второй мировой войны, когда в период бомбежек эти булочки уносились и хранились в безопасном месте. Сейчас в пабе находится более 200 булочек.



## История круглых булочек

Горячие круглые булочки, которые подаются на Страстную Пятницу, скорее всего, произошли от пряных кексов, которые приносили в дар саксонской богине Эостре. Эти кексы были украшены двумя рогами, которые, пересекаясь, формировали крест и символизировали 4 четверти лунного цикла. Хотя об Эостре мало что известно в наше время, но возможно, что ее почитали в разных ипостасях греки, римляне, франки, англо-саксоны, а также и кельты.

Эостра всегда была связана с лунными циклами и также ассоциировалась с лесом и дикой природой. А ее жрицы назывались *вуду-маер*, что означало «Лесная Мать». Монах Беда Достопочтенный говорил, что весь месяц апрель когда-то назывался Эостурмонаф.

Можно предположить, что по традиции таким лесным матерям в качестве подаяний приносили хлеб, пироги и булочки. В английском языке от имени Эостры произошло название праздника Пасхи, который является днем возрождения Христа — праздник, не привязанный к какому-либо определенному дню, а зависящий от движения луны, то есть празднуемый в первое воскресенье после первого полнолуния по-



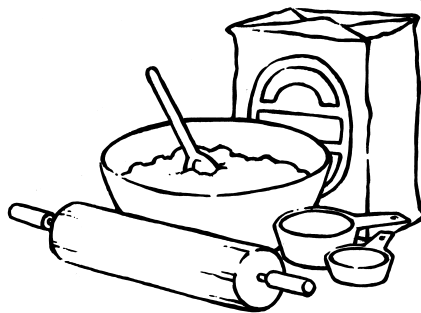
сле весеннего равноденствия. (Если полнолуние выпадает на воскресенье, то Пасха празднуется в следующее воскресенье, ровно через неделю.)

Во всем христианском мире церкви украшаются цветами на этот праздник, забывая о том, что Пасха когда-то была языческим весенним фестивалем.

Некоторые люди все еще настаивают, что булочки, приготовленные на Страстную Пятницу, никогда не плесневеют. Также их используют при заговорах для борьбы с разными болезнями. Было даже принято всегда оставлять одну булочку для врачевания. Ее вешали на кухне и высушивали, а затем перетирали и добавляли в стакан воды, молока или эля, чтобы дать выпить больному. К сожалению, те булочки, которые мы привыкли покупать сегодня в булочных, обычно готовятся за день до продажи. Потому что могущественная магия не работает.

*Горячие круглые булочки!  
Горячие круглые булочки!  
Одну за пенни и две за пенни,  
Горячие круглые булочки!  
Если нету сыновей,  
Отдайте, чтобы дочка съели!  
Одну за пенни и две за пенни,  
Горячие круглые булочки!*

БРИТАНСКАЯ НАРОДНАЯ ПЕСНЯ





## Булочки из бархатцев

*Бархатцы также известны как цветы солнца, потому что они раскрываются на рассвете и поворачиваются вслед за солнцем, расправляя лепестки, чтобы получить как можно больше солнечного света. А на закате они закрываются. Потому более чем уместно добавлять их в рецепты блюд, подаваемых на фестивалях солнца. Также бархатцы являются символом постоянства и вечной любви. Следовательно, их можно использовать для любовных напитков, венков и букетов на свадьбу и для цветочных оберегов. А булочки из бархатцев, полные солнечного света и радости, обязательно порадуют членов вашей семьи на завтрак в Середину Лета.*

**1 стакан плюс 1 столовая ложка лепестков  
бархатцев**

**1 стакан молока**

**1 яйцо**

**3–5 стаканов муки**

**5 столовых ложек сахара**

**1 чайная ложка соды для выпечки**

**¼ чайной ложки соли**

**6 столовых ложки сливочного масла**

**½ стакана кандированной апельсиновой кожуры**

**1 стакан кишмиша**

Положите 1 стакан лепестков бархатца в маленький тряпичный мешочек; завяжите и опустите его в кастрюлю вместе с молоком. Нагрейте на слабом огне, не доводя до кипения. Затем вытащите и выкиньте мешочек. Разбейте яйцо в молоко. В отдельной миске смешайте муку, сахар, соду для выпечки, соль и 1 столовую ложку лепестков; положите также сливочное масло, апельсиновую кожуру и кишмиш. Сразу же залейте молоком получившуюся смесь; взбивайте 10 минут. Залейте в хорошо смазанную маслом форму для выпечки. Выпекайте 10–15 минут при температуре 190 градусов.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад,  
Самэйн, фестиваль солнца

Порций: 12

*Хорошее настроение  
Рождается на кухне.*

Поговорка жителей  
острова Мэн







## Песня урожая в доме, около 1580 года

Во время урожая и слуги, и князя  
Пирушку закатали в доме у себя.  
Они наливали полные чаши  
И прославляли Богов наших.  
Когда выполнил дело, то не скучай,  
Обедай с женой и детей поучай,  
Ты ж знаешь, они всегда будут тебе помогать,  
А люди за труд будут тебя уважать.



## Пепельные поля

Как и в Середину Лета, в Самэйн принято танцевать вокруг костра, тем самым придавая силу Солнцу. До прихода нового времени костры горели около каждой деревни. На следующий же день пепел от костров относили в поле, и иногда фермеры кидали горсть пепла в воздух. И пока он падал, все присутствующие молились об ушедших родственниках и друзьях. От этой традиции и пошло название «Пепельные поля». Пепел, оставшийся от костров на Самэйн, разбрасывался по полю, не только чтобы благословить, но и чтобы удобрить его. Как в языческой, так и в христианской традиции ноябрь — это время размышлений о морали и воспоминаний об умерших. В христианском календаре в первые два дня после Хэллоуина почитают святых на небесах (День Всех Святых) и все души в чистилище (День Всех Душ).





## БОҚСТИ

*Боксти на противне, боксти в сковороде, если не съешь боксти,  
то мужа не найдешь нигде.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА

*Боксти вдохновило, наверное, на самое большое количество стихов, чем какое-либо другое блюдо в кельтских странах. Существует несколько способов приготовить боксти, два из них я приведу здесь.*

### БОҚСТИ НА ПРОТИВНЕ (ХЛЕБНЫЕ БОҚСТИ)

**450 грамм картошки**  
**2 стакана картофельного пюре**  
**4 стакана муки**  
**Соль и перец по вкусу**  
**¼ стакана сливочного масла или жира от бекона**

Почистите сырую картошку и натрите ее на терке в марлю; отожмите ее над миской, сдввливая туда сок. Положите натертый картофель в отдельную миску и смешайте с картофельным пюре. Когда крахмал опустится на дно миски с картофельным

соком (это занимает около 30 минут), вылейте воду и добавьте крахмал в картофельную смесь. Хорошо смешайте. Через решето просейте муку, соль и перец на смесь. Добавьте расплавленное сливочное масло или жир бекона. Замесите; раскатайте на поверхности, посыпанной мукой, и придайте формы толстеньких пирожков. Сверху надрежьте кресты, чтобы, когда выпечка будет готовиться, они бы разделились на четвертинки (треугольнички). Готовьте на хорошо смазанном маслом противне 40 минут при температуре 150 градусов.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, Юль

Порций: 6

### БОҚСТИ НА СҚОВОРОДЕ (БЛИНЧИКИ БОҚСТИ)

Используйте те же ингредиенты, что и для хлебных боксти, только добавьте еще и 1 чайную ложку пищевой соды и достаточное количество молока, чтобы сделать жидкое тесто. Ложкой положите тесто на слегка смазанную маслом сковороду и прожарьте на среднем огне с двух сторон. Такие блинчики можно подавать с маслом или посыпанными сахаром.

*У кого есть кусок хлеба,  
Тот и нож найдет, чтобы его порезать.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Бармбрэқ на Хэллоуин

*Хэллоуин пришел к нам из кельтского праздника Самэйна, также известного как «трещина между мирами», когда время перестает существовать, а души мертвых могут выскользнуть из подземного мира и посетить наш. Во время Самэйна принято гадать и предсказывать судьбу. А также разные предметы заворачиваются в вощеную бумагу и запекаются внутрь бармбрэка. Этими предметами могут быть наперсток, символизирующий незамужнюю женщину; горошина, означающая бедность; обручальное кольцо; монета, воплощающая достаток; палочка, символизирующая посох того, кто далеко держит путь. Однажды я была на фестивале, на котором хлеб кинули и разбили об стену, а дети побежали и начали собирать рассыпавшиеся предметы.*

**4 стакана муки**  
**½ чайной ложки корицы**  
**¼ чайной ложки мускатного ореха**  
**½ чайной ложки соли**  
**2 столовые ложки, с горочкой, сливочного масла**  
**1 упаковка дрожжей**  
**1 стакан сахара**  
**1 стакан теплого молока**  
**1 яйцо**  
**1 ¼ стакана белого изюма**  
**1 стакан смородины**  
**½ стакана кандированной цитрусовой кожуры**  
**Кольцо, монетка, палочка, горошина, наперсток— каждый предмет, отдельно завернутый в вощеную бумагу.**

Просейте через сито и смешайте в миске муку, приправы и соль; добавьте масло и перетрите с мукой руками. Разбавьте дрожжи одной чайной ложкой сахара и чайной ложкой теплого молока. Эта смесь должна запениться. Если этого не произошло — значит, дрожжи уже слишком старые.

Остаток сахара добавьте в смесь на основе муки и хорошенько взбейте блендером. Остаток молока и яйцо добавьте в дрожжи, а затем все это прибавьте в мучную смесь. Смешайте тщательно деревянной ложкой. Тесто должно получиться жесткое, но эластичное. Замесите в тесто фрукты, порезанную цитрусовую кожуру и предметы для гадания. Накройте тканью и оставьте стоять в теплом месте, пока тесто не увеличится вдвое. Выньте его и разделите на две части. Каждую из частей положите на смазанную маслом форму для выпечки. Еще раз накройте и дайте тесту подняться еще 30 минут. Затем выпекайте в духовке 1 час при температуре 205 градусов. Перед тем как вытащить из духовки получившийся хлеб, проткните его вертелом, чтобы проверить, готов ли он. Полейте сверху смесью из 2 чайных ложек сахара, растворенных в кипятке, и верните в духовку на 3 минуты. Вытащите из духовки и охладите. Порежьте на куски и подайте на стол с маслом. Бармбрэқ хранится долгое время. Но если он начнет черстветь, то попробуйте его поджарить.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн

Получается 12 кусков





## Тост с корицей

*Жернов — это универсальный символ богини зерна, урожая, помола и выпечки. Многие хлеба выпекались с отверстием в середине, символизировавшим этот камень.*

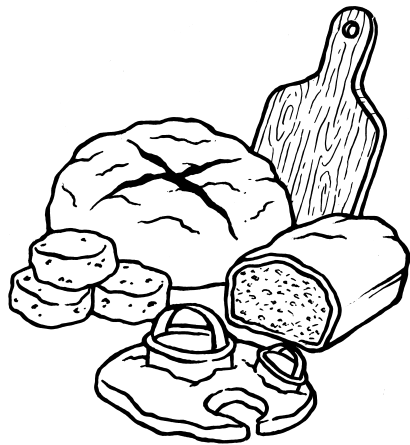
**4 куска хлеба грубого помола**  
**1 столовая ложка корицы**  
**1 столовая ложка сахара**  
**1 столовая ложка красного вина**

Пожарьте хлеб в тостере или на гриле. Разложите кусочки на противне. Смешайте корицу, сахар и вино. Помажьте получившейся смесью каждый кусок хлеба. Несколько минут грейте их на слабом огне в духовке.

**Другой вариант:** менее сложный вариант — это помазать хлеб маслом, когда он вылетит из тостера, а сверху посыпать корицу и сахар.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом:  
ФЕСТИВАЛИ УРОЖАЯ, ЗАВТРАК, КОГДА ОПАЗДЫВАЕТЕ

Порций: 2





## ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

*Этот рецепт пришел к нам из Галиции, автономного региона на северо-западе Испании. В Галиции говорят на своем языке, который имеет больше общего с португальским, чем с испанским; а их культура, музыка и кухня имеют очень много общих черт с Бретанью, Ирландией, Уэльсом и Шотландией. Галиция считается «Неизученной кельтской страной», поэтому книга кельтских рецептов будет незавершенной, если я не добавлю сюда хотя бы один рецепт из Галиции.*

*Любисток лекарственный был привезен в кельтские земли римлянами. Листья этого растения клали в обувь, чтобы снять усталость во время длинного путешествия; а в гостиницах подавали ликер, сделанный из него. Если не было перца в доме, то использовали перемолотые корни и семена любистка, чтобы приправить мясо и супы.*

- 1 упаковка сухих дрожжей**
- 1 чайная ложка сахара**
- 1 ¼ стакана теплой (но не горячей!) воды**
- 2 чайные ложки соли**
- 2 ½ стакана пшеничной муки**
- 2 ½ стакана муки**
- 1 столовая ложка бренди**
- 1 столовая ложка растительного масла**
- 1 луковица, очищенная и мелко порезанная**
- 1 столовая ложка семян любистка**

Смешайте дрожжи, сахар и теплую воду. Оставьте в теплом месте до тех пор, пока смесь не вспенится. В отдельной миске смешайте два сорта муки и соль. Добавьте растительное масло, дрожжевую массу, лук и бренди. Замешивайте до получения

мягкого теста. Переложите тесто на поверхность, посыпанную мукой, и, не торопясь замешивайте примерно 10 минут. Тесто должно быть мягким и эластичным. Положите тесто обратно в миску, накройте влажной тканью и оставьте подниматься на 1,5 часа, пока оно не увеличится вдвое.

Выложите тесто обратно на поверхность, посыпанную мукой, и замешивайте 5 минут. Сформируйте из теста хлебную буханку и положите на хорошо смазанный маслом противень. Сверху посыпьте семенами любистка и дайте тесту подниматься, пока вы нагреваете духовку до температуры 230 градусов. Выпекайте хлеб в течение 10 минут. Затем снизьте температуру духовки до 205 градусов, и пусть хлеб готовится еще 20 минут, пока не станет золотистым. Вытащите хлеб из духовки и дайте охладиться.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, зимние эсбаты

Получается: одна буханка хлеба





## Рецепт содового хлеба от Эвалин Скарни Ши

*Моя подруга Линда Арнольд на каждый день Святого Патрика делает хлеб для своей семьи по рецепту, доставшемуся ей еще от бабушки. Секрет идеальной буханки, по ее словам, состоит в том, чтобы не перемять тесто, и, когда хлеб будет остывать, его необходимо завернуть во влажную ткань.*

**6 стаканов муки**  
**1 ½ чайной ложки пищевой соды**  
**3 чайные ложки соли**  
**2 ½ стакана пахты**  
**1 ½ стакана обычного или белого изюма**

Нагрейте духовку до температуры 190 градусов. В большой миске смешайте муку, соду и соль. Медленно влейте туда половину пахты. Смешайте и сделайте из теста шар. Выложите его на поверх-

ность, посыпанную мукой. Замешивайте 2 минуты. Разделите тесто на две части и быстро из каждой части сформируйте круг. Выложите два этих куска на смазанный маслом противень и вырежьте крест глубиной примерно 2 сантиметра на каждом из них. Держите в духовке 45–50 минут, пока они не станут золотистыми. Заверните каждый кусок хлеба в отдельную влажную ткань и поставьте охлаждаться на 6 часов. По прошествии этого времени его можно будет разрезать и подавать на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: именины/дни рождения, эсбаты, День Святого Патрика

Получается: 2 буханки хлеба

*Если вы собрались в лес на день,  
Возьмите с собой хлеба, как на неделю.*

Ирландская поговорка





## Хлеб из ревеня

*Ревень выращивался людьми, по меньшей мере, уже 5 тысяч лет. Это одно из тех редких съедобных растений, которое также может быть очень ядовитым. Его листья — сырые или приготовленные — можно сказать, смертоносны. Тем не менее стебли ревеня можно есть и использовать в готовке, и они очень вкусные.*

*У корнуолльцев существует поверье, что если носить кусочек ревеня в качестве ожерелья, то это предотвратит колики в животе.*

**2 ½ стакана плюс 2 столовые ложки муки**  
**1 ½ стакана темного коричневого сахара**  
**1 чайная ложка пищевой соды**  
**½ чайная ложка соли или по вкусу**  
**1 яйцо, взбитое**  
**1 стакан пахты**  
**½ стакана растительного масла**  
**1 чайная ложка ванили**  
**1 стакан свежего порезанного ревеня**  
**Сливочное масло, корица и сахар**  
**для украшения хлеба**

Смешайте 2 ½ стакана муки, коричневый сахар, пищевую соду и соль в большой миске. В отдельной миске смешайте яйцо, пахту, растительное масло и ваниль; затем добавьте эту смесь в мучную смесь и хорошенько перемешайте. Положите кусочки ревеня и оставшуюся муку в тесто и переместите получившееся тесто в 4 формы для выпечки. Сверху намажьте маслом и посыпьте сахаром и корицей. Выпекайте 45 минут в духовке, разогретой до температуры 175 градусов. Вытащите из духовки и дайте постоять хлебу в формах 15 минут, прежде чем вытаскивать его оттуда и охлаждать на противне.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад, эсбаты

Получается 4 буханки хлеба





## Жена мельника

Одним прекрасным днем, когда молодая мама укачивала свое дитя, она отвела взгляд от засыпающего младенца и увидела, что посередине комнаты стоит незнакомая очень красивая женщина. Эта женщина была одета в платье из дорогостоящего зеленого бархата, и опоясана она была поясом из золотых нитей со вшитыми в него жемчужинами. На голове ее красовалась корона с жемчужинами и изумрудами, и на шее было жемчужное ожерелье. Как бы ни была удивлена молодая женщина непрошеной гостье, она все же не забыла о правилах приличия, которым научила ее бабушка. «Хотя я и не знаю, как вы попали сюда, да так, что я даже не услышала этого, тем не менее, располагайтесь у камина и погрейтесь. Сегодня на улице очень холодно».

«Благодарю тебя, милая Джанет, но нет, — ответила незнакомка. — Однако могу ли я попросить у тебя чашу овсяной крупы, если у тебя есть лишняя?»

«Овсяной крупы? Ай, у меня есть даже больше, если вам надо, — ответила Джанет. — Ведь мой муж — мельник, и для меня будет честью разделить с вами то, что у меня есть». И женщина в зеленом платье скоро получила чашу, до краев наполненную овсяной мукой.

«Спасибо тебе, — сказала женщина. — Я прослежу, чтобы чашу завтра же тебе вернули». И так же тихо, как она зашла в дом, женщина в зеленом платье совершенно незаметно его и покинула.

На следующий же день чаша была возвращена, и не пустая, а полная крупы. Вернула ее маленькая фея, также одетая в зеленое платье, как и ее хозяйка, но только у этой феи был высокий, писклявый голос. «Приятного аппетита, — пропищала она, отдавая чашу Джанет. — Это с лучших полей».

Да, зерно было прекрасным. Из него сварили кашу, и вся семья попробовала немного. Все, кроме маленького слуги, который отказался пробовать даже ложечку. «Я не буду есть еду фей, — сказал он. — И если бы вы были умнее, мисс Джанет, то не ели бы тоже. За такие подарки всегда приходится платить». Но упрямый мальчишка вскоре заболел. Джанет и ее муж считали, что это произошло из-за того, что он отказался от своей порции.

Также в семье считали, что та женщина, что явилась к ним в дом, была сама Королева Фей, и такому гостю, конечно, необходимо отдать дань уважения. Каждый вечер перед сном жена мельника выставляла на порог дома чашу с самой вкусной кашей, и каждое следующее утро она находила на этом же месте такие деликатесы, каких никогда до этого не видела, — странные и экзотические фрукты, медовое вино, а также огромное количество леденцов и конфет. Вся ее семья пила и ела эти чудесные дары и только лишь преуспевала. Так приходит удача к тому, кто подружился с феями!





## Ржаной хлеб с тмином

*Когда-то тмин использовали, чтобы придавать вкус сырам и супам, но теперь его можно найти только в ржаном хлебе. Положите семена тмина под детской кроваткой, чтобы отогнать злых духов. Положите тмин в объект или вокруг какого-либо объекта, чтобы сделать его незаметным для воров.*

- 3 упаковки сухих дрожжей**
- 1 ½ стакана теплой воды**
- ¼ стакана черной патоки**
- ½ стакана сахара**
- 4 чайные ложки соли, или по вкусу**
- 3 столовые ложки семян тмина**
- 2 ¾ стакана ржаной муки**
- 2 столовые ложки жира, который добавляют в муку для рассыпчатости**
- 3 ½–4 стакана белой муки**
- 1 яичный белок**
- 2 столовые ложки воды**

Растворите дрожжи в теплой воде. Добавьте туда черную патоку, сахар, соль и семена тмина. Хорошенько смешайте, чтобы образовалось мягкое тесто. До-

бавьте жир. Руками вмешайте белую муку и замесите так, чтобы получилось тесто, которое можно легко держать в руках. Затем положите его на поверхность, посыпанную мукой, и месите около 10 минут, пока тесто не станет гладким. Положите тесто в чистую, смазанную маслом кастрюлю и оставьте подниматься, пока оно не увеличится вдвое. Снова замесите. Разделите тесто на две равные части и придайте им округлую форму, немного приплюснутую сверху. Поместите на большой, смазанный маслом противень, чтобы оставалось место для того, чтобы тесто поднялось. Накройте влажной тканью и дайте ему увеличиться вдвое. Нагрейте духовку до температуры 190 градусов. Смешайте яичный белок с водой и намажьте той жидкостью оба хлеба при помощи кисти. Пеките хлеб от 30 до 40 минут, пока он не будет готов.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад

Получается 2 буханки хлеба

*Зерно после помола  
Становится целостнее.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Серый хлеб с содой

*Именно по этому рецепту я обычно готовлю хлеб с содой. Только не думайте, что чем больше вы замешиваете тесто, тем будет лучше; слишком сильно замешанный хлеб получается очень жестким. С того времени, как вы добавляете пахту, до момента, когда вы ставите хлеб в духовку должно пройти лишь несколько минут — иначе действие пищевой соли пропадет. Лучшие всего смешивать непросеянную муку и белую муку в равных пропорциях.*

**8 стаканов непросеянной муки, смешанной с белой мукой (пропорции выбираете вы сами по вкусу)**

**2 чайные ложки соли**

**2 чайные ложки пищевой соды**

**3–3 ½ стакана пахты**

Смешайте все сухие ингредиенты. В центре сделайте небольшую ямку и налейте туда половину пахты. Осторожно начинайте замешивать, добавляя потихонечку пахту, чтобы получилось мягкое тесто. (Возможно, вам не понадобится вся пахта.)

Быстро, но аккуратно сделайте шар из теста. Положите его на поверхность, посыпанную мукой. Разделите тесто на две части и быстро придайте каждой из них округлую форму. Положите каждую часть в смазанную маслом форму для выпечки и ножом вырежьте глубокий крест сверху. Выпекайте 15 минут при температуре 230 градусов. Затем уменьшите температуру до 205 градусов и выпекайте еще 25 минут или до готовности. В итоге хлеб должен быть золотисто-коричневого цвета и пусто звучать, если постучать по нижней его стороне. Вытащите из духовки и охладите.

**Другой вариант:** для приготовления белого хлеба с содой действия будут такими же, но использовать нужно только белую муку. А если вы хотите приготовить содовый хлеб с беконом, то просто положите несколько кусочков бекона крест-накрест сверху на хлеб, перед тем как поставить его готовиться в духовку.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: именины/дни рождения, эсбаты, День Святого Патрика

Получается 2 буханки хлеба





## Лепешки

*В первый раз я попробовала лепешки, когда была в колледже и помогала своему другу Дэйву приготовить их для банкета духового оркестра. Ингредиентов тут немного, и приготовить лепешки очень просто.*

**2 стакана муки**

**3 столовые ложки сливочного масла**

**Щепотка соли**

**½ стакана цельного молока**

Насыпьте муку в миску и руками вмешайте в нее масло. Добавьте соли и понемногу вливайте молоко, сразу перемешивая его с мукой. Замесите немного, чтобы получить мягкое тесто, добавляя

больше жидкости по мере необходимости. Скалкой раскатайте тесто так, чтобы оно было примерно 1,5 сантиметра толщиной. Порежьте на круглые лепешки, но не помните их, иначе они потеряют форму во время готовки. Или можете порезать их на квадраты 5 на 5 сантиметров. Положите тесто на хорошо смазанный маслом противень. Поставьте противень в самый верх разогретой до температуры 220 градусов духовки. Выпекайте 12–15 минут.

**Другой вариант:** для того, чтобы лепешки получились послаще, добавьте 2 столовые ложки сахара и 1 столовую ложку семян тмина.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: завтраки на именины/дни рождения

Порций: 8





## Сладкие лепешки

*Каждую лепешку разрежьте пополам и подайте на стол с маслом, вареньем и взбитыми сливками. Очень часто сладкие лепешки подают к чаю.*

**8 стаканов муки**  
**Щепотка соли или по вкусу**  
**½ стакана сахара**  
**4 чайные ложки разрыхлителя**  
**¾ стакана сливочного масла**  
**3 яйца**  
**1 ½ стакана молока**

**Для глазури:**

**1 яйцо, взбитое со щепоткой соли**  
**Сахар**  
**Масло, варенье, взбитые сливки**

В большой миске смешайте муку, соль, сахар и разрыхлитель. В центре сделайте небольшую ямку и положите туда масло. Взбейте молоко с яйцами и добавьте сразу в мучную смесь. Смешивайте, пока не получите мягкое тесто. Затем положите его на поверхность, посыпанную мукой. Слегка помните, пока не сможете сделать шар из теста. Раскатайте его скалкой, чтобы по толщине оно было 2,5 сантиметра, а затем нарежьте кружочками. Запекайте 10 минут в духовке, разогретой до температуры 245 градусов.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом:

Остара, именины/дни рождения, завтраки, обеды эсбатов

*Много ртов*

*Оставляют посуду пустой.*

ГАЛИСИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Хлеб с патокой

Хлеб, выпеченный на Юль, обладает волшебными свойствами. Если его хранить в доме, то он уберезет ваше жилище от пожара. Если его положить в хлев или зернохранилище, или кинуть в стог сена, то он уберезет ваш урожай от крыс и долгоносиков. Покормите хлебом ваш домашний скот, чтобы он не болел. Если засушить такой хлеб, а потом раскрошить и добавить в чашку горячего супа, то больной, который его съест, быстрее поправится. Как и в случае с круглыми булочками, хлеб будет обладать такими возможностями, только если его приготовить на сам праздник.

Я получила этот рецепт от Мауры О'Бирн. Когда я останавливалась у нее дома, она меня отвела к замку, который находится к югу от Дублина. Хотя с первого взгляда эта постройка казалась обычным ирландским замком с цветущими садами, приятными видами и обитающими там привидениями, тем не менее, в его подвале находился храм богине Исиде. Потолок был выкрашен в зелено-голубой цвет, с нарисованными на нем солнцами и звездами. Сам же храм напоминал мне знаменитые гробницы, которые я видела в Долине Царей, когда была в Египте. Какой же это был приятный сюрприз!

**1½ стакана муки**  
**1 чайная ложка пищевой соды**  
**½ чайной ложки винного камня**  
**½ чайной ложки соли**  
**3 столовые ложки сливочного масла**  
**1 столовая ложка сахара**  
**1 яйцо, разбитое**  
**¾ стакана пахты или молока**  
**1 столовая ложка патоки или черной патоки,**  
**разогретой до жидкого состояния**

Смешайте муку, пищевую соду, винный камень и соль. Вмешайте пальцами сливочное масло. Добавьте сахар, молоко, яйцо и патоку. Хорошенько смешайте и замешивайте несколько минут. Положите тесто на смазанный маслом противень и выпекайте 40 минут в духовке при температуре 205 градусов. Когда хлеб будет готов, то он будет глухо звучать, если постучать по его нижней части. Подайте на стол сразу после приготовления вместе со сладким маслом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара, Юль

Получается 1 буханка хлеба

*Не хочешь муки –  
Не ходи на мельницу.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Батон с конфитюром

*Конфитюр очень популярен в кельтских странах, и даже в самом маленьком бакалейном магазине вы найдете богатый выбор разных его вкусов. Любимый аромат у них — лимон и лайм. Во время моего первого визита в Ирландию, я буквально до краев заполнила свой чемодан банками с конфитюром, как подарок членам семьи и друзьям, не догадываясь о том, что дома он тоже продается.*

**1 стакан крепкого черного чая (не травяного)**  
**2 стакана сухофруктов**  
**1 ½ стакана коричневого сахара**  
**1 яйцо**  
**4 столовые ложки апельсинового, лимонного  
конфитюра или конфитюра из лайма**  
**4 стакана муки**  
**Соль, мускатный орех и корица по вкусу**

Положите отмачиваться сухофрукты и сахар в чай; накройте крышкой и дайте постоять ночь. Наутро добавьте туда яйцо и конфитюр; хорошо перемешайте. Добавьте приправы в муку и смешайте с конфитюром. Поместите тесто в форму для выпечки. Выпекайте 1 час 20 минут при температуре 175 градусов.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара, Юль

Получается 1 буханка хлеба

*Подели свой хлеб  
И никогда не останешься голодным.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Малина и тост

*В первых христианских церквях раскаивающимся прихожанам давали хлеб. Но потом священники заметили, что этот хлеб люди не всегда ели сразу же, в церкви. Они относили его домой и использовали в магических целях. Как, например, круглые булочки, которые, по поверью, могли вылечить больных детей, сделать поле более плодородным, увеличить удои у коров и даже защитить дом от пожара.*

**2 стакана свежей малины**  
**3 столовые ложки сахарной пудры**  
**1 стакан жирных сливок**  
**½ стакана хереса**  
**3 яичных желтка, немного взбитых**  
**6–8 кусков хлеба с отрезанной корочкой**  
**½ стакана сливочного масла**  
**1 чайная ложка корицы**

Посыпьте малину сахарной пудрой. Слегка подавите ягоды вилкой и отставьте в сторону. Взбейте сливки, пока они не загустеют и не запенятся. Налейте херес в одну миску, а слегка взбитые яйца — в другую. Обмакните хлеб сначала в херес, а затем в желтки. Растворите масло на сковороде и, когда она будет горячей, обжарьте хлеб с двух сторон до золотистой корочки. Переложите поджаренный хлеб на теплую тарелку и немного посыпьте корицей. Подавайте на стол сразу после приготовления.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад, Мабон

Порций: от 4 до 6

*Поле никогда не вспашешь,  
Если только думать об этом будешь.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Джонни-пирожок\*

Жили как-то в городе Инвернесс старик со старухой и со своим маленьким сыном Яном. Одним утром скатала старуха тесто и поставила запекаться в духовку.

«Присмотри за Джонни-пирожком, пока я и твой отец пойдем работать в сад», — сказала старуха своему сыну.

«Хорошо, мам», — ответил Ян.

Так старик со старухой пошли в сад и стали разрыхлять землю для посадки редиса. А своего маленького сына оставили присматривать за духовкой. Но он все время отвлекался и внезапно услышал какой-то шум. Он посмотрел на плиту и увидел, как вылетела дверь духовки и оттуда выпрыгнул Джонни-пирожок и начал катиться по полу, прямо к входной двери. Ян побежал и хотел запереть дверь, но Джонни-пирожок был слишком проворным и выкатился через проход и скатился вниз по ступеням на дорогу перед тем, как мальчик смог его поймать.

Ян бежал за ним так быстро, как только мог, крича отцу и матери, которые, услышав его крики, бросили свои мотыги и тоже погнались за Джонни-пирожком. Но Джонни-пирожок катился слишком быстро и уже вскоре совсем скрылся из вида. И им оставалось только сесть на обочине дороги и перевести дыхание.

А Джонни-пирожок все катился и катился, пока на пути ему не встретились два землекопа, которые отвлеклись от своей работы и сказали: «Куда ты спешишь, Джонни-пирожок?»

«Я от бабушки ушел и от дедушки ушел, и от их сына Яна ушел, и от вас убегу тоже!» — засмеялся Джонни-пирожок.

«Что? Сможешь убежать, значит? Ну, посмотрим!» — закричали они, бросили лопаты и погнались за ним. Но они никак не могли его догнать и вскоре сели вдвоем у дороги, чтобы перевести дыхание.

А Джонни-пирожок все катился и катился, пока на пути ему не встретились два канавокопателя, которые спросили у него: «Куда ты спешишь, Джонни-пирожок?»

«Я от бабушки ушел и от дедушки ушел, и от маленького мальчика убежал, и от двух землекопов, и от вас убегу тоже!»

«Что? Правда, сможешь? — переспросили они. — Ну, посмотрим!» И они бросили свои лопаты и тоже побежали за ним. Но Джонни-пирожок снова был намного проворнее их, и, увидев, что они никогда не смогут догнать его, канавокопатели сели у дороги, чтобы передохнуть.

А Джонни-пирожок все катился и катился, пока на пути ему не встретился медведь. Медведь спросил: «Куда ты спешишь, Джонни-пирожок?»

«Я от бабушки ушел и от дедушки ушел, и от маленького мальчика убежал, и от двух землекопов убежал, и от двух канавокопателей убежал, и от тебя убегу тоже!»

«Что? Правда, сможешь? — заревел медведь. — Ну, посмотрим!» И он бросился вдогонку из последних сил, а Джонни-пирожок все оглядывался да катился вперед. Но через некоторое время медведь остался настолько позади, что ему пришлось сдаться. И он распластался на дороге, чтобы отдохнуть.

\* Аналог русской сказки про колобка.





А Джонни-пирожок все катился и катился, пока на пути ему не встретилась лиса, которая тихо лежала на траве около ограды. Лиса позвала его и спросила, даже не поднимаясь: «Куда ты спешешь, Джонни-пирожок?»

«Я от бабушки ушел и от дедушки ушел, и от маленького мальчика убежал, и от двух землекопов убежал, и от двух канавокопателей убежал, и от медведя убежал, и от тебя убегу то-о-же-е-е!»

Лиса села, поворачивая голову из стороны в сторону: «Что-то я плохо тебя слышу, Джонни-пирожок; подойди, пожалуйста, поближе».

И впервые за это время Джонни-пирожок остановился и подкатился к лисе, говоря ей громким голосом: «Я от бабушки ушел и от дедушки ушел, и от маленького мальчика убежал, и от двух землекопов убежал, и от двух канавокопателей убежал, и от медведя убежал, и от тебя убегу то-о-же-е-е!»

«Нет, — лиса снова покачала головой. — Я все еще ничего не слышу. Может, еще поближе подойдешь?»

Джонни-пирожок подкатился совсем близко к лисе и прямо ей на ухо прокричал: «Я от бабушки ушел и от дедушки ушел, и от маленького мальчика убежал, и от двух землекопов убежал, и от двух канавокопателей убежал, и даже от медведя убежал, и от тебя убегу то-о-же-е-е!»

«Правда?» — взвизгнула лиса и схватила Джонни-пирожка своими острыми зубами, и съела его в мгновение ока.



## Хлеб из желтой муки

*Желтая рожь в долине Ардкинглас; желтый папоротник-орляк на окраине Бен Имы; желтые волосы моей любимой, и желтым должно быть ее платье.*

ШОТЛАНДСКАЯ НАРОДНАЯ ПЕСНЯ

**1 стакан желтой муки**  
**4 стакана муки**  
**1 чайная ложка соли или по вкусу**  
**2–3 чайные ложки сахара или по вкусу**  
**1 чайная ложка пищевой соды**  
**1 чайная ложка винного камня**  
**4 столовые ложки сливочного масла**  
**2 стакана пахты**

Просейте через сито в миску все сухие ингредиенты. В центре сделайте ямку и пальцами вмешайте

масло. Сразу после этого залейте пахтой и замесите, чтобы получилось мягкое тесто. Положите тесто на поверхность, посыпанную мукой, и слегка замесите, до такого состояния, чтобы тесто можно было держать в руках. Затем положите его на посыпанный мукой противень, сделайте зарубки на поверхности теста и готовьте 30 минут в духовке, разогретой до температуры 220 градусов. Потом выключите огонь и оставьте хлеб в духовке еще примерно на 10 минут. Когда хлеб приготовится, он будет звучать пустым, если по нему постучать.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад, Фестиваль Солнца

Получается 1 буханка хлеба



## Овсяный хлеб

*Переселенцы, приплывающие в Америку, обычно брали с собой несколько буханок овсяного хлеба. Это должно было защитить путешественников от болезни и придавало им силу преодолеть столь далекое расстояние. В последний раз, когда я летела в Уэльс, я положила буханку овсяного хлеба в свой рюкзак, как «пищу в дорогу». Ведь всем известно, что еда в самолетах редко когда бывает хорошей.*

**2 ½ стакана овсяной крупы хорошего помола**

**2 стакана свежей пахты**

**2 ½ стакана муки**

**½ чайной ложки соли**

**1 чайная ложка пищевой соды**

Положите овсяную крупу отмачиваться в пахту на ночь. На следующий день смешайте муку, соль

и пищевую соду. Добавьте все это в пахту с овсяной мукой. Если будет необходимо, добавьте еще молока, но тесто не должно быть слишком жидким. Положите тесто в хорошо смазанную форму для хлеба. Подогрейте духовку до температуры 175 градусов, затем положите туда тесто и выпекайте его от 1 до 1,5 часов. На стол подавайте горячим со сладким маслом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, фестиваль урожая,  
а также хорошая еда в путешествии

*Ржаной хлеб уберезет от бед,  
Хлеб из ячменя не принесет плохого,  
Добавит сласти вам пшеничный хлеб,  
А от овсяного вы будете здоровы.*

Ирландская поговорка





## Медовый пшеничный хлеб

*Хлеб наш насущный дай нам на сей день;  
и прости нам долги наши, как и мы прощаем должникам нашим.*

МОЛИТВА «ОТЧЕ НАШ»

*Прошение хлеба насущного, включенное в «Отче Наш», скорее всего, изначально было обращением к Богине, так как она всегда даровала людям хлеб. Она была Матерью Зерна, покровительницей пекарей, мельников и домашнего очага.*

**2 ½ стакана пшеничной муки**  
**1 чайная ложка пищевой соды**  
**½ чайной ложки соли**  
**1 чайная ложка разрыхлителя**  
**¼ чайной ложки корицы**  
**½ стакана меда**  
**¼ стакана растительного масла**  
**1 ½ стакана пахты**  
**½ стакана порезанного грецкого ореха**  
**1 столовая ложка порезанной апельсиновой корки**

Смешайте все ингредиенты, взбивайте до образования более-менее однородной массы. Поместите образовавшееся тесто в форму для выпечки. Дайте постоять 20 минут. Затем запекайте в духовке 45–60 минут при температуре 190 градусов. Вытащите из духовки и охладите.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара, фестиваль урожая

Получается 1 буханка хлеба





## Булочки в виде полумесяца

Долгое время хлеб считался продуктом, необходимым для выживания, поэтому процесс приготовления и поедания хлеба обычно имел магическое значение. «Хлебная магия» могла воплощаться в разных формах, от самого выпекания хлеба в виде фигур до заклинания и заговаривания хлеба перед потреблением. Несмотря на неодобрение со стороны церкви, женщины в ранней христианской Европе выпекали булочки в виде полумесяцев, которые называли круассанами (или рогаликами) и которые посвящались небесной богине. Эти булочки, в которые также можно запекать фруктовую или маковую начинку (см. примечание), до сих пор готовятся в честь лунной богини.

Мак добавляется в хлебные изделия, чтобы улучшить сон, а также привлечь плодородие и благосостояние. А если вымочить мак в вине и выпить, то можно стать невидимым.

**2 упаковки сухих дрожжей**  
**½ стакана чуть теплого молока**  
**½ стакана плюс 2 чайные ложки сахара**  
**5 стаканов муки**  
**1 стакан сливочного масла, порезанного на кусочки**  
**3 больших яйца**  
**¾ стакана сметаны**  
**Сок и цедра 1 лимона**  
**1 столовая ложка мака**

Растворите дрожжи в молоке, добавьте 2 чайные ложки сахара и дайте жидкости запениться; оставьте. Смешайте муку с половиной стакана сахара и добавьте масло. Добавьте туда же яйца и

взбейте; добавьте сметану, лимонный сок и цедру. Смешайте мучную и дрожжевые массы. Замесите до образования мягкого теста. Придайте форму шара и заверните в полиэтилен. Положите на ночь в холодильник. На поверхности, слегка посыпанной мукой, раскатайте половину теста в круг диаметром 30 сантиметров. Разрежьте от центра на 8 равных кусков. Намажьте на каждый кусок начинку и заверните от толстого конца к тонкому. Положите каждый кусочек на смазанный маслом противень и придайте округлую форму или форму полумесяца. Прodelайте то же самое со второй частью теста. Выпекайте 20 минут при температуре 175 градусов. Помажьте сверху взбитым яйцом; посыпьте маком.

**Примечание:** для того чтобы сделать маковую начинку, залейте примерно 200 грамм семян мака кипятком и дайте постоять 1 час; слейте воду и повторите. Снова слейте воду, переверните семена мака полотенцем, чтобы оно впитало лишнюю влагу. Перемелите в домашнем комбайне. Добавьте ½ стакана сахара, 2 столовые ложки сливок и 1 яичный желток. Хорошо перемешайте.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: ОСТАРА, ЭСБАТЫ

Получается 16 КРУАССАНОВ





## Пирог и хлеб для гадания

Накануне дня Святого Марка (24 апреля) женщины в Уэльсе когда-то готовили пирог, используя следующие национальные ингредиенты:

Яичная скорлупка соли  
Яичная скорлупка солода  
Яичная скорлупка ячменной муки

Когда из ингредиентов будет готово тесто, его кладут выпекать на противень. В определенное время молодой человек, который становится мужем на один день, приходит, чтобы перевернуть пирог, и уходит. Другие могут наблюдать за церемонией и, если она им понравится, также могут сделать свой пирог. Но есть одно условие — они все должны молчать в любом случае; иначе они претерпят ужасающие последствия.

По другой традиции в северной Англии три девы должны были приготовить пирог из муки, родниковой воды, соли и сахара. Затем этот пирог выпекался в жаровне перед огнем камина, где его надо было перевернуть 9 раз, или 3 раза каждой из дев. Когда пирог полностью пропекался, его делили на 3 части. Каждая дева брала свой кусок, разделяла на 9 частей и каждую часть проводила через обручальное кольцо, взятое специально для этого у замужней женщины, находящийся в браке уже более 7 лет. После этого каждой из дев надо было съесть эти кусочки, пока она раздевалась, чтобы лечь спать, повторяя такие слова:

О, Святая Бригитта, будь ко мне благосклонна,  
Принеси радость для сердца моего;  
Ведь будущего мужа увидеть я достойна,  
Сегодня ночью покажи же мне его.

Все трое должны лечь в кровать, к которой привязано кольцо за нитку, и тогда они точно увидят своих будущих мужей во сне.





## Постный хлеб Марии

*Тот день, когда Дева Мария поднялась на небеса, называют Успением Богородицы и празднуют 15 августа. В Шотландии в этот день пекут специальный хлеб.*

Чтобы сделать муку, необходимо было собрать зерно, высушить его на солнце, вручную очистить от шелухи и перемолоть в мельнице. Тесто надо было замешивать на овечьей шкуре и печь в костре из рябинового дерева (рябина была священным деревом для богини Бригитты, и считалось, что она разрушает злые заклинания). Каждый член семьи должен был съесть кусок этого хлеба, двигаясь по часовой стрелке вокруг костра. Пепел от костра помещался в горшок, и самая старая женщина в семье должна была взять его и разбросать по полям, обходя их по часовой стрелке, для того чтобы они были плодородными для семьи и также питали домашних животных.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом:  
Лугнасад, Самэйн, Мабон, фестиваль урожая

*Срезала я новое зерно,  
Сушила на солнце я его,  
И очищала я от шелухи руками,  
Молола в мельнице его часами.  
Я на овечьей шкуре тесто мяла  
И на рябиновом огне его пекла.  
Своей семье я этот хлеб раздала,  
Пусть счастье принесет мне навсегда.*

ШОТЛАНДСКАЯ НАРОДНАЯ ПЕСНЯ





## МИФ О КАЛЬЯХЕ

В Шотландии, там, где поля фермеров примерно одинакового размера и располагаются рядом друг с другом, всегда присутствует дух состязания — убрать урожай вовремя и не быть последним в этом деле. Ведь считается, что тому, кто уберет свое поле последним, придется всю зиму делиться с невидимой ведьмой. Также, по традиции, оставляли последний сноп сена, срезанный с поля, и опоясывали его разноцветными лентами, чтобы он был похож на женщину со стеблями амброзии и щавеля. Ее называли Аргил, Пертшир, Уист и другими шотландскими именами, присущими *кальяхе*, или старухе. Когда хозяин поля заканчивал сбор урожая, то отдавал *кальяху* тому, кто еще не собрал весь урожай. Это расценивалось как ужасное оскорбление и иногда смывалось только кровной мезтью.

Подбрасывать сноп надо было очень осторожно. Обычно молодой человек забирался на лошадь и галопом скакал по неубранному полю, как будто спеша на очень важное дело. Затем, не сбавляя хода, он бросал на поле *кальяху*.

Так, однажды, молодой человек проскакал из Бониша в Милтон. После того, как он бросил *кальяху*, он повернул домой, но двое мужчин на лошадях догнали его и отвезли обратно в Милтон. Они побрили его налысо, сбрили бороду, сделав его «смесью дурака и птицы», и отправили домой.

Фермер лучше бы увидел, что умерла его лучшая корова, чем *кальяху* на своем поле.





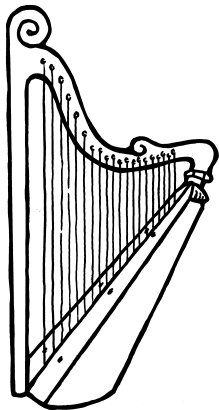
## Традиционное шотландское весеннее благословение

У нас будет мясо,  
Да, оно будет у нас,  
Да, оно будет.

Курятник полон будет,  
И целые снопы ячменя.  
Этого нам достаточно,  
Да, достаточно.

У нас будет медовуха,  
У нас будет ель,  
У нас будет вино,  
И будет у нас пир.  
Будет у нас сладость,  
И будет молоко.  
Молоко с медом будет,  
И будет пища богов.  
Изобилие во всем,  
Да, изобилие во всем.

Будет играть арфа,  
И будем мы танцевать,  
Будет петь нам лютня,  
И будет рог играть.  
Сладко сыграет псалтерион  
Красивые мелодии на струнах.  
И королевская лира  
Напомнит о тех песнях, что есть,  
Да, о наших песнях.







## Соломенные чучела

Жатвенные машины и механические сноповязалки заменили ручную работу с помощью серпа, и стало необязательно поклоняться Богу и Богине Урожая, которые помогали при земледелии. Поэтому, без лишних суеверий — или почитания — те же самые машины срезают и последние колосья с полей.

Но когда-то уборка последних колосьев с поля была важной частью всего урожайного времени. Обычно люди с неохотой шли срезать их, и мужчинам даже приходилось кидать жребий, чтобы определить, кто это будет делать. Другие считали, что эти колосья содержат в себе злой дух, и поэтому просто вытаптывали их. Но многие другие относились к последним колосьям с уважением, считая, что дух убранного поля остался только в них, тогда как остальной посев был убран. И дух зерна будет спать всю зиму в этом снопу, не важно, оставят ли его в поле или перенесут домой.

Соломенное чучело всегда было традиционным символом на праздники урожая, и его делали из последних колосьев. Хотя их было опасно срезать, но после этого сноп не представлял никакой опасности. Конечно, традиции менялись от региона к региону, но чаще всего этот сноп одевали в женские одежды и опоясывали лентами, а затем его либо оставляли в поле, либо относили в дом на ферме, чтобы почитать его. Некоторые люди относили его на фестиваль и танцевали с ним, другие сжигали в погребальном костре, или лили на него воду, как часть ритуала плодородия. Другие хранили его весь год, как гарантию плодородия на полях и успешного урожая в следующем году. Или вешали его в доме, чтобы он отводил злые заклинания. Иногда его хранили до Юля, а затем скармливали скоту, чтобы животные не болели и размножались. Некоторые семена из последних колосьев могли быть смешаны с новым посевом и снова попасть в землю на следующий год.

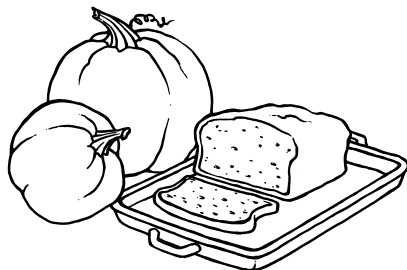
Пахотный Понедельник, первый понедельник после крещения, традиционно считался началом земледельческого года. Пахари одевались в нелепые костюмы, обычно наряжаясь женщинами, мазали сажей лица и выходили на улицу со своими плугами. В некоторых регионах они несли с собой соломенное чучело, оставшееся с прошлогоднего урожая. Шутливо они угрожали вспахать сады своих соседей, если те не заплатят им денег. Возгласы «Ураа!» слышались, если им давали деньги; а если же они денег не получали, то кричали: «Голод и погибель!» Полученные деньги обычно пропивались в местном пабе в тот же вечер. В тех городах, где до сих пор поддерживается эта традиция, деревянные плуги и соломенное чучело относят в церковь, чтобы их благословили, а собранные деньги идут на благотворительность.

В зависимости от местности и сообщества, дух зерна виделся либо молодым, либо старым, поэтому и у чучела есть много имен. Среди них можно встретить такие, как Дева Зерна, Невеста, Дитя-Зернышко, Злой Дух, Мать Зерна, Королева Урожая, Бабушка Зерна, Баба, Ведьма, Карга (имитация крика вороны), или Великая Мать. В Шотландии ее считали девой, если срезали до Самэйна, и калыхой, если была срезана после нового года. Но как бы ее ни называли, она, в любом случае, была священной фигурой и воплощением Тринеидной Богини.



Я брошу горсть семян подальше,  
 Два раза я глаза свои закрою,  
 Если упадут они в одно место,  
 То поля мои будут плодородными;  
 И не придется нам в плохие времена  
 Есть пресные лепешки,  
 И если надвигаться будут штормы,  
 То божья длань от них укроет.

Шотландский заговор семян



## Тыквенный хлеб

*Грецкий орех привлекает грозу, и людей била молния посреди ясного неба, когда они просто несли грецкие орехи. Тем не менее долгое время невесты шли на этот риск, ведь, если носить грецкие орехи в корсаже в день свадьбы, они предотвратят беременность. Каждый орех отсрочит этот инцидент на один год.*

**1 большая консервная банка тыквы**  
**1 стакан расплавленного сливочного масла**  
**¾ стакана воды**  
**4 яйца**  
**2 чайные ложки пищевой соды**  
**3 ½ стакана муки**  
**2 ¼ стакана сахара**  
**1 ½ чайной ложки соли**  
**2 чайные ложки корицы**  
**½ чайной ложки мускатного ореха**

**1 стакан порубленного грецкого ореха**  
**1 стакан изюма**

Смешайте тыкву, сливочное масло, воду и яйца. Вмешайте туда соду, муку, сахар, соль, корицу, мускатный орех, грецкие орехи и изюм. Поместите тесто в помазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки хлеба. Выпекайте 1 час при температуре 175 градусов, пока верхняя сторона не станет золотисто-коричневой.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон

Получается 1 буханка хлеба



# Молоко, яйца и сыр



Ссора – қақ пахта:  
Чем больше трясешь,  
Тем кислее становится.

Ирландская поговорка

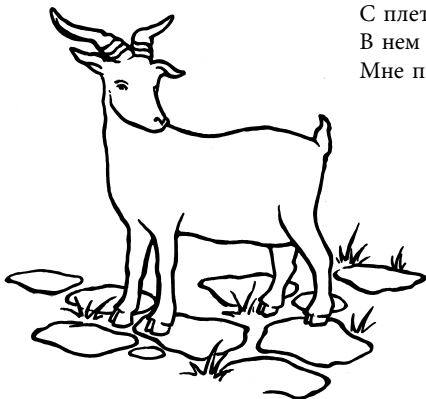




Этот отрывок, который я приведу из книги «Видение» МакКонглинна, демонстрирует любовь древних кельтов к молоку и повседневным продуктам, а также показывает, насколько необычным для нас было их восприятие пищи.

Владею я молочным озером  
Посредине прекрасной равнины.  
И видел я чудесный дом,  
Построенный на масле.  
И обошел его я,  
Чтоб посмотреть, как он сделан.  
И увидел свежий пудинг  
Вместо крыши у него,  
А вместо дверных проемов  
Был сладкий заварной крем.  
Кровати из сала были сделаны,  
А стены построены были из тонкого сыра.  
И за стенами теми  
Стояли мужчины из сладкого мягкого сыра.  
Мужчины, которые знали, что нельзя  
Гаэльцам причинять вреда.  
У каждого из них были копыя из старого масла.  
И большой котел, полный мяса  
(Я бы сам, конечно, принялся сразу за него),  
А также суп из капусты и шоколадный брауни,  
И кувшин, до краев наполненный молоком.  
Дом из бекона с двойными колоннами,  
С плетнями из желудков.  
В нем есть любая еда, какую ни захочет человек,  
Мне показалось, что все возможное было там собрано.

©





## Сыр из пахты

*То, что великая Богиня иногда ассоциировалась со змеем, породило интересное поверье у валлийцев. Они верили в существование «молочных змей», которые могли пить молоко женщин, коров и других млекопитающих, пока те спят. По той же причине корнуолльцы считали, что если бы змея выпила разлитое грудное молоко, то у нее бы выросли крылья, и она могла бы летать.*

*Сыр и ягоды всегда хорошо сочетались, и по этому рецепту вы сможете приготовить прекрасное летнее блюдо. Ведь летом полным-полно свежих фруктов и нового сыра.*

**4 ½ стакана свежего цельного молока**  
**3 столовые ложки пахты**  
**½ чайной ложки реннета\***  
**½ стакана жирных сливок**  
**900 грамм клубники, порезанной на кусочки**  
**Сахар по вкусу и для присыпки**

В большой миске смешайте молоко, пахту и реннет. Плотно закройте марлей и оставьте сто-

ять в теплом месте до образования плотной массы. Избавьтесь от лишней жидкости с помощью двух дуршлагов и марли. Положите плотную массу в марлю и оставьте процеживаться; это займет около 12 часов, поэтому лучше оставить на всю ночь. Переложите содержимое в другую миску и смешайте со сливками и сахаром. Когда будете подавать блюдо, выложите сыр вместе с клубникой. Каждый кусочек посыпьте сахаром.

**Другие варианты:** вместо клубники можно также использовать голубику, малину или ежевику.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Середина Лета, Имболк

Порций: 4



\* Сычужный фермент.



## Мучной пудинг

*Корова — это одно из самых распространенных тотемных животных, символизирующих великую Богиню. Кельты называли Млечный Путь Bothar-bo finne, что означает Путь Белой Коровы. Также предполагается, что люди сначала приручили коров, чтобы питаться самим и кормить своих детей молоком Богини. Обычно корову изображали парящей над луной. Позднее возникли мифы о феях — а они, на самом деле, являлись изменившей облик Богиней — которые, по преданию, пасли стада белых коров. А само название Млечный Путь говорит нам о том, что это своеобразная дорога, которая приводит на Небеса.*

*Вот вкусная альтернатива стакану молока на ночь:*

**2 стакана цельного молока**

**1 чайная ложка муки**

**1 чайная ложка сахара или по вкусу**

**¼ чайной ложки корицы или мускатного ореха**

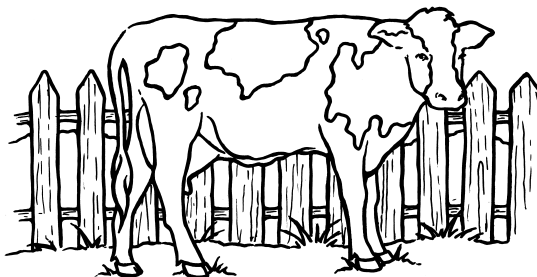
**2 столовые ложки холодного молока**

Доведите молоко почти до кипения, но не дайте закипеть. Возьмите муку, сахар и корицу или мускатный орех и смешайте с двумя ложками холодного молока. Эту смесь добавьте в горячее молоко и хорошенько перемешайте.

**Другой вариант:** попробуйте добавить помятые ягоды черники или голубики.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, любое время, когда захочется перекусить

Порций: 1





## Доярка и моряк

Давным-давно женщины и девушки Кардиффа ходили на пристань, чтобы продавать пахту морякам, уходившим в море. Иногда на причале стояли дюжины бидонов с прохладным молоком, так велик был спрос на него.

Среди тех девушек, которые продавали молоко, однажды появилась девчушка из Карфиллии, которая преодолела очень длинный путь, везя бидоны в повозке. Бронуэн Дафис было имя этой девчушки, и стояла она рядом со своей повозкой и пела проходящим мимо о том, насколько прекрасен ее товар. «Свежая пахта! Подходите и попробуйте мои сливки и масло, мое молоко и сыр! Кто же купит мою свежую пахту?» У нее был чарующий голос и хорошенькое лицо и прекрасная фигура, и многие моряки останавливались, чтобы купить у нее пахту.

А чуть дальше стоял пришвартованный корабль из Ирландии в ожидании полной разгрузки. Один из моряков услышал голос Бронуэн и подошел узнать цену на ее пахту.

«Пенни за литр, — ответила она и взглянула на него с улыбкой. — Лучше цены вам тут не сыскать».

«Может быть, ты и права, — засмеялся он. — Я беру. Дай мне целый литр, ведь я так соскучился по вкусу пахты, пока был в море. К тому же я ужасно хочу пить». И он прямо на глазах у Бронуэн выпил весь литр залпом. Когда он допил, то отдал ей чашу. И так как он стоял ниже нее на пристани, а она на повозке, то он дотянулся и вытер рот кончиком ее фартука. «Спасибо», — сказал он, поклонился и ушел.

Вместо того чтобы в гневе закричать на него (на что она имела полное право), Бронуэн медленно спрыгнула со своей повозки и последовала за моряком вниз по улице. Она оставила свою лошадь и свою повозку и бидоны позади. Остальные доярки пытались остановить ее, но безрезультатно. Куда бы ни пошел моряк, Бронуэн следовала за ним — в мясную лавку, в магазин с фруктами или в пивную.

Молва о произошедшем наконец дошла до брата Бронуэн, который работал на причале. Он зашел в пивную, где его сестра тихо стояла за моряком, сидящим за барной стойкой. «Бронуэн, сейчас же иди сюда», — позвал он ее.

Но девушка ничего не ответила. Она даже не повернула голову.

«Бронуэн, это же я, Оуэн. Я пришел забрать тебя домой».

Но молодая доярка все так же ничего не отвечала. Наконец, ее брат подошел к ней сзади, достал нож и перерезал ленты фартука.

И как только фартук упал на пол, девушка начала оглядываться с удивлением и замешательством на лице. «Оуэн, — сказала она. — Что ты тут делаешь? Что я тут делаю?»

Без лишних слов он поднял фартук и закинул его в печку. Он стоял и смотрел, как догорают последние нитки и превращаются в пепел. Затем он развернулся, чтобы разделаться с моряком, но таинственный молодой человек пропал. И никто даже не видел, как он выходил.

Да уберезет нас всех Богиня от такой опасности!



## Ирландская традиция на 1 мая

*Описание графства Западного Мита, 1682 год:*

Накануне мая семья сажает зеленый куст у входной двери, украшает его желтыми цветами, которых уже полным-полно в полях. В тех краях, где много деревьев, семья сажает тонкое длинное деревце, и для проходящих мимо это знак, что в доме можно купить эль.

Молочные же напитки готовили из всех подручных продуктов. Такие напитки называли молочными или мучными пудингами. Молоко варилось вместе с мукой. И то, как делала пудинг хозяйка дома, показывало, насколько хорошо она ведет хозяйство. Ведь если в начале лета у нее было достаточно муки, значит, она разумно расходовала ее весь год. Следовательно, и хлеб тоже был в достатке в семье. Стало быть, будет и молока много, и масла, и творога.







## ЯЙЦО В ЧАШКЕ

*Если верить поверьям в Дублине, то лучший способ дольше хранить яйца — это собрать их из гнезда и обмазать скорлупу маслом. Это сохранит их свежими, а также оставит белок мягким, если яйца будут вариться.*

**1 яйцо, и чем свежее оно будет, тем лучше**

**Белые сухари**

**Немного сливочного масла**

**Соль и перец по вкусу**

Вскипятите небольшую кастрюльку воды и осторожно положите туда яйцо, чтобы не разбить

скорлупу. Варите яйцо от 4 до 6 минут, в зависимости от вашего вкуса (4-минутное яйцо будет довольно мягким, а 6-минутное будет с мягким желтком и твердым белком). Параллельно согрейте чашку под горячей водой. Снимите скорлупу с яйца, его внутренность положите в чашку и размните ложкой. Добавьте белые сухари, масло, соль и перец.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, Белтан, именины/дни рождения, завтраки

Порций: 1

*Пусть снизойдет на тебя благословенье света.*

*Свет снаружи, и свет внутри.*

*Пусть светят на тебя священные лучи*

*И согревают твоё сердце радостью,*

*Как яркий костер.*

*Так, чтобы как незнакомец бы пришел*

*И согрелся от твоего тепла,*

*Так и друг бы согрелся.*

КЕЛЬТСКОЕ БЛАГОСЛОВЕНИЕ





## Яйца по-шотландски

*Яйца по-шотландски являются отличной закуской и до сих пор подаются в пабах. Когда я училась в школе, мама часто мне их готовила и давала с собой на обед. Но их можно держать только руками, поэтому, прежде чем начать, запаситесь салфетками! Их можно есть сразу после приготовления, горячими, но тогда они будут разваливаться. Традиционно их подают на стол либо холодными, либо комнатной температуры.*

**8 яиц, сваренных вкрутую**  
**Немного муки**  
**900 грамм свиных колбасок**  
**1 ½ стакана свежих панировочных сухарей**  
**2 чайные ложки мускатного ореха**  
 (не обязательно)  
 ½ чайной ложки соли  
 ½ чайной ложки перца  
**2 яйца, разбитых и взбитых**  
**Растительное масло для глубокой прожарки**

Очистите сваренные вкрутую яйца от скорлупы и посыпьте мукой. Отложите в сторону.

Разрежьте и раскатайте свиные колбаски на плоской поверхности. В неглубокой миске смешайте панировочные сухари с мускатным орехом, солью и перцем. Возьмите каждое сваренное яйцо и обмакните в сырые яйца, затем полностью заверните в мясо колбасок. Легче всего делать это руками. Мясо вокруг яйца должно быть примерно сантиметр шириной.

Когда яйцо будет полностью завернуто, обваляйте его в смеси с панировочными сухарями. Когда проделаете это со всеми яйцами, положите их на разогретую сковороду и зажарьте на слабом огне, пока они не станут золотисто-коричневыми со всех сторон.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, Белтан, обед в любимом баре

Порций: 4

*Петухи кукарекут,  
 А курочки пищу приносят.*

Шотландская поговорка





## Бернина с рыжими волосами

Жила-была однажды девушка, которую звали Бернина Ахерн. И пошла она как-то на рынок с корзиной яиц, чтобы их продать.

«Если цена на яйца высокая, — думала она, — то я заработаю целую корзину монет. Но если цена будет небольшой, что ж, тогда я тоже не останусь с пустыми руками, и будут деньги, хотя бы на неделю».

С такими мыслями она увидела маленького человечка, сидящего на заборе и шьющего маленькие кожаные ботинки. «Что ж, — подумала она, — удача мне улыбается сегодня. — Если я заполучу этого человечка, то он мне расскажет, где спрятано сокровище, — ведь такие существа всегда знают, где спрятано золото. Тогда я буду самой богатой женщиной в деревне, и тогда слуги вместо меня будут продавать яйца».

И тогда Бернина подкралась сзади к маленькому обувному мастеру, как кошка крадет, увидев птичку, и с громким криком схватила его за горло.

Естественно, леприкон громко взвыл, ведь такого он никак не ожидал. За все сотни лет, что он прожил, его никто еще так не ловил. Это было очень оскорбительно.

«Ну все, я тебя поймала, дорогой ты мой!» — вскрикнула Бернина.

«Ой, ну конечно, моя госпожа, несомненно, — попытался улыбнуться леприкон. — Но сила ваших рук сейчас, кажется, раздавит мне горло».

«Да не важно, — сказала Бернина, немного тряся человечка. — Покажи мне сокровище!»

«Но должен тебя предупредить, — сказал он, начиная краснеть. — Что тот горшок с золотом, который я мог бы тебе отдать, охраняется свирепым змеем».

«Да какое мне дело до ползучих тварей? — сказала Бернина. — Уж змей-то меня не напугает. Тем более, — добавила она, хитро прищутив глаза, — ты так же хорошо знаешь, как и я, что в Ирландии змеи не водятся».

«Ну что ж, ты очень смелая девушка, — сказал леприкон. — И умная, и мудрая, и очень хорошенькая, могу я добавить. Я очень много путешествовал и, по правде сказать, никогда такой, как ты, не встречал».

«Ладно, хватит пустой болтовни», — сказала Бернина, которой, конечно же, было очень приятно.

«Я уже не так молод, как раньше, — сказал леприкон. — Мне не угнаться за такой прелестной девушкой, как ты. Но я очень легкий и свободно помещусь в твою корзинку, а ты можешь донести меня до золота, если тебе не будет сложно. Я покажу тебе путь».

Бернина задумалась на секунду и сказала: «Хорошо, я тебя понесу; но запомни, я заставлю тебя идти пешком, если узнаю, что ты врешь».

Леприкон не врал, да и ей было совсем не тяжело его нести. Но Бернина была совсем глупой и поэтому крепко держала человечка за ухо.

Но что тогда начал делать леприкон — он дотянулся до корзины и начал выбрасывать из нее яйца! Она больно свернула ему ухо, но чем больнее она ему делала, тем быстрее он выбрасывал яйца. «Ой! Ой! Зачем ты бьешь меня, Бернина с пламенными волосами? Разве ты не знаешь, что, когда я бросаю на землю яйцо, из него сразу же вылупляется взрослый цыпленок!»



«Вранье тебе не поможет, — гневно выпалила Бернина. — Поэтому хватит мне вешать лапшу на уши!»

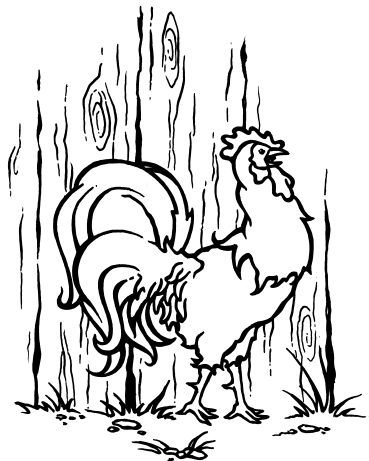
«Если не веришь, — вскрикнул леприкон. — Обернись и посмотри, как цыплята бегают позади».

Тогда Бернина обернулась, и леприкону удалось вырваться из ее рук. Он высоко прыгнул из корзины и скрылся за каменной стеной.

«Это хитрое существо совершенно меня облапошило, — покачала головой Бернина. — А мои чудесные яйца, они все разбиты! Но, тем не менее, — подумав, сказала она, — я не могу на него злиться. Ведь я самая прекрасная женщина, которую он видел, а это очень приятно знать!»

*Женщина, если придешь ты светом к моим людям,  
То на голове у тебя будет сиять корона;  
Мед, вино и только свежее молоко  
Всегда разделю я с тобой, о прекрасная.*

ЛЕГЕНДА ОБ ЭТАНЕ





## Яйца вперемешку с луком шалот

*Там где есть скорлупа, должны быть и яйца.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА

3 луковицы шалот, порезанных  
¼ стакана порезанного сладкого перца  
2 столовые ложки сливочного масла  
4 яйца, взбитых  
¼ чайной ложки свежей душицы  
¼ чайной ложки свежих семян укропа  
¼ чайной ложки свежего тимьяна, порубленного  
Щепотка красного перца  
Соль и черный перец по вкусу  
½ стакана сыра чеддер, порезанного на кусочки

Обжарьте лук и сладкий перец в масле на среднем огне, пока они не станут мягкими. Смешайте яйца, душицу, семена укропа, тимьян, кайенский перец, соль и черный перец. Взбейте венчиком, пока масса не вспенится. Залейте смесь на сковородку сверху на лук и сладкий перец. Добавьте сыр. Жарьте на среднем огне, периодически помешивая.

**Другой вариант:** вместо лука шалот и сладкого перца попробуйте использовать репчатый лук и ветчину.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, Белтан, завтраки на именины/дни рождения

Порций: 2



## Бросание хлеба и сыра

В графстве Англии Глостершир сразу после Троицы люди начинают бросать целые корзины хлеба и сыра в стену ближайшего замка. Неизвестно, насколько стара эта традиция, но местные жители специально заготавливают для этого хлеб и считают, что это принесет им удачу. Другие же люди закапывают хлеб в полях, чтобы урожай был хорошим на следующий год.





## Яйца-пашот

*Говорят, что масло получается, когда сливки начинают сворачиваться. В шотландском нагорье есть специальное заклинание, чтобы поторопить его приготовление: «Взбивайся масло, поторопись; корова ушла к болоту. А мои дети сидят у ворот и просят масла, чтобы намазать на хлеб. Давай, масло, торопись».*

**6 маленьких стаканчиков**

**Сливочное масло или маргарин**

**6 яиц**

**Соль и перец по вкусу**

**2 столовые ложки нежирных сливок или молока**

**6 столовых ложек порезанного сыра чеддер  
(не обязательно)**

Смажьте изнутри маслом все 6 маленьких стаканчиков. Осторожно разбейте по яйцу в каждый стаканчик; посыпьте солью и перцем. В каждый ста-

канчик добавьте по 1 чайной ложке нежирных сливок. Поставьте стаканчики в форму для выпечки; форму поместите на сетку в духовке. В форму залейте воду так, чтобы стаканчики находились в ней на глубине 2–3 сантиметра. Запекайте 20 минут при температуре 160 градусов, или до того, как яйца станут твердыми.

Если хотите, то сверху в каждый стаканчик также можно положить по ложке сыра чеддер за 15 минут до того, как они будут готовы. При этом надо будет держать яйца дольше на 5–10 минут в духовке, пока они не приготовятся, а сыр не расплавится.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара, Белтан

Порций: 3





## Завтрак на именины

*Такой искусный завтрак будет хорошо подать в особый день, как, например, на именины или день рождения.*

**¼ стакана лука, мелко порезанного**  
**¼ стакана сладкого перца**  
**¼ стакана масла**  
**2 картофелины, очищенные и мелко порезанные**  
**¼ чайной ложки соли, или по вкусу**  
**1 чайная ложка воды**  
**5 больших яиц**  
**2 столовые ложки молока**  
**Соль и перец по вкусу**  
**1 стакан ветчины, порезанной кубиками**  
**2 кусочка пожаренного бекона, порезанного**

Обжарьте лук и перец в масле, пока не станут мягкими. Добавьте в сковороду картофель, соль и воду. Накройте крышкой и готовьте на среднем огне около 10 минут, или до готовности картофеля. Взбейте вместе яйца, молоко, соль и перец. Добавьте ветчину и бекон. Залейте в сковороду. Жарьте, не перемешивая. Затем поднимите и с помощью лопаточки сложите так, чтобы верхняя часть оказалась внизу. Продолжайте готовить еще около 5 минут, или до тех пор, пока яйца не прожарятся, но все еще будут чуть влажными. Сразу же подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: именины/дни рождения

Порций: 4

*Ухо ворующей свиньи слышит,  
Как растет трава.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Катание сыра по холму Купера

Соревнование по скатыванию сыра в Глостершире, наверное, самое зрелищное и опасное из состязаний, оставшихся от древних британских традиций. Оно проводится вечером ранней весной и открыто совершенно для всех и вся. У церемонии есть ведущий, он одет в белые одежды и шляпу, украшенную многочисленными лентами. На счет три первый сыр начинает катиться с горы; на счет четыре бегуны бросаются в погоню за ним. Победителем считается тот, кто первый схватит сыр.

На вершине холма всегда стоит столб, который отмечает собой место старта, этот холм покрыт деревьями, кроме того места, где катится сыр. Наиболее распространенная теория, объясняющая появление этого обычая гласит, что сыр символизирует солнце. Зима в северных краях часто считалась опасным врагом, которая опустошает запасы еды и угрожает жизни как молодых, так и старых. Пуская катиться миниатюрные «солнца» вниз холма, кельты и саксоны, возможно, имитировали движение солнца по небу и подгоняли приближение лета. Похожие традиции существуют также и в Европе, на большой земле, где люди пускают с заснеженных холмов горячие колеса в Середине Зимы.



## Одежда для украшения

В английском графстве Оксфордшир до сих пор существует отголосок традиции Белтана. Украшение, которое постоянно висит на крестной перегородке местной церкви, — это большой крест, украшенный зеленью. Он сделан в виде человека — с тонкой талией и юбкой, руками и головой, изготовленными из листьев; его обычно называют «Майской Госпожой». 1 мая это украшение снимают и одевают в новые листья бузины, эвкалипта и тиса. А местные дети устраивают процессию к церкви, неся из дома самодельные кресты, украшенные цветами. Эти цветы кладут под зеленый крест.

Одно время, если верить местному священнику, на месте этой фигуры стояла статуя Девы Марии.







## Гренци с сыром («Валлийский кролик»)

*Традиции восхваления пасхального кролика идут еще со времен фестивалей, посвященных богине Эостре. По преданию, ее тотемное животное, лунный заяц, подкладывал яйца детям за хорошее поведение, чтобы они их съели. Пасхальный кролик тоже приносит яйца детям, хотя теперь это шоколадные яйца. Древние же кельты, когда смотрели на луну, видели в ее очертаниях не человеческое лицо, а заячью мордочку.*

**1 ½ стакана тертого сыра чеддер**  
**¾ стакана молока**  
**1 чайная ложка сухой горчицы**  
**1 чайная ложка вустерширского соуса\***  
**Мелко порезанный красный стручковый перец**  
**1 взбитое яйцо**  
**4 кусочка поджаренного в тосте хлеба**  
**или 4 яйца-пашот**

Смешайте сыр чеддер, молоко, сухую горчицу, соус и красный перец в средней кастрюльке. Варите на слабом огне, постоянно помешивая, пока не растает сыр. Медленно перелейте примерно половину сырной смеси во взбитые яйца. Верните получившуюся смесь в кастрюльку.

Держите на слабом огне, пока масса не станет густой и не начнет кипеть. Если хотите, то можете положить сверху массы кусочки хлеба и поставить в духовку, пока сыр не начнет пузыриться и приобретает коричневый цвет.

**Другой вариант:** чтобы сделать «Пьяного Валлийского кролика», замените молоко элем. На каждый кусочек положите полоску поджаристого бекона.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, Белтан, Середина Лета

Порций: 4

*Яйцо сегодня лучше, чем  
Жареный бык завтра.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА



\* По названию английского графства Вустершир, иногда называется соус «Ворчестер» или ворчестерширский соус. Вустерширский соус — традиционный кисло-сладкий, слегка пикантный английский соус, приготавливаемый из более чем 20 компонентов. Рецепт соуса может варьироваться.



## Сыр из воловика

*Воловик обычно используют, чтобы обогатить вкус супа или сыра, в то время как его цветы кристаллизуют и используют в декоративных целях. Он обладает легким вкусом, напоминающим вкус огурца.*

*Если не хотите заваривать воловик в чай или делать из него варенье, то можете поступить так, как делали люди в прошлом веке, — просто бросить несколько листьев и цветочков в бокал с вином и выпить до дна.*

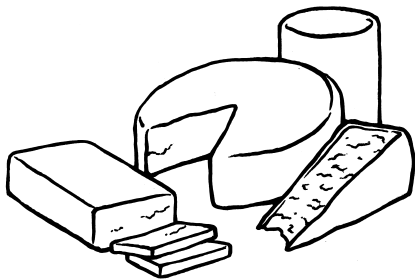
**Дюжина молодых листьев воловика**  
**1 контейнер (250 грамм) домашнего или деревенского**  
**творожного сыра**  
**Щепотка перца**  
**Свежие цветы воловика для украшения**

Помойте и высушите листья воловика, мелко порежьте. Возьмите творожный сыр и разложите по глубоким тарелкам. Если хотите, то добавьте по щепотке перца и вмешайте порезанные листья. Украсьте цветами воловика и подайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Середина Лета, Лугнасад

*От воловика будешь храбрым ты всегда.*

АНГЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Говорящие колокола

Если вы когда-нибудь путешествовали по деревням Англии, то, наверное, часто слышали звон колоколов, доносящийся из многочисленных церквей и башней. Если внимательно прислушаться, то можно заметить, что каждый колокол обладает своим уникальным звучанием. Самый известный колокол в Церкви Святого Клементя в Лондоне, который как будто говорит «Апельсины и лимоны». И это не единственный колокол, который говорит о еде.

Орех и его ядро, —  
Говорят колокола Актона Бернелл.  
Пуддинг в горшке, —  
Говорит колокол Актона Скотт.  
Жареная телятина и баранина, —  
Говорят колокола Церкви Стреттон.  
Ты пиво слишком любишь, —  
Говорят колокола Элесмера.  
Пахта и сыворотка, —  
Говорят колокола Хопсей.  
Жареный гусак, —  
Говорят колокола Лангора.  
Белый хлеб и красное вино, —  
Говорят колокола Лейнтвардина.  
Три золотых огурца, —  
Говорят колокола церкви Святого Михаила.  
Кипящая кастрюля, —  
Говорят колокола Святого Юлиана.  
Пирог и варенья, —  
Говорят колокола Святого Петра.  
Где бы нам их пожарить? —  
Говорят колокола Колд Хайхэма.  
Ты должен мне шиллинг, —  
Говорят колокола Грейт Биллинг.  
Плющ, падуб и осма, —  
Говорят колокола Уистантсоу.





## Цветочный сырный пирог

*В английских деревнях испокон веков существовала традиция брать три больших головки сыра на Имболк и украшать их цветами. Эти сыры раскладывались на носилки, которые тоже были украшены цветами, и проносились по всему поселению. За церемонией шла толпа, люди пели, танцевали и играли на музыкальных инструментах. Приносили головки к церкви и три раза крутили по часовой стрелке вокруг своей оси.*

*Бузина обычно цветет в конце июня или июле; ее утонченные цветки будут прекрасным украшением для этого простого сырного пирога.*

### Форма для пирога

**350 грамм пресованного творога, без жидкости**

**½ стакана сахара**

**½ стакана панировочных сухарей**

**4 яичных белка**

**½ стакана свежих цветов бузины**

Поставьте цветущую ветку бузины в стакан воды, пока не будет готов пирог. Сами цветки могут завянуть и потерять цвет, если их слишком

долго держать без воды. Взбейте с помощью блендера творог, сахар, панировочные сухари и яичные белки. Когда масса станет однородной, отставьте ее в сторону. Осторожно отщипните белые цветки бузины, при этом убедитесь, что зеленые стебельки не остались на цветах. Положите цветки в творожную смесь и залейте в форму для пирога. Выпекайте в духовке около 45 минут при температуре 175 градусов. Пирог можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

**Другой вариант:** розы, бархатцы и другие съедобные цветы можно добавлять в этот пирог.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Белтан, Середина Лета

Получается 1 пирог





## Бланманже (ужиле из сливок) из ирландского мха

*В Шотландии есть круг из камней, который отмечает собой место, где прекрасная Джанет спасла Там Лина от Королевы Фей. Дары в виде свежего молока до сих пор приносятся на подобные места как знак внимания Королеве и ее подданным.*

**1 стакан высушенного ирландского мха**  
**3 стакана цельного молока**  
**1 столовая ложка сахара**  
**½ чайной ложки лимонной цедры**

В кастрюльку положите ирландский мох, сахар, лимонную цедру и залейте все это молоком. Поставьте на средний огонь и варите, пока мох практически не растворится. Профильтруйте и налейте в смоченную форму для желе. Поставьте охлаждаться в холодильник. Когда желе застынет, подавайте его на стол, украсив свежими или консервированными фруктами.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Середина Лета, Лугнасад

Порций: 4



## Яичный сыр

*Существовала когда-то древняя британская традиция — ползти к кресту с яблоками и яйцами. Раскаивающиеся прихожане (включая королей) должны были ползти к пасхальному алтарю, неся с собой эти древние символы богини и плодородия.*

**2,2 литра молока**  
**4 яйца**  
**2 стакана пахты**  
**¼ стакана сахара**  
**Мед**  
**Фрукты**

Нагрейте молоко на втором уровне пароварки. Смешайте яйца, пахту и сахар и добавьте в молоко. Варите на слабом огне около 30 минут, часто помешивая. Перелейте в чашу и охлаждайте около 3 часов. Подавайте на стол с медом и фруктами.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара

Порций: 6–8





## Сладкий творог, или творог и сыворотка

*Когда с небес идет дождь пахтой, у бродяг нет под рукой кружек.*

ПОГОВОРКА ЖИТЕЛЕЙ ОСТРОВА МЭН

**5 стаканов пахты или кефира**  
**2 ½ стакана цельного молока**  
**½ чайной ложки молотой корицы**  
**1 чайная ложка семян тмина**  
**1 столовая ложка сахара или по вкусу**

Налейте пахту в большую миску. Вылейте цельное молоко в кастрюльку и поставьте на огонь, почти доведя до кипения. Быстро добавьте молоко

в пахту; хорошенько размешайте. Позвольте смеси постоять, пока она не остынет; процедите ее через марлю, оставляя сыворотку. Выжимайте творог время от времени, пока будете процеживать.

Смешайте корицу и семена тмина вместе с получившимся творогом; посыпьте сахаром. Выложите творог на маленькие десертные тарелочки. Смешайте немного сахара с 5 столовыми ложками сыворотки и полейте ею творог. Подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, Белтан, Середина Лета

Порций: 2



## Стонущий сыр

Из-за того, что сыр — это молочный продукт, он долгое время ассоциировался с тайнами родов и кормления молоком. До начала нашего века по христианским традициям в английских деревнях новорожденный младенец должен был быть пронесен через отверстие в большой головке сыра, который назывался стонущим сыром. Это был большой кусок сыра, обычно чеддера, который после этого ритуала раздавался всем, кто находился в доме. Считалось, что кусок такого сыра приносит удачу, и многие люди брали его себе домой или закапывали в поле.

Метод вырезания отверстия варьировался в зависимости от местности. Иногда это делал доктор, если таковой участвовал в родах; но чаще всего это действие совершал отец ребенка. Резать начинали из середины, все больше расширяя отверстие до такого размера, чтобы в него прошел младенец. То, что не было съедено в день его рождения, раздавалось людям, присутствующим на крещении малыша. Считалось дурной приметой отказаться от куска такого сыра. Интересно также заметить, что в некоторых частях Англии время, когда женщины должны были трудиться, называлось «стенанием».





## Простоқваша (Bainne Clabaire)

В произведении XII века «Видение» МакКонглинна есть упоминание о «восхитительном напитке из очень жирного молока, и не очень жирного молока, и из желтого пузырчатого молока, который, когда глотаешь, нужно жевать». Упоминания о таком молоке часто появлялись в кельтских письменах до недавнего времени. Бретонцы называли такой напиток «простоқваша», и есть много способов скисать молоко, чтобы ее приготовить. Например, иногда использовали сок растений, таких как жирынка. Перед тем как молоко должно было отделиться от сливок, его обычно ставили в больших контейнерах рядом с огнем. Сливки поднимались на поверхность, и их снимали. Остаток скисали в нечто желеобразное и воспринимали как чудесный напиток.



## Злое серебро и ромовое молоко

Расплата за злое серебро — это одна из старинных традиций Британии. Ритуал проводят в полночь в середине ноября, на День Святого Мартина, когда все представители 25 церквей Ста Рыцарств собирались у главного феодала, чтобы заплатить злое серебро до восхода солнца. Когда называют каждого представителя церкви, священник выходит вперед и кладет деньги в отверстие в камне, повторяя слова «злое серебро». После окончания церемонии все служители духовенства шли в гостиницу «Коричневая Корова», где завтракали и пили традиционный напиток — ром с горячим молоком.

Злое серебро — это плата правителю за землю и за право крестьянами пасти скот на его земле. Давным-давно дороги были очень плохими, и по ним было опасно путешествовать. Но заплатив злое серебро, можно было получить защиту и протекцию, что было очень важно. Те же, кто не платил, должны были привести белого быка с красными ушами и красным носом. Но такого животного было почти невозможно заполучить, они существовали только лишь в легендах о белых коровах с красными ушами и носом, которые бродили по Британии и всегда давали молоко.





## Щавель с яйцами

*Из англо-ирландской кулинарной книги XVI века:*

«Возьмите 2 горсти свежего мытого щавеля и положите в кастрюльку. Добавьте немного масла, щепотку муки, чуть-чуть соли, перца и мускатного ореха. Потушите на слабом огне и за 15 минут до того, как будете подавать на стол, добавьте расплавленного масла. Украсьте яйцами, сваренными вкрутую, порезанными на 4 части. Пусть одной стороной они лежат на щавеле, а другой — на краю тарелки, желтками кверху. Подайте либо на обед, либо на ужин».



## Масло с петрушкой, шалфеем, тимьяном, чабером и лимонным тимьяном

*Рецепт XVII века:*

«Очистите сливочное масло, затем хорошо смешайте с небольшим количеством растительного масла, сделанного из любой из трав. Такое масло — большая редкость, и оно будет долго храниться. И это лучше, чем мазать хлеб маслом и отдельно есть эти травы».



## Травяные масла домашнего приготовления

Не всем людям удастся делать сливочное масло, и они иногда прибегают к магии, чтобы приготовить масло в маслобойке. Самый действенный метод, но и самый ужасающий — надо было помешать молоко отрезанной рукой повешенного преступника.

Но приготовление масла обычным способом, то есть кручение маслобойки своими руками, всегда было немного неопределенным занятием, особенно когда масло не получалось, сколько ни крути. Если маслобойка была сделана из рябины, то вы получали больше шансов защититься от злых ведьминых чар. Серебряная монетка, опущенная в сливки, или 3 белых волоска черного кота также могли избавить от злого проклятья.

До того как появились современные заводы по производству масла, на каждой ферме имелась своя маслобойка. Масло было очень важным продуктом, поэтому и существовало много суеверий, связанных с приготовлением масла. Злые духи или завистливый сосед могли испортить все дело. Поэтому





*хороший изготовитель знал целую кучу молитв, заклинаний и признаков того, что надо говорить во время приготовления. Следующий заговор, распространенный на шотландском нагорье, призывает на помощь Святую Бригитту. Тем не менее очевидно, что, так как это старое заклинание, оно изначально было обращено к Богине:*

Приди, великая Бригитта, будь мне помощником,  
Пусть скорее из сливок масло прибудет;  
Посмотри, там ждут мои дети,  
Ждут они лепешек с маслом и свежих сливок.  
Приди и дай нам много масла, приди!  
Приди и дай нам много масла, приди!  
Приди и дай нам много масла, большое количество,  
Приди и дай нам много масла, приди!  
Ведь только ты можешь заставить луну и солнце светить,  
Ведь только ты можешь дать пищу для людей и для скота,  
Ведь ты делаешь реки и моря полные рыб,  
Так пошли же мне масло!

*Вероятно, сначала, в раннем Средневековье, масло заговаривали при помощи трав. Его заворачивали в листья щавеля и хранили в глиняных горшках, наполненных соленой водой. Благодаря щавелю масло оставалось свежим и сладким, но, естественно, приобретало немного кислинки.*

Основной рецепт для приготовления травяного масла очень прост. Вы берете несоленое сладкое сливочное масло и взбиваете его, пока оно не станет легким и пенным. Порезанные травы, цветы и семена замешиваются туда блендером вместе с лимонным соком, лимонной цедрой, солью и перцем. На фестивали или другие особые случаи можно залить мягкое масло в форму, охладить, пока оно не затвердеет, а затем подать на стол. Интересные формочки для масла можно найти в антикварных или специализированных магазинах; мне, например, несколько штук досталось по наследству от бабушки. А если вы не нашли специальных форм, то можете заморозить в формочках для льда. Самый простой способ интересно подать масло — это положить его между двумя листами вощеной бумаги на 0,5 сантиметра толщиной, заморозить, а потом с помощью формочек для печенья порезать на кусочки в виде солнц и полумесяцев. Можно также попробовать украсить масло или блюдо свежими побегами или цветами.





## Рецепт травяного масла

*Попробуйте собственные сочетания. Лучшие травы, с которыми можно экспериментировать, — это тимьян, розмарин, шалфей, аптечная кровохлебка, петрушка, полынь, чеснок, лук-скорода, кервель и мята.*

**200 грамм сливочного масла, размягченного**  
(см. примечание)

**4–6 столовых ложек мелко порезанных свежих**  
**трав, цветов, семян или**

**4–6 столовых ложек высушенных трав**  
**Сок и порезанная кожура 1 лимона**

**Соль и перец по вкусу или**

**Попробуйте использовать горчицу или паприку**  
**для пикантного вкуса**

Взбейте масло, пока оно не станет легким и мягким. Очень мелко порежьте травы и цветы или насыпьте семян и тщательно вмешайте в масло. Ложкой поместите масло на вощеную бумагу и заверните так, чтобы масло было примерно 0,5 сантиметра толщиной. Заморозьте в холодильнике, а затем порежьте на кусочки.

К мясу и рыбе	Чеснок и черемша
К рыбе	Лимонный бальзам и лимонный сок
К мясу	Мята, петрушка и красный перец
	Петрушка, лук-скорода, полынь и лук-шалот
К жареному хлебу и лепешкам	Ароматные листья герани, лепестки роз
	Измельченная апельсиновая корка и сахар
	Розы и лаванда
	Корица и мускатный орех
	Апельсиновая вода, апельсиновая цедра и корица
	Мед и лимонная цедра
	Душица, тимьян и измельченный чеснок
	Порубленный миндаль и лепестки роз
К курице, яйцам или овощам	Лепестки бархатцев, лук-скорода и петрушка
К картофелю или рыбе	Петрушка, лимонный сок и чабер
К курице, баранине или овощам	Мята, чеснок и петрушка
К овощам	Тмин, петрушка и шалфей
К рыбе, говядине, курице или овощам	Лимонный сок, лимонная цедра и полынь эстрагон



К хлебу и мясу	Петрушка, лук-резанец и лимон
К рыбе, хлебу и овощам	Базилик, тимьян и петрушка
К свинине или курице	Имбирь и апельсиновая цедра
К баранине, курице или рыбе	Базилик и чеснок
К морепродуктам или овощам	Мята и лук-скорода

**Примечание:** чтобы сделать травяной сыр, возьмите вместо масла какой-нибудь мягкий сыр. Его можно будет намазать на хлеб, крекеры или тосты. Лучше всего с сыром сочетаются такие травы, как тимьян, кервель, лук-резанец, семена укропа, шалфей, розмарин, фенхель, душица и тмин.



## Миндалевое масло

Из книги «Наслаждение для дам», 1594 год:

«Измельчите миндаль и взбивайте его как можно тщательнее с родниковой водой в течение 2–3 часов. Затем процедите его через льняную ткань и варите в розовой воде с миндальным орехом и анисовыми семенами, пока жидкость не загустеет: заверните в марлю затем, добавляя сыворожку, и позвольте повисеть массе несколько часов, после чего достаньте и подайте на стол с розовой водой и сахаром».



## Масло фей

Из «Кулинарной книги» Элизабет Клиланд, 1759 год:

4 яичных желтка  
2 стакана сахара  
2 столовые ложки воды из цветков апельсина  
200 грамм масла, размягченного

Взбейте вместе желтки и сахар; добавьте в смесь воду и масло. При помощи прессы для печенья сделайте масло в декоративных формах и подайте на ужин.





## Похлебка из молока, яиц и сыра

*Из книги «Правление Бреса»: «Брес приказал платить дань со всех домов молоком безрогих коричневых коров. Сразу же, чтобы его обмануть, Нечтан послал всех коров в горящие папоротники и обмазал их сажей, так что они стали темно-коричневого цвета. А в другой раз он сделал 300 деревянных коров с коричневыми ведрами вместо вымени. Эти ведра заполнил он болотной трясиной. Брес пришел посмотреть на коров и на то, какой удой они приносят. И когда их доили, выливалась только вода из болота. Брес попробовал ее, думая, что это молоко, и после этого долго хворал».*

**6 яиц, сваренных вкрутую**  
**3 стакана цельного молока**  
**¾ стакана панировочных сухарей**  
**1 чайная ложка молотых миндальных орехов**  
**Щепотка сахара**  
**¼ чайной ложки тмина**  
**¼ чайной ложки шафрана**  
**½ чайной ложки соли, или по вкусу**  
**¾ полумягкого сыра, тертого**

Возьмите желтки яиц и взбейте с молоком, панировочными сухарями, миндалем, сахаром, тмином, шафраном и солью. Для этого можно использовать блендер, чтобы смесь была мягче и цельнее. Варите на среднем огне, пока масса не станет вязкой и пузырястой. Добавьте мелко порезанные яичные белки и тертый сыр. Помешайте немного, а затем подайте на стол с теплым свежим хлебом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, Белтан, именины/дни рождения

Порций: 2–3

*Тот, кто молоко пьет,  
 Долго живет.*

ГАЛИСИЙСКАЯ ПОГОВОРКА



# Супы, тушеные овощи и мясо



Не узнаешь, что в горшке,  
Пока не поднимешь крышку.

Ирландская поговорка





## Священная трава

Столетиями шалфей собирался и почитался людьми за свои лечебные качества. Говорят, что, если выращивать шалфей в саду, он продлит вам жизнь. (Если он хорошо цветет, значит, женщина умело управляет домом.)

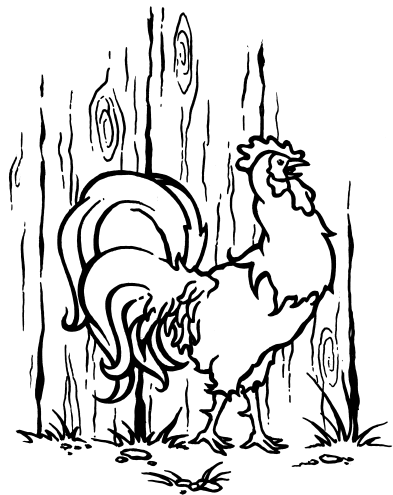
Лучшее время, чтобы есть шалфей или пить из него чай, — это весна. Ведь это растение поможет вам очистить тело от нечистот. Когда-то люди ели его с маслом и хлебом, а также часто приправляли им супы. Если вы сорвете и съедите 12 листков в полдень в день Святого Марка, то увидите своего будущего союзника. В книге *«Благоденственные британские травы»*, 1772 года, написано:

*«Живет женщина в зорогке под названием Старзраунд. И она настолько стара, что только за ее возраст ее называют ведьмой. Вокруг ее маленькой хижины за глиняным забором вся земля — около 5 квадратных метров — засеяна шалфеем. Точный ее возраст никто не знает, ведь она старше, чем кто-либо вокруг. Но люди сейчас зовосят, что еще их отцы называли ее старухой».*



*Разве может умереть человек,  
Если у него в саду шалфей?*

АНГЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Куриный бульон

До сих пор во многих кельтских домах куриный бульон считается лекарством от всех болезней. Его можно есть отдельно, или с кусочком хлеба, плавающим в нем, или использовать его как основу для других супов. Этот рецепт также включает в себя лечебные травы.

Считается, что лавровый лист может защитить от удара молнией, и если человек будет стоять во время грозы под лавровым деревом, то ему не грозит никакой опасности. Также было бы разумно посадить такое дерево рядом со своим домом, чтобы полностью себя обезопасить. А еще лавр защищает от чумы и других эпидемий.

Корнуолльское поверье гласит, что если вы едите гвоздику, то привлекаете в свой дом благосостояние.

Кости и другие остатки туши минимум 2 куриц  
Цыплячьи потроха  
1 морковь, нарезанная  
2 стебля сельдерея, нарезанных  
1 луковица среднего размера, в которую воткнуты несколько гвоздик  
Щепотка шалфея  
2 столовые ложки петрушки  
1 чайная ложка тимьяна  
1 лавровый лист  
1 чайная ложка соли  
6 зернышек черного перца  
12 стаканов воды  
1 куриный бульонный кубик (не обязательно)

Поместите все ингредиенты в большую кастрюлю для супа. Доведите до кипения и уберите появляющийся жир. Накройте крышкой и варите на очень маленьком огне хотя бы 2 часа. Если хотите, чтобы вкус был более насыщенным, дайте воде немного выпариться.

Перелейте бульон в стерилизованную банку. Дайте бульону остыть и уберите жир (если таковой будет) перед тем, как подавать на стол. Бульон необходимо держать в холодильнике до того, как вы будете его есть. Тем не менее желательно хранить его не более 2–3 дней, хотя в морозилке он может простоять до 6 месяцев.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн

Порций: 8 чашек

*Плохая курица  
Себя не почешет.*

Ирландская поговорка





## ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

*В «Книге секретов» 1560 года написано: «Это растение (шалфей), если его оставить отмочать в крови змеи или птицы, и если этим настоем капнуть на грудь человека, то он потеряет чувство пространства на 15 дней или более. А если ту змею сжечь и ее прах кинуть в огонь, то будет радуга и ужасный шторм. А если ее прах положить в лампу и зажечь ее, то покажется, будто весь дом наполнен змеями, и это доказали люди былых времен».*

*Говяжий бульон со свежим шалфеем также является хорошей основой для других супов.*

**1300 грамм говяжьих костей**  
**3 стебля сельдерея, нарезанных**  
**2 луковицы среднего размера, в которые**  
**воткнуты гвоздики**  
**1 морковь, нарезанная**  
**1 картофель, очищенный и нарезанный**  
**Щепотка шалфея**  
**2 столовые ложки петрушки**  
**½ чайной ложки тимьяна**  
**1 лавровый лист**  
**8 зернышек черного перца**  
**8 стаканов воды**  
**1 говяжий бульонный кубик (не обязательно)**

Поместите все ингредиенты в большую кастрюлю для супа. Доведите до кипения и уберите появляющийся жир. Накройте крышкой и варите на очень маленьком огне минимум 2 часа. Если хотите, чтобы вкус был более насыщенным, дайте воде немного выпариться.

Перелейте бульон в стерилизованную банку. Дайте бульону остыть и уберите жир (если таковой будет) перед тем, как подавать на стол. Бульон необходимо держать в холодильнике до того, как вы будете его есть. Тем не менее желательно хранить его не более 2–3 дней, хотя в морозилке он может простоять до 6 месяцев.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Юль

Порций: 6 чашек







## Суп из почек

*Вилкой суп не съешь.*

БРЕТОНСКАЯ ПОГОВОРКА

**½ говяжьей почки**  
**1,1 литра говяжьего бульона**  
**1 луковица среднего размера, порезанная**  
**½ репы, нарезанной**  
**1 морковь, нарезанная**  
**1 стебель сельдерея, мелко нарезанного**  
**1 чайная ложка дробленого риса**  
**Тимьян по вкусу**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Нарезанная петрушка и гренки, для заправки**

Очистите почку и порежьте на кусочки; положите в кипящий говяжий бульон. Добавьте в кастрюлю лук, репу, морковь и сельдерей. Варите 1,5 часа. Замешайте рис в небольшом количестве бульона; добавьте в суп и варите еще 15 минут. Прогоните суп через решето, перетирая через него овощи и почку, или используйте блендер, чтобы измельчить наполнение. Снова нагрейте суп и подайте его на стол заправленным петрушкой и гренками.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Юль

Порций: 4

*Не разбивайте руки  
О горшки соседа.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Шотландская похлебка (перловый суп)

*Английское поверье гласит, что если носить в волосах побег тимьяна, то будешь очень привлекательной для противоположного пола. Но у жителей острова Мэн было другое поверье: если букет тимьяна принести в дом, где есть старый и хворающий человек, то он вскоре умрет.*

**700 грамм тушеной говядины, порезанной на кусочки**  
**8 стаканов воды**  
**3 столовые ложки перловой крупы**  
**3 репы, нарезанных**  
**3 моркови, нарезанных**  
**1 картофель, очищенный и порезанный кубиками**  
**2 лука-порея, очищенных и нарезанных**  
**1 луковица среднего размера, мелко порезанная**  
**1 стакан капусты, нарезанной мелко**  
**Соль и перец**  
**Щепотка лимонного тимьяна (не обязательно)**  
**Свежая петрушка, нарезанная, для заправки**

Вырежьте весь жир из мяса и положите в большую кастрюлю для супа. Залейте водой и вскипятите. Уберите весь жир, который будет появляться, и добавьте перловую крупу. Накройте крышкой и варите в течение 1 часа. Добавьте репу, морковь, картофель и лук; варите еще 1 час. Добавьте капусту, посолите, поперчите и добавьте тимьян. Варите еще 15 минут. Затем подайте суп на стол в глубокой тарелке и посыпанным петрушкой.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, Юль

Порций: 4–6

*Первая капля бульона  
Горячее всех.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Похлебка из крапивы и бузины

*Если принимать девичий пиретрум, то можно предотвратить простуду, а также он хорошо лечит головную боль. Травник Джон Хилл писал: «Одна достойнейшая и прекраснейшая дама рассказала мне однажды, что в молодости ее постоянно мучили головные боли. И молодая служанка вылечила ее именно это травой».*

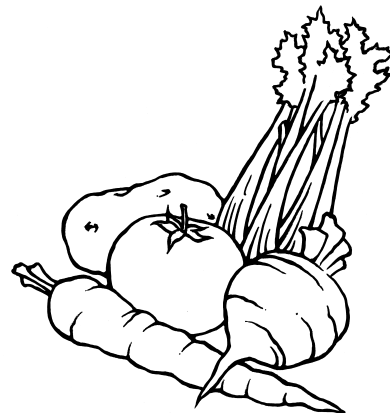
*Из книги Т. Тайрона, 1692 года:*

«Возьмите бутоны бузины, верхушки от крапивы, пиретрум, подмаренник и жеруху; а также воды столько, сколько вам захочется, чтобы была она пропорциональна количеству взятых трав, а также возьмите овсяную крупу. Смешайте овсянку с водой и, чуть не доводя до кипения, поместите в воду ваши травы — порезанные или нет, как сами хотите. Возьмите черпак и ешьте прямо из кастрюли, или можете процедить и есть, добавив немного масла, соли и хлеба. Но лучше не есть, пока немного не остынет, и не ставить на стол зорячим, как молоко коровы. И нужно помнить, что никогда нельзя его кипятить; это прекрасная, полезнейшая похлебка, несравнимая с дружимми».

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Середина Лета

*В похлебке без трав  
Ни здоровья нет, ни утоления голода.*

ЯГО АБ ДЕВИ





## Суповое соревнование

Сказочные существа в Уэльсе, также известные как нимфы, или феи, играли очень большую роль в народных валлийских сказках. Но это не те маленькие, воздушные существа, как уже сложилось распространённое мнение. На самом деле, многие женщины-феи выходят замуж за обычных смертных и рожают от них детей. Они живут в деревнях, и большинство из них настроено дружелюбно по отношению к людям. Но, тем не менее, есть злобные феи, которые намереваются причинить вред всем, кто встретится им на пути. Мелор — одно из таких существ.

Однажды жил фермер в Кардиганшире. У него было двое сыновей и младшая дочь Мэгги. Хоть он был уже стар и слаб, но его сыновья совсем не хотели работать. И несмотря на все усилия его дочери, ферма скоро пришла в запустение.

За фермой высился большой темный лес, и в один прекрасный день фермер сказал своим сыновьям: «Идите и нарубите дров. Возможно, мы сможем их продать, чтобы расплатиться с долгами».

И после долгих уговоров отец убедил своего старшего сына, Деви, пойти первым. Но когда Деви зашел подалее в лес и начал рубить старый, трухлявый дуб, то увидел, как к нему приближается страшный и большой великан!

«Я Мелор, и это мой лес, — прорычал великан. — Если ты будешь рубить деревья в моем лесу, то я тебя убью».

Когда Деви это услышал, он бросил топор и побежал домой так же быстро — да что говорить — быстрее, чем кролик. Он прибежал запыхавшимся и, чуть отдышавшись, протараторил: «Отец, отец, в лесу великан! И он хотел убить меня!»

«Что? — с насмешкой сказал старик. — Что за жалкие отговорки? Да когда я был молодым, никакой великан не мог остановить меня от работы в моем собственном лесу».

А на следующий день фермер послал своего второго сына в лес. Но и тот не продвинулся дальше. Стоило только ему ударить три раза старый трухлявый дуб, как из ниоткуда появился великан и прорычал: «Я Мелор, и это мой лес. И если ты будешь рубить деревья в моем лесу, то мне придется тебя убить».

Как и старший брат, Эдрен кинул топор в сторону и бросился бежать обратно. Когда он добрался до дома, его отец был очень зол и сказал: «Да никакой великан не мог меня напугать, когда я был молодым».

На третий день в лес захотела пойти Мэгги.

«Ты? — спросили старшие братья. — Действительно, разве кто-нибудь о таком слышал? Ты, несомненно, храбро со всем справишься — хоть ты никогда дальше ворот не выходила!»

Мэгги не стала обращать внимание на насмешки братьев и просто попросила продуктов с собой. Так как у ее отца не было творожного сыра, она повесила котел над огнем, чтобы сделать его самой. Затем она положила его в свой рюкзак и отправилась в лес. А смех ее братьев еще долго стоял у нее в ушах, даже когда она отошла от фермы так далеко, что ее уже не было видно.

Мэгги нашла хороший дуб и после того, как она пару раз ударила по нему топором, то увидела надвигающегося на нее великана. «Если ты будешь рубить деревья в моем лесу, маленькая девочка, то я убью тебя», — сказал великан.



Хоть Мэгги было мало лет, она была весьма неглупа; и, несмотря на страх, от которого бешено колотилось сердце, она достала из рюкзака сыр и сжала его так, что из него брызнула сыворотка. «Следи за тем, как разговариваешь со мной, ты, волосатый болван-переросток, и не забывай о манерах!»

«Хо! — засмеялся великан. — Какая сварливая! Но что ты можешь мне сделать?»

«Ты пойдешь восвояси и оставишь меня в покое, или я раздавлю твою голову так, как выдавливаю воду из этого камня!» — закричала Мэгги.

Испуганный великан сразу отступил, а глаза от страха чуть не вылезли из орбит. «Нет! Не трогай меня! Если ты сохранишь мне жизнь, о, могущественная, то я помогу тебе порубить лес».

«Что ж... — Мэгги притворилась, что обдумывает его предложение. — Кажется, я могу пойти тебе на уступку». И великан помог Мэгги порубить деревья, и к вечеру у них было несколько связок дров, которые она могла продать на рынке.

Когда начало вечереть, великан сказал: «Мой дом намного ближе отсюда, чем твой. Лучше тебе будет пойти со мной».

Мэгги охотно согласилась, так как она невероятно устала. И когда они пришли домой к Мелору, он разжег огонь в печке. А Мэгги решила отправиться за водой для супа. Около печки стояли два ведра, но они были такие большие и тяжелые, что она могла еле-еле поднять их с земли, что уж говорить о том, чтобы наполнить их водой и отнести обратно.

«Ой, — сказала Мэгги. — Эти маленькие ведра не стоят того, чтобы я тратила на них свои силы. Лучше просто пойду и принесу сюда родник».

«Нет, нет, маленькая девочка, — испуганно сказал великан. — Я не могу позволить себе лишиться своего родника. Ты просто последи за огнем, а я принесу воды».

Когда великан вернулся, они приготовили большую кастрюлю супа.

«А давай посоревнуемся, кто больше съест?» — предложила девчужка. И великан с удовольствием согласился, ведь он был уверен, что выиграет это состязание у малюсенькой девочки. Они сели за стол; но Мэгги взяла свой рюкзак с собой незаметно от великана. И когда она ела, то из ложки больше выливали в рюкзак, чем проглатывала; а когда рюкзак наполнился, она достала нож и разрешила его. Прошло еще немного времени, и Мелор отложил ложку со словами: «Все, я наелся! Больше не могу!»

«Но ты должен есть, — подбодрила его девочка. — Я ведь еще и на половину не наелась! Мой желудок еще урчит от голода. А ты просто сделай, как я, и прорежь дыру в желудке, тогда сможешь есть столько, сколько захочешь!»

«Но не будет ли мне очень больно?» — с сомнением в голосе спросил великан.

«Да и говорить нечего, — пожалала плечами Мэгги. — Даже не щекотно».

Тогда великан сделал глубокий надрез на своем волосатом животе и, конечно же, умер. А девочка собрала все золото и серебро, что нашла в его доме, и пошла домой. И вам, наверное, будет радостно узнать, что тех денег с лихвой хватило для того, чтобы расплатиться за долги семьи и жить припеваючи!



## Гадание на брак

Девушка должна встать на то, на чем еще никогда не стояла, держа в руках холодный бульон и повторяя слова заклинания. Затем она должна сделать 9 глотков и пойти в кровать, где ей приснится будущий муж.

Холодный бульон ли горячий бульон, тебя я пью;  
Того, кто возьмет меня в жены, показать я молю,  
Хотела бы я этой ночью суженого увидеть,  
А потом в моей жизни скорей его встретить.



## Суп из каштана

*Голод льва победит.*

БРЕТОНСКАЯ ПОГОВОРКА

Слегка подсоленная вода для кипячения  
450 грамм каштана  
5 стаканов куриного бульона (см. с. 151)  
2 стакана свежего молока  
Щепотка мускатного ореха  
Соль и перец по вкусу  
Гренки для заправки

Чтобы почистить каштан, сделайте надрез вдоль его длинной стороны; киньте его в кипящую подсоленную воду. Варите примерно 5 минут. Снимать

с них шелуху надо, пока они горячие, поэтому вытаскивайте их из воды поочередно. Очистите как от скорлупы, так и от внутренней кожицы. В новой кастрюле с водой варите очищенные каштаны около 15 минут, пока они не станут мягкими. Но будьте внимательны и не переварите их, иначе они начнут разваливаться. Слейте воду и сделайте пюре из каштанов с помощью блендера. Затем верните их в кастрюлю. Залейте бульон, молоко и мускатный орех. Посолите и поперчите. Разогрейте и подайте на стол, посыпав гренками.

**Другой вариант:** добавьте лавровый лист, гвоздику, тимьян, немного порезанного лука и четверть стакана хереса, когда будете перекладывать пюре из каштана в кастрюлю. Опять же, нагрейте и подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, канун Нового года, зимние праздники

Порций: 4–6





## Партен бри

*«Партен» по-гэльски значит краб, а «бри» — похлебка. Этот ароматный и сытный крабовый суп очень популярен в Шотландии.*

**3 стакана молока**  
**1 стакан риса**  
**1 картофель, почищенный и очень мелко порезанный кубиками**  
**4 филе анчоусов**  
**220 грамм вареного крабового мяса**  
**3 стакана воды или куриного бульона (см. с. 151)**  
**Соль и перец по вкусу**  
**¾ стакана жирных сливок**  
**Петрушка или гренки для заправки (не обязательно)**

В большой кастрюле с тяжелым дном, доведите молоко почти до кипения. Добавьте рис, кубики картофеля и филе анчоусов. Варите на среднем огне, пока рис и картофель не приготовятся. Снимите с огня и добавьте крабовое мясо. С помощью блендера сделайте пюре из продуктов, верните в большую кастрюлю и поставьте на плиту. Понемногу заливайте куриный бульон. Посолите и поперчите по вкусу. Прямо перед тем, как подать на стол, добавьте жирные сливки. Есть суп можно как горячим, так и холодным.

**Другой вариант:** возьмите одну банку консервированного супа из сельдерея и в кастрюле смешайте с таким же количеством томатного сока. Нагрейте почти до кипения. Выключите огонь, добавьте полстакана сливок, 1 стакан вареного крабового мяса, четверть стакана сухого белого вина и смешайте все блендером. Верните кастрюлю на плиту и варите на слабом огне, пока не прогреется крабовое мясо. Посолите и поперчите по вкусу.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Белтан

Порций: 4–6

*Разговорами желудок не наполнишь.*

Шотландская поговорка





## Суп из баранины

*Супы, приправленные мускатным орехом, повышают силу духа.*

ПОВЕРЬЕ КЕЛЬТОВ

**900 грамм баранины на кости**  
**2,2 литра воды**  
**6 столовых ложки перловой крупы**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Соус ворчестер (острая соевая приправа)**  
**1 ½ стакана нарезанной моркови**  
**1 стакан порезанной репы**  
**1 луковица среднего размера, нарезанная**  
**½ чайной ложки нарезанной петрушки**  
**1 стакан нарезанного сельдерея**  
**1 большой зубчик чеснока, мелко нарезанного**

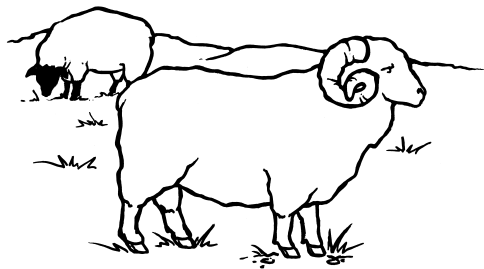
Варите куски баранины в воде 10–15 минут. Уберите пену и добавьте перловку, соль, перец и соус ворчестер. Накройте крышкой и варите еще 1,5 часа. Добавьте все остальные ингредиенты, снова накройте крышкой и варите еще час. При необходимости добавьте больше воды. Уберите из супа косточку и подайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад

Порций: 6

*Не клади шерсть овце на спину.*

Ирландская поговорка







## Суп из лука-порей и овсяной крупы (Brotchan Foltchep)

*Легенда гласит, что Святой Патрик однажды склонился к женщине, которая сказала, что ей привиделось растение, и что она умрет, если не заполучит это растение. Святой Патрик спросил, на что похожа эта трава, и она ответила, что трава похожа на камыш. И Патрик благословил камыш, и камыш превратился в лук-порей. Женщина съела его и тут же поправилась.*

*Овсяная крупа может показаться странным выбором, если вы привыкли использовать муку, крахмал или овощное пюре, чтобы сгущать суп.*

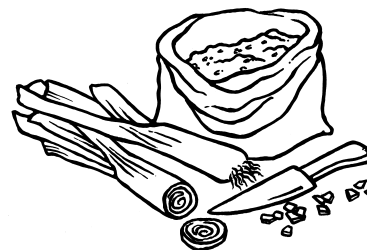
**1 столовая ложка растопленного сливочного масла**  
**¼ стакана овсяной крупы**  
**5 стаканов цельного молока или говяжьего бульона (см. с. 152)**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Щепотка перемолотого мускатного ореха**  
**3 стакана порезанного лука-порей**  
**1 столовая ложка свежей петрушки;**  
**гренки для заправки**

Нагрейте масло в кастрюле и добавьте овсянку; поддержите на слабом огне, пока овсяная крупа не станет золотисто-коричневого цвета и не начнет пахнуть жареным. Залейте молоко или говяжий бульон и добавьте соль, перец и мускатный орех по вкусу. Положите в кастрюлю лук-порей и варите 45 минут. Посыпьте петрушкой перед тем, как подать на стол.

**Другой вариант:** весенний вариант можно сделать с молодыми побегами крапивы. Просто замените лук-порей на 3 стакана молодых крапивных листьев.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Лугнасад

Порций: 4





## Суп из тысячелистника и крапивы

Тысячелистник, как и аптечный огуречник, дает храбрость тому, кто в ней нуждается. Я до сих пор стесняюсь выступать на публике, поэтому, когда мне это приходится делать, я кладу щепотку высушенных листьев тысячелистника в карман.

Говорят, что если употреблять много тысячелистника или использовать его настойку в качестве бальзама для волос, то можно предотвратить облысение. Но если вы уже лысый, то тысячелистник тут, к сожалению, не поможет.

Многие люди говорят, что если пожевать немного зеленых листьев тысячелистника, то можно избавиться от зубной боли (Джон Герард, 1597).

Если девушка захочет увидеть своего будущего мужа, то она должна взять один из зубчатых листьев тысячелистника и, щекоча им в носу, приговаривать: «Тысячелистник, тысячелистник, ты все знаешь про любовь; если мой суженый любит меня, то из носа пойдет кровь».

В старые времена тысячелистник также называли «кровью из носа», так как его использовали, чтобы вызвать кровотечение из носа, для облегчения болей от мигрени.

**3 стакана листьев тысячелистника, немного уплотненные**  
**2 столовые ложки сливочного масла**  
**1 небольшая головка лука, мелко порезанного**  
**1 столовая ложка муки**  
**2 стакана куриного бульона (см. с. 151)**  
**Соль и перец по вкусу**  
**1 ½ стакана молока или нежирных сливок**  
**1 столовая ложка жирных сливок**  
**Тертый мускатный орех**  
**Щепотка корицы**  
**Петрушка для заправки**

Тщательно помойте листья, положите в кастрюлю и добавьте ¼ стакана кипятка. Готовьте на слабом огне 8–10 минут. Слейте воду и переложите листья. В кастрюле расплавьте масло, пожарьте на нем лук. Медленно добавляйте муку, все время помешивая, предотвращая образование комочков. Залейте бульоном и хорошенько помешайте. Снова положите листья тысячелистника в кастрюлю, посолите и поперчите по вкусу. Накройте крышкой и оставьте вариться 10 минут. Протрите содержимое через решето или сделайте пюре при помощи блендера и положите обратно в кастрюлю. Нагрейте молоко или нежирные сливки и залейте в суп. Добавьте мускатный орех и корицу по вкусу, взбейте сливки и заправьте петрушкой.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад

Порции: 2





## Куллен Скинк (суп из копченой рыбы пикши)

*Среди ирландских рыбаков считалось хорошей приметой поймать акулу под названием морской ангел, хотя сами по себе они не съедобны. Но они приносят удачу кораблю и его экипажу. Было принято нанимать морского ангела на нос корабля и оставлять его там, пока он сам не разваливался.*

**700 грамм копченой пикши**  
**2 стакана сливок или цельного молока**  
**1 луковица, мелко нарезанная**  
**3 ½ стакана воды**  
**1 стакан порезанного на кубики картофеля**  
**3 столовые ложки сливочного масла**  
**1 стакан свежих сливок**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Домашний хлеб**

Положите копченую пикшу в большую, но не глубокую кастрюлю, добавьте молоко, лук и воду. На слабом огне доведите до кипения, затем снимите с плиты. Вытащите рыбу из кастрюли, очистите от кожи и костей и порежьте на маленькие кусочки. Отставьте рыбу в сторону. Кожу и кости положите в кастрюлю с молоком и луком. Добавьте туда картофель; накройте крышкой и варите 1 час. Прогоните содержимое через ситце и верните в кастрюлю. Добавьте рыбу, масло и сливки; посолите и поперчите по вкусу, добавьте паприку. Подайте на стол со свежим хлебом, чтобы можно было окунать его ломтики в суп.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Белтан

Порций: 4





## Традиционное ирландское тушеное мясо

*В Ирландии есть поверье, что, если идешь по холму фей, нужно обязательно хранить у себя в кармане побег тимьяна — он оградит от вреда, который они могут вам причинить, а также поможет их увидеть.*

**1300 грамм шейки ягненка, очищенной от жира,  
костей и хрящей**

**900 грамм картошки**

**450 грамм лука**

**½ столовой ложки порезанной петрушки**

**½ столовой ложки свежего тимьяна**

**2 стакана воды**

**Соль и перец по вкусу**

Порежьте мясо на кусочки. Почистите и порежьте картошку и лук. Выложите половину картошки в кастрюльку, затем половину мяса и трав и, наконец, половину лука. Посолите и поперчите каждый слой по вкусу и повторите процесс. Залейте все водой, сверху плотно накройте листом фольги и варите на слабом огне примерно 2 часа, периодически встряхивая кастрюлю, чтобы там ничего не пригорело. При необходимости добавляйте воду, если вам покажется, что ее слишком много выкипает. Но традиционное блюдо из тушеного мяса не должно быть таким жидким, как суп.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: День Святого Патрика, Самэйн,  
Мабон, Юль, эсбаты, зимние застолья

Порций: 4

*Если мясо перетушить,  
Значит, его испортить.*

Ирландская поговорка





## Травяная похлебка из овсяной крупы

*Женщины в последние три месяца беременности должны носить в сумочке небольшой букет из листьев клубники, чтобы облегчить трудности вынашивания ребенка.*

**1 столовая ложка растопленного сливочного масла**  
**¼ стакана овсяной крупы**  
**5 стаканов цельного молока или говяжьего бульона (см. с. 152)**  
**Соль и перец по вкусу**  
**По 1 щепотке свежего шпината, петрушки, цветов бархатцев, цикория, листьев клубники и фиалки**  
**Гренки для заправки**

Нагрейте масло в кастрюле и добавьте овсянку; держите на огне, пока она не станет золотисто-коричневого цвета и не запахнет жареной. Залейте молоком или говяжьим бульоном, посолите и поперчите по вкусу. Хорошенько перемешайте травы, положите их в кастрюлю, накройте крышкой и варите на слабом огне 45 минут. Подавайте на стол с гренками.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Середина Лета

Порций: 4



## Морковный суп

*Часто едят морковь, чтобы усилить вождение, вылечить импотенцию и помочь женщине зачать ребенка.*

**900 грамм моркови, почищенной**  
**1 столовая ложка сливочного масла**  
**2 стакана белого вина**  
**Соль, корица и сахар по вкусу**  
**¼ стакана фиников**  
**¼ стакана смородины**

Сварите морковь и сделайте из нее пюре с помощью блендера (или, более традиционно, подавите ступкой). Положите массу обратно в кастрюлю добавьте масло, белое вино, соль, корицу и сахар по вкусу. Порежьте финики и добавьте вместе со смородиной в суп. Поварите на слабом огне, пока масса не прогреется. Подайте на стол суп в мисках, посыпанный сахаром и с яйцом, сваренным вкрутую.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад

Порций: 2





## Ирландское тушеное мясо из графства Уэксфорд

*Когда-то люди называли помидоры яблоками любви, потому что их использовали во многих любовных заговорах. А несколько человек, которых я знаю, включая мою прабабушку, не ели их, так как считали, что они ядовиты.*

**900 грамм баранины**  
**900 грамм картофеля, очищенного и нарезанного**  
**2 луковицы, очищенных и мелко нарезанных**  
**1 морковь, нарезанная**  
**1 помидор, нарезанный**  
**2 шампиньона, нарезанных**  
**1 репа, очищенная и нарезанная**  
**Соль и перец по вкусу**  
**2 стакана воды**  
**1 чайная ложка свежей нарезанной петрушки**

Порежьте мясо на куски среднего размера. Поместите мясо на дно тяжелой большой кастрюли; добавьте овощи. Посластите и поперчите по вкусу. Залейте водой и вскипятите. Снимите пену и варите еще час. Подайте на стол мясо в центре большой тарелки. Вокруг него положите овощи и немного полейте соусом. Сверху посыпьте петрушкой.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, Юль, эсбаты,  
зимние обеды, день Святого Патрика

Порций: 4–6





## Суп из сердцевидок

*Высушенные семена морских водорослей принято держать над камином, чтобы защитить дом от пожаров. Таким же образом такие семена держали на корабле, чтобы защититься от самого страшного кошмара моряков — огня на судне.*

**Подсоленная вода для варки**  
**4 дюжины сердцевидок или мидий**  
**2 столовые ложки с горочкой сливочного масла**  
**2 столовые ложки с горочкой муки**  
**4 стакана бульона из сердцевидок**  
**2 стакана цельного молока или сливок**  
**2 столовые ложки порезанной петрушки или морских водорослей**  
**½ стакана порезанного сельдерея**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Сливки**

Тщательно очистите сердцевидки от песка и грязи. Положите их в большую кастрюлю; залейте соленой водой. Вскипятите воду; все сердцевидки должны раскрыться. Снимите с огня. Переложите сердцевидки в прохладную воду. Вытащите сердцевидки из раковин. В кастрюле растворите сливочное масло и положите в него муку. Добавьте нацезженный сок сердцевидок и молоко, все время помешивая до образования однородной массы. Добавьте порезанную петрушку, сельдерея, посолите и поперчите. Варите 10 минут. Наконец, добавьте сердцевидки, разогрейте и подайте на стол, добавив по ложке сливок в каждую тарелку.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк

Порций: 4

*В чудесном городе Дублине  
Одна девчушка приглянулась мне,  
Молли Малон ее звали,  
Она свою тачку толкала,  
Везла ее по улицам  
И продавала устрицы.*

Ирландская народная песня





## Котел Керидвен

*Керидвен (или Керидуэн) — это одно из кельтских имен Триединой Богини. Но в сказке, которую я приведу ниже, она представлена в образе ведьмы. Тегид Фоел был супругом Керидвен и отцом Афагдду, самому уродливому мужчине в мире, а также отцом Морфану, бесстрашному воину, но настолько уродливому, что с ним боялись драться при Камлане (бой, в котором были убиты Артур и Мордред). По преданию, валлийский бард Талиесин был сыном Керидвен и получил свой чудесный поэтический дар из ее магического котла.*

В далеком прошлом существовали магические острова в Атлантическом Океане, рядом с валлийским берегом. И даже сейчас моряки говорят, что время от времени их видят. На одном из этих островов жил мужчина по имени Тегид Фоел со своей женой Керидвен. У них был сын, самый уродливый мальчик на свете, и у Керидвен как-то родился план сделать его более привлекательным, научив всем возможным мудростям.

Керидвен владела мощной магической силой, и она решила сварить для своего сына большой котел, полный знаний, так чтобы он предугадывал все наперед и мог легко справляться с будущими проблемами. Она думала, что люди начнут ценить его за мудрость, несмотря на уродство. Но заклинание занимало много времени, а зелье в котле должно было вариться год и 1 день без остановки, пока из него не получатся 3 благословенных капли знаний.

Поэтому Керидвен приказала мальчику по имени Гвион помешивать содержимое котла, а слепого человека по имени Морд поддерживать огонь; и заставила она их поклясться, что котел не будет прекращать кипеть целый год и 1 день. Сама же Керидвен продолжила собирать травы для зелья.

В один прекрасный день, почти уже по прошествии года, получилось так, что 3 капли вылетели из кипящего котла и попали прямо на палец Гвиону. Они были очень горячие, и он положил палец в рот, чтобы умерить боль. Но как только он их попробовал, он понял, что это и были те долгожданные капли, на которые было потрачено столько сил. Благодаря их магической силе он сразу увидел, что будет дальше, особенно то, что он никогда не получит прощения от Керидвен за произошедшее.

И Гвион бежал. Котел раскололся на две части, и зелье, варившееся в нем, растекалось. Зашла Керидвен и увидела, что случилось с ее трудами за весь год. Тогда она схватила палку и начала угрожать Морду, но все, что он мог сказать, было лишь: «Я не виноват. Не я это сделал».

«И правда, — сказала Керидвен. — Теперь я вижу, что это мальчишка Гвион обокрал меня». И она бросилась догонять его. Гвион узнал об этом и бежал, превратившись в зайца. Но она тогда превратилась в борзую и нагоняла его. Забжав в воду, Гвион стал рыбой. Но она тоже стала рыбой и продолжала гнаться за ним и под волнами. Гвион превратился в птицу, а она стала ястребом и не давала ему покоя в небе. И когда Керидвен атаковала его, он увидел кучу провеянных зерен на полу в амбаре. Тогда он стал зерном пшеницы и упал среди них. А Керидвен превратилась в большую черную курицу и проглотила его. Затем она снова приняла женский облик, и Гвион оказался в темноте ее лона.

Когда ребенок переродился, Керидвен увидела, насколько он красив, и не смогла его сразу убить, но положила его в кожаную сумку и пустила по морю, отдавая на милость волнам.





А один король по имени Гвиддно построил запруду рядом со своим замком у моря, чтобы ловить там рыбу. Каждое утро его можно было найти у воды, и ловил он сотни фунтов рыбы каждый день.

Но на этот раз послал он своего сына Элфина в лососевую запруду. Элфину всегда не везло, и король надеялся, что хоть на этот раз его сын сможет найти хоть что-то стоящее.

«Эй, Дафи, — позвал принц человека, следящего за запрудой. — Что сегодня нам принесло море?» — «Ничего ценного, — ответил мужчина. — В запруде сегодня нет ничего, кроме кожаной сумки, которая зацепилась за один из столбов».

«А с чего ты взял, что она не ценная? — спросил Элфин. — Может, в ней полно золота?» Тогда он взял сумку, раскрыл ее и с большим разочарованием обнаружил, что в ней нет никакого золота, а только маленький мальчик.

«Какое лучистое у него чело», — воскликнул Дафи.

«Так пусть отныне его будут звать Талиесин, что значит лучистое чело», — торжественно объявил Элфин. Он взял мальчика и посадил его на свою лошадь прямо перед собой, и вместе поехали они в замок.

По дороге Талиесин сочинил песню:

Никогда еще в запруде Гвиддно  
Не было такой удачи, как сегодня.  
Милый Элфин, слезы свои утри!  
Ведь печалишься ты зря,  
Хоть ты и думаешь, что ничего не получил.  
Грусть никогда полезной не была —  
И не сомневайся, нас ждут чудеса.  
Хоть я и мал, но дар есть у меня.  
От морей и от высоких гор,  
И от глубоких рек  
Человеку дается благодать.  
Элфин великий,  
Твоя решительность не знает границ.  
Но ты должен превзойти печаль.  
Лучше уповать на Бога, чем предчувствовать дурное.  
Хоть я мал и бессилен  
На пенных волнах океана,  
Но в трудный день я буду  
Полезнее тебе, чем три сотни лососей.  
Элфин великий,  
Не печалься своей неудаче.  
Хоть я и кажусь слабым в этой сумке,  
Но в моих устах есть преимущество.  
И пока я буду тебе покровительствовать,  
Тебе нечего будет бояться.



Элфин в изумлении посмотрел на него и спросил: «Ты человек или дух?»  
В ответ мальчик пропел ему о своем побеге от Керидвен:

Я бежал изо всех сил, я бежал, как лягушка,  
Я бежал, как ворона, которая не может найти покоя;  
Я бежал неистово, я летел словно молния;  
Я мчался, как косуля по густым зарослям;  
Я убегал, как волчонок, я бежал, как дикий волк;  
Я спрятался, как хитрая лисица;  
Я летел, как ласточка;  
Я бежал, как белка, которая ловко прячется в деревьях;  
Я бежал, как олень, за которым гонится хищник;  
Я летел, как стрела от таких несчастий, которые трудно представить;  
Я падал, как белое зерно пшеницы.  
В черную кожаную сумку меня положили  
И в бескрайнее море послали меня на погибель.  
Но это был знак свыше, что обо мне позаботятся.  
И сам Господь даровал мне свободу.

Элфин пришел к дому отца вместе с Талиесином, и Гвиддно спросил у сына, много ли рыбы он принес из запруды.

«У меня есть кое-что получше рыбы», — с гордостью заявил Элфин.

«Лучше рыбы? — переспросил отец. — Что ты имеешь в виду?»

«Я привез барда», — сказал Элфин.

Гвиддно с подозрением посмотрел на маленького мальчика. «Но какую пользу он может тебе принести, Элфин?»

И тогда заговорил Талиесин: «Я принесу ему больше пользы, чем запруда тебе принесла рыб за все это время».

Гвиддно удивленно поднял брови: «Ты можешь говорить, хоть ты так мал?»

«Я говорю лучше тех, кто задает мне вопросы», — ответил Талиесин.

С тех пор благополучие сопутствовало Элфину, а его жена с любовью и заботой растила Талиесина. И мальчик прожил с ними, пока ему не исполнилось 13 лет.

Той зимой Элфин поехал навестить своего дядю Мэлгвина, который был великим королем и владел большим количеством придворных. При его дворе было 24 барда, и каждый из них заявлял, что нет на свете прекраснее женщины, чем супруга короля.

Элфин, хорошо выпив, крикнул: «Но моя жена красивее, чем твоя, Мэлгвин. К тому же, у меня есть бард, самый мудрый во всей этой земле».

«Тогда лучше бы он научил тебя выбирать слова, Элфин», — холодно сказал король и запер хвастливого юношу в тюрьму.



Талиесин узнал, что произошло, и сразу же поехал пытаться вызволить своего приемного отца.

В те времена у королей была традиция — обедать в большом зале вместе с лордами и бардами. И все должны были расхваливать величество и славу короля и его рыцарей. Талиесин тихо сел в углу и ждал, пока все 24 барда пройдут мимо него. И когда каждый проходил, то мальчик корчил рожу и бил пальцем по губам, издавая что-то наподобие звука: «Блюрм, блюрм!»

И каждый бард проходил мимо, подходил к королю, кланялся, но вместо хвалебных слов все они могли произнести только: «Блюрм, блюрм!» Король подумал, что их отравили, и заставил своего оруженосца ударить повара метлой.

Но тут в сознание пришел главный бард, он потряс головой и сказал: «В углу зала сидит дух в виде ребенка. Это он заколдовал нас». Король приказал, чтобы к нему привели Талиесина, и потребовал, чтобы тот объяснился.

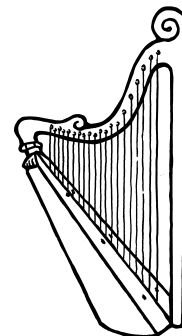
Я самый лучший бард у Элфина,  
А моя родная земля — регион летних звезд.  
Я чудо, чье происхождение неизвестно.  
Я таился в лоне Керидвен,  
Я был обучен всем наукам,  
И я способен наставлять всем живым во Вселенной.  
До этого я был маленьким Гвионом,  
А теперь я Талиесин.

Когда он окончил говорить, в зале воцарилась тишина. Мэлгвин заговорил первый. «Действительно хорошие слова, мальчик, — улыбнулся он. Он посмотрел на своего главного барда и сказал: — А что ты нам споешь?»

Главный бард нервно схватил свою арфу и ударил по струнам, но все, что он мог спеть, было только: «Блюрм, блюрм, блюрм».

«Очень мило», — нахмурился король. Он повернулся к Талиесину и спросил: «Споешь для нас еще раз?» Талиесин глубоко вздохнул, чувствуя, как кровь кипит у него в венах. Он пропел:

Угадайте, что я загадал,  
Это появилось до воды еще,  
Нет мяса и нет кости в нем,  
Нет вен, и кровь в нем не течет,  
Нет рук и ног нет тоже,  
С начала дней не старше стал он,  
Но и не моложе.  
Моря белеют,  
Когда он над ними ходит,  
И также в поле,





В шумном лесе он все бродит.  
И нету ног, и нету рук,  
И возраст стерт,  
Ведь так широк,  
Как все вокруг.  
Он рожден не был,  
Его никто не видел никогда  
И если Бог бы захотел бы,  
То все с лица земли стер навсегда.  
По морю ходит он и по земле.  
Но никто его не видел, да и сам он слеп.  
Путь его далек,  
А когда он нужен,  
Как ни зови — он не придет.  
И на море, и на суше  
Сильней его ты не найдешь.  
Ведь он на свете самый мощный,  
И многолика эта мощь.  
Он не знаком с границами,  
Его нельзя ни с чем сравнить.  
Все части света для него едины,  
Не знает своей силы середины.  
Он может города разрушить  
И строить заново не будет.  
За это совесть не будет его мучить,  
И люди тоже не осудят.  
Он создан был Великим,  
И из всех тварей на земле  
Был избран он сейчас,  
Чтобы возмездие принести тебе!

И пока пел Талиесин, в зал ворвался штормовой ветер, да такой сильный, что король и его придворные испугались, что замок сейчас обрушится им на головы. И тогда они поняли, что мальчик не только пел песню о ветре, но и был способен управлять им.

Король тогда побелел и тут же приказал выпустить из тюрьмы Элфина и привести его к маленькому барду. Талиесин сказал несколько слов на древнем языке, и оковы упали с ног Элфина, и тот был свободен. Вместе она забрались на своих лошадей и поскакали домой, оставив злого короля и весь его двор в благоговейном страхе.



## Шотландский суп из фазана

Кельты считали петрушку магическим растением и ассоциировали с мертвыми. С ее помощью помогали душам умерших найти покой. Ее часто добавляли в мясные блюда, чтобы успокоить душу убитого животного. Также петрушка служила защитой от злых духов.

Лавровый лист имеет длинную историю в мифологии. Благодаря ему усиливали свои духовные возможности, чистили дом от плохой энергии и воплощали в жизнь желания. Держите его в доме, чтобы защититься от удара молнии, от болезней и злой магии. Если лавровое дерево высыхает, это означает, что хозяин дома скоро умрет. И ни в коем случае не поджигайте лавровое дерево — это плохая примета.

Из-за того, что соль не портится, а также помогает уберечь другие продукты от разложения, она является символом бессмертия и вечности во многих культурах. В свое время шотландцы давали клятву и присягу на соли. А на Внешних Гебридах (западных островах Шотландии) пастухи натирали солью свое стадо, перед тем как перегонять его на другое поле. А доярки сыпали щепотку соли в бидоны, чтобы защитить молоко от ведьм.

- 2 туши фазанов вместе с потрохами, или**
- 1 тушка индейки вместе с потрохами**
- 2 луковицы, нарезанные**
- 2 столовые ложки сливочного масла**
- 2 стебля сельдерея, нарезанные**
- 2 лука-порея, помытых и нарезанных полосками**
- 2 моркови, нарезанные 2-сантиметровыми кубиками**
- 1 лавровый лист**
- 3 веточки петрушки**
- 1 чайная ложка соли**
- 4 зернышка черного перца**
- Вода для супа**
- 1 стакан сухого хереса**

Разогрейте духовку до температуры 220 градусов. Подержите в духовке туши фазанов около 15 минут, пока они не приобретут золотистый цвет. Поджарьте лук в масле в большой кастрюле и затем добавьте кости, туши, сельдерея, лук-порей, морковь, лавровый лист, петрушку, соль и черный перец. Долейте достаточное количество воды, чтобы закрыть ею кости и овощи. Доведите до кипения, уменьшите огонь, накройте крышкой и варите 4 часа, не помешивая. Снимите с огня, охладите и уберите жир и кости. Нагрейте снова, добавьте херес. Посолите еще, если нужно.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мафон

Порций: 4





## Коул мамгу

*Лук-порей — это национальный символ Уэльса. На день Святого Давида валлийцы обычно прикрепляют этот лук к своим одежам. По поверью, Святой Давид во время долгих многонедельных медитаций питался только луком-пореем, хлебом и водой. Хотя эта информация недостоверна, ведь Святого Давида никогда не существовало. Скорее всего, он появился для того, чтобы канонизировать местное божество, Деви. Деви был морским духом, который также ассоциировался с красным валлийским драконом. Этот морской бог носил имя Водяной, поэтому можно предположить его прямое отношение к Святому Давиду, ведь тот пил только воду. В древнем Уэльсе лук-порей был священным растением, так как для местных племен он приходился основным овощем.*

*Существует древняя валлийская традиция, которая соблюдалась, если фермеры собирались вместе для общего дела. Они обязательно делили еду между собой, и каждый приносил лук-порей для приготовления супа. И никаких других ингредиентов в суп не добавлялось.*

*Из-за того, что не все люди могли достать лук-порей, они на 1 марта вместо него прикалывали себе на одежду нарциссы, которые также ассоциировались с этим святым.*

*Если на крыше растет лук-порей, то в дом никогда не ударит молния.*

**4 лука-порея, среднего размера, помытого и нарезанного**  
**2 большие луковицы, очищенные**  
**4 моркови, почищенные и порезанные на маленькие кубики**  
**3 пастернака, почищенных и порезанных на мелкие кусочки**  
**700–900 грамм баранины, нарезанной ½ стакана риса**  
**1 маленькая картофелина, очищенная и порезанная кубиками**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Вода для варки**  
**Свежие травы для заправки**

Сделайте ароматный пучок, завернув верхушки лука-порея, стебли петрушки и кожуру луковиц в марлю. Перевяжите марлю ниткой и положите в кастрюлю вместе с овощами, мясом и рисом. Добавьте немного соли и перца и залейте водой. На среднем огне доведите суп до кипения, снимите жир, затем накройте крышкой и варите на слабом огне еще 2 часа. Вытащите кости и пучок с травами. Разлейте в глубокие тарелки и посыпьте зеленью, прежде чем подать на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, День Святого Давида

Порций: 4





## Гостеприимство форморов

Из «Баллады о маге Туиреде»:

Дагда пришел в лагерь к форморам, и они сварили для него бульон, так как слышали, что он очень любит бульоны. Они наполнили королевский котел 4 раза по 20 галлонов молока, и столько же мяса и жира, а затем положили туда коз и овец и свиней и сварили все это вместе. Затем вылили содержимое в огромную яму в земле, позвали Дагду и сказали ему, чтобы он ел, ведь они не хотели, чтобы их упрекнули в отсутствии гостеприимства.

И взял тогда Дагда черпак, который был такой большой, что в нем поместились бы мужчина и женщина; и зачерпнул он куски из супа; половину соленой свиньи и четверть овцы.

«Если бульон такой же вкусный, как и эти куски, то это очень хорошая еда», — сказал он. И он продолжал есть полными черпаками, пока яма в земле не опустела. И тогда он вытянул руку, и зачерпнул рукой то, что осталось на дне и что было перемешано с землей и песком. Тогда сон навалился на Дагду после того, как он съел бульон, и форморы начали смеяться над ним, ведь его живот стал размером с огромный котел большого дома.



## Полынь

Если будет эта трава в доме, то не будут водиться в нем тогда ведьмы и злые духи (из книги «Великие травы», 1539 год).

Когда-то полынь была очень распространенным растением у кельтов, из нее заваривали чай и приправляли овощи. Но чаще всего ее использовали в магии. Если натереть ею кристальный шар или волшебное зеркало, то она увеличивала их магическую силу. Уильям Коулс в своей книге «Искусство использования лечебных трав» писал: «Если лакей возьмет полынь и положит ее в свои ботинки утром, то до полудня сможет пройти 40 миль и совсем не устать».





## Тушеные мидии с луком

*Если у лука кожица очень тонкая, то зима будет теплой;  
если у лука кожица толстая и твердая, то и зима будет холодной и суровой.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПРИМЕТА

**5 литров мидий**  
**½ стакана белого вина**  
**6 маленьких головок лука, нарезанных**  
**¼ стакана сливочного масла**  
**4 луковицы-шалот**  
**6 зубчиков чеснока**  
**2 моркови, нарезанных**  
**4 картофелины**  
**Свежая петрушка, тимьян и лавровый лист,**  
**связанные вместе**  
**Порезанная петрушка**  
**Черный перец**

Тщательно вымойте и очистите мидии. Проверьте, нет ли уже открывшихся ракушек. Если есть, то выкиньте их — мидии должны быть живыми до того, как вы начнете их готовить. Поместите их в большую кастрюлю и залейте белым вином. Варите на сильном огне, пока ракушки не

раскроются. Теперь выкиньте те, что остались закрытыми. Вытащите мидии, процедите жидкость и отставьте ее. В другой кастрюле поджарьте лук в сливочном или оливковом масле. Добавьте лук-шалот, чеснок и порезанную морковь. Почистите и порежьте картофель. Положите картофель в кастрюлю вместе с травами, порезанной петрушкой и залейте оставшейся жидкостью от мидий. Посолите и поперчите по вкусу. Варите на слабом огне примерно час. Очистите мидии от ракушек и, если хотите, не выбрасывайте их ракушки. Возьмите ковш овощного бульона, включая картошку, и сделайте пюре при помощи блендера. Получившееся пюре снова добавьте в кастрюлю с остальными овощами, а также положите туда мидии. Варите, пока мидии не станут горячими. Выкиньте лавровый лист из кастрюли. Подайте на стол с белым вином и чесночным хлебом. Ракушки можно использовать как украшение.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: фестиваль урожая

Порций: 4–6







## Суп из жерухи

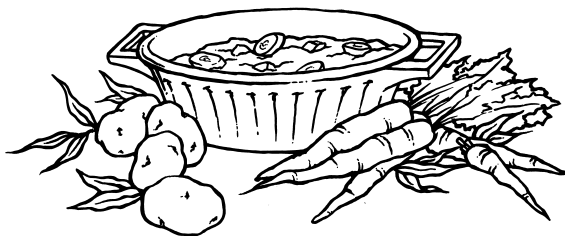
*По легенде, Святой Брендан Мореплаватель, который приплыл в Северную Америку, жил очень долго, аж до 108 лет, благодаря тому, что ел суп из жерухи. Этот светло-зеленый суп можно есть как в горячем, так и в холодном виде.*

**450 грамм моркови, порезанной кубиками  
примерно в 0,5 сантиметра**  
**1 стакан порезанной жерухи**  
**2 картофелины среднего размера, очищенных  
и порезанных кубиками**  
**2 больших луковицы, мелко нарезанных**  
**5 стаканов куриного бульона (см. с. 92)**  
**1 стакан жирных сливок**  
**1 стакан сладкого хереса**  
**Соль**  
**Молотый черный перец**  
**Побеги жерухи для украшения**

Поместите морковь, жеруху, картофель, лук и куриный бульон в большую кастрюлю для супа. Накройте крышкой и варите на среднем огне, пока все овощи не приготовятся. Снимите с огня и с помощью блендера сделайте пюре; верните массу в кастрюлю. Добавьте сливки, херес, соль и перец. Чтобы разбавить суп, можно добавить молока. Подайте на стол и украсьте свежими побегами жерухи.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета

Порций: 4–6





## СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

*Полынь эстрагон может вылечить при укусе змеи,  
если ее съесть или втереть в рану.*

НАРОДНОЕ БРИТАНСКОЕ ПОВЕРЬЕ

**1 бычий хвост, порезанный на крупные куски**  
**¼ стакана муки**  
**50 грамм сливочного масла**  
**1 стебель сельдерея, нарезанный**  
**1 большая луковица, очищенная и нарезанная**  
**3 моркови, нарезанные**  
**6 зернышек черного перца**  
**¼ чайной ложки тимьяна**  
**¼ чайной ложки полыни эстрагон**  
**1 лавровый лист**  
**2 чайные ложки соли или по вкусу**  
**5 стаканов говяжьего бульона (см. с. 152)**  
**5 стаканов воды**  
**1 стакан портвейна**

Обваляйте кусочки бычьего хвоста в муке. Пожарьте мясо и все овощи в масле около 5 минут. Переложите все ингредиенты в большую суповую кастрюлю и добавьте зернышки черного перца, тимьян, полынь, лавровый лист, соль, говяжий бульон и воду. Доведите до кипения и снимите жир с поверхности супа.

Накройте суп крышкой и варите на слабом огне около 4 часов. Снимите с огня и процедите в большую миску. Достаньте мясо и очистите его от костей и кожи. Положите мясо обратно в суп. Если хотите, то с помощью блендера сделайте пюре из овощей и также добавьте их в суп или оставьте их целыми. Перелейте суп в новую кастрюлю и нагрейте почти до кипения. Добавьте портвейн; посолите по вкусу и подайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: ужины в урожайное время, Юль

Порций: 4–6

*Посмотри на корову, купи овцу,  
Но никогда не будь без лошади.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Мать Ошана

*Из цикла легенд о Финне.*

Это произошло, когда однажды Финн и его люди возвращались с охоты. Чудесный молодой олень проскакал мимо них, и они погнались за ним — погнались все: и люди, и собаки, — пока не выбились из сил и не прекратили погоню. Но сдались все, кроме самого Финна вместе с Бреном и Сцеоланом, его любимыми охотничьими собаками.

Когда они мчались через долину, олень неожиданно остановился и лег на мягкую траву. Брен и Сцеолан подбежали к нему, но не стали нападать на оленя, а, наоборот, играли с ним и лизали ему морду.

Финн был очень удивлен, что его грозные охотничьи собаки игрались с оленем, и, когда он подошел, чтобы лично его убить, его же собаки повернулись и начали на него рычать. И ничего не осталось делать лидеру Фианы, как повернуть домой, оставив далеко позади и оленя, и своих собак.

Когда Финн остался один тем вечером, прекрасная молодая женщина подошла к нему. Она была одета в дорогое зеленое платье, а на ее шее красовалось ожерелье из чистого золота. «Я тот олень, на которого ты сегодня охотился», — просто сказала она.

«Что ты имеешь в виду?» — спросил Финн.

«За то, что я отказала в любви Дioxу, Темному Друиду, я была заколдована. И три года я жила жизнью дикого оленя на этой земле, и на меня охотились, как на дикого оленя. Но я узнала, что если я встречу с братством Фианы, то Друид больше не будет властен надо мной. Поэтому я побежала и не останавливалась, пока не увидела Брена и Сцеолана, у которых бьются в груди человеческие сердца. И с ними я была в безопасности, так как они знали мою природу так же хорошо, как и свою».

И Финн отдал заколдованной женщине свою любовь, и взял ее в жены, и она осталась в Алмуине. И так велика была его любовь к ней, что он перестал охотиться и заниматься теми делами, которые раньше приносили ему удовольствие; и он отдал свое сердце и свой разум только ей.





## Суп из оленины

*Кер — это одно из первых имен Великой Матери в образе богини зерна. Иногда ее также называют Матерью Оленя, и она является спутницей бога оленя Кернунноса. В шотландских и ирландских легендах она описывается как женщина, которая обладает даром превращаться в оленя.*

*Питательная белковая масса мармайт, которую можно найти в бакалейных отделах магазинов, может заменить кровь, которую когда-то использовали в этом рецепте.*

**450 грамм оленины, порезанной на мелкие кусочки**

**1 ½ стакана красного вина**

**1 ½ стакана воды**

**½ стакана ржаных гренок**

**¼ стакана смородины**

**1 чайная ложка массы мармайт**

**По ¼ чайной ложки имбиря, корицы  
и мускатного ореха**

**1 чайная ложка соли**

**¼ стакана уксуса из красного вина**

В кастрюле залейте порезанное мясо оленя вином и водой; варите около часа. Налейте ½ стакана бульона, в него положите гренки и разведите массу мармайт для нужного цвета; налейте обратно в кастрюлю вместе со смородиной, приправами и уксусом. Варите еще 5 минут, часто помешивая. Подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, фестиваль урожая,  
Юль, зимние праздники, эсбаты

Порций: 4–6

*Проворство оленя познается  
Без того, чтобы отпустить собак.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Коқ-а-Лиқи

*Сегодня курица, а завтра перья.*

Ирландская поговорка

**1 (1,5 килограмма) курица**  
**12 стаканов воды**  
**6 луковиц-порей, вымытых и порезанных**  
**½ стакана риса**  
**2 чайные ложки соли, или по вкусу**  
**450 грамм чернослива без косточек**  
**½ стакана свежей порезанной петрушки**

Хорошо вымойте курицу и положите ее в большую суповую кастрюлю. Залейте водой и доведите до кипения. Добавьте лук-порей, рис и соль. Накройте крышкой и варите на слабом огне 2 часа. Добавьте чернослив и варите еще 40 минут. Уберите с огня и вытащите курицу. Когда она достаточно остынет, снимите кожу и порежьте мясо крупными кусками. Положите мясо обратно в суп и посолите по вкусу. Перед тем как подать на стол, посыпьте петрушкой.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Юль

Порций: 6





## Суп из дичи

*Ложка бесценна, когда ешь суп.*

ГАЛИСИЙСКАЯ ПОГОВОРКА

4 стакана говяжьего бульона (см. с. 152)  
 1 среднего размера луковица, разрезанная  
 на 4 части  
 1 туша фазана, куропатки или другой дичи  
 Филейная часть 1 зайца или кролика  
 1 большая морковь, крупно нарезанная  
 4 лавровых листа  
 Сок 1 лимона  
 Соль и перец по вкусу  
 ½ стакана портвейна или сухого хереса  
 Гренки для заправки

В большую суповую кастрюлю положите тушу дичи, мясо кролика, морковь, лук, лавровые листья и залейте говяжьим бульоном. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите на слабом огне около часа. Процедите через ситечко, оставляя морковь, лук и мясо. С помощью блендера сделайте пюре из мяса, моркови, лука. Добавьте в бульон и залейте в чистую кастрюлю. Добавьте лимонный сок, соль, перец и портвейн. Снова разогрейте и подайте на стол с гренками.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, фестиваль урожая,  
 Юль, зимние праздники, эсбаты

Порций: 4–6





## Щавелевый суп

*Та, кто однажды обожглась, дует на суп.*

ГАЛИСИЙСКАЯ ПОГОВОРКА

200 грамм сливочного масла  
2 большие луковицы, мелко нарезанные  
4 зубчика чеснока, почищенные и мелко нарезанные  
10 стаканов листьев щавеля, плотно упакованных  
4 стакана куриного бульона (см. с. 151)  
½ стакана порезанной петрушки  
1 чайная ложка соли, или по вкусу  
1 чайная ложка перца, или по вкусу  
2 чайные ложки мускатного ореха  
Щепотка красного перца  
1 стакан простокваши (см. примечание)  
Лук и яйца, сваренные вкрутую, для заправки

Расплавьте масло на дне кастрюли. Добавьте лук и чеснок, накройте крышкой и готовьте примерно 15 минут на среднем огне. Добавьте щавель и готовьте еще 5 минут. Залейте куриный бульон, добавьте петрушку, соль, перец, мускатный орех и красный перец. Блендером сделайте суп-пюре. Снова нагрейте и поварите на слабом огне. Разлейте по глубоким тарелкам и добавьте сметану. Подавайте на стол с луком или яйцами.

**Примечание:** если у вас в местных магазинах не продается простокваша, то ее смело можно заменить на сметану.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Белтан

Порций: 4

*Хорошо быть голодным,  
Когда есть что поесть.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Разбрасывающая травы

У английских королей когда-то была традиция держать при дворе человека, разбрасывающего травы. Последнюю такую девушку видели на официальной коронации Георга IV. Она была одета в белое платье, сверху на которое была надета красная мантия, вышитая золотом. На голове у девушки был лавровый венок с дубовыми листьями. Ее сопровождали 6 дев в белых платьях и коронах из цветов. Каждая пара дев несла корзинку, из которой разбрасывались ароматные травы. Это описание напомнило мне легенды о независимой богине, которая подтверждала кандидатуру будущего короля на власть.



## Чесночная похлебка

*Этот рецепт я взяла из книги «Хорошая домохозяйка», 1962 года:*

Возьмите воду и овсяную крупу, смешайте и поставьте на огонь, и когда она только начнет кипеть, добавьте столько подавленного чеснока или лука, сколько хотите, чтобы сделать похлебку или крепкой, или слабой. Добавьте подавленный чеснок в зорячую кашу и мешайте это все время, чтобы не дать массе закипеть, 5 или 6 минут. Потом снимите с огня и дайте немного остыть, добавьте сливочное масло, соль и хлеб и ешьте теплым, как температура тела. Это добротная, теплая, лечащая похлебка, и ничто не может быть полезнее и крепче нее, если вы варите ее так, как сказано здесь; но если, наоборот, вы дадите ей кипеть — много или мало, то это уничтожит все полезные свойства и пробудит злых духов.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом:  
ВЕСЕННИЕ БЛЮДА, А ТАКЖЕ КАК ОЧИЩЕНИЕ ДЛЯ ТЕЛА







## Суп из крапивы

Однажды, когда монах Святой Колумба посещал кладбище на острове Иона, он увидел, как старуха срезает крапиву.

«Зачем ты срезаешь крапиву?» — спросил Колумба.

«Дорогой аббат, — ответила она, — у меня только одна корова, и она еще не родила теленка. Поэтому до того времени мне придется есть суп из крапивы».

И когда он пошел дальше, Колумба решил, что тоже должен питаться только супом из крапивы. Если эта женщина ест крапиву в ожидании молока, сливок, масла и сыра, то я тоже, несомненно, должен есть крапиву в ожидании Царства Божьего. Поэтому, когда он вернулся в монастырь, он сказал монаху, который готовил еду, впредь подавать ему только суп из крапивы.

Монах заволновался, что такая скудная пища погубит любимого аббата. Поэтому он сделал специальную палку, полую внутри, для того, чтобы мешать суп. И когда он мешал суп для Колумбы, он тайно подливал молоко через палку из пузыря, который он прятал в рукаве.

А Колумба лишь здоровел, питаясь только супом из крапивы, даже не подозревая, что в него добавляется молоко. И скоро он начал призывать других монахов последовать его примеру; и, видя, насколько крепким стал Колумба, многие с радостью соглашались на такую странную диету. И бедный монах теперь должен был варить огромный котел супа из крапивы, все так же тайно подмешивая туда молоко через палку.

И через несколько дней во всем монастыре кончилось молоко, и монаху ничего не оставалось, как только признаться Колумбе в своей выходке. На секунду лицо Колумбы налилось кровью от злости, но в следующий момент он разразился громким смехом.

«Это Бог так подшутил надо мной, — сказал Колумба, — ведь моя гордость заставила меня рассказать другим о такой диете, поэтому я заслужил того, чтобы надо мной так подшутили».

И тогда он сказал, чтобы с этого момента все монахи на острове Иона питались обычной едой.



*Тот, кто нежен, если тронет,  
То крапива обожжет,  
Но будет мягкой, не ошпарит,  
Кто по-мужски ее возьмет.*

ААРОН ХИЛЛ, 1750





## Суп из крапивы

*Когда-то в Ирландии отмечался ежегодный праздник 1 мая, который назывался Феиле на Неантог. В этот день дети гонялись друг за другом с пучками жгущей крапивы. А если намочить крапиву, то можно было добавить ей еще больше жалящей силы.*

*Люди постарше верили, что ожоги крапивы помогали лечить ревматизм. Мужчины сбрасывали одежды и валялись в зарослях крапивы, или просили какого-нибудь члена семьи «отстегать» их крапивными венниками. Во многих деревнях из крапивы все еще делают тонизирующие напитки, чтобы очистить кровь и защититься от «боли» весь следующий год. Если ее сварить, как шпинат, то она может стать прекрасным легким блюдом в начале весны, когда зеленые овощи и растения священны в саду. Особенно хорошо она сочетается с мясом домашней птицы — да и сами птицы, кажется, любят крапиву.*

*Также крапива обладает сильными магическими свойствами. Если вы будете носить сушеную крапиву в качестве ожерелья или кулона (положив крапиву в мешочек), это поможет избавиться от проклятья.*

**3 столовые ложки сливочного масла**  
**3 стакана картофеля, почищенного и порезанного**  
**1 луковица, нарезанная**  
**2 лука-порея средних размеров, порезанных**  
**Соль и перец по вкусу**  
**5 стаканов куриного бульона (см. с. 151)**  
**1 стакан молодых листьев крапивы, помытых и порезанных**  
**1 стакан сливок**

Расплавьте масло на дне кастрюли. Добавьте картофель, лук и лук-порей в масло. Посолите и поперчите по вкусу. Оставьте на слабом огне на 10 минут. Добавьте куриный бульон. Доведите до кипения, уменьшите огонь и добавьте листья крапивы (молодые листья можно смело трогать руками — они не обожгут). Варите лишь несколько минут. Добавьте сливки. Блендером сделайте суп-пюре и подавайте на стол в горячем виде.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан

Порций: 4



# ОВОЩИ



Нет смысла  
Варить капусту дважды.

Ирландская поговорка





## Валлийское Бульканье и шипение

*Когда-то в Ирландии, чтобы вылечить ревматизм, было принято носить в кармане картофелину. По мере того, как картошка чернела, считалось, что она впитывала в себя «боли».*

*Бульканье и шипение — блюдо, название которого происходит от тех звуков, которые можно услышать при приготовлении. Его можно подавать как первое, вместе с супом или салатом. Это чудесный способ применить оставшиеся овощи и мясо.*

**4 стакана вареного картофеля, слегка помятого**  
**4 стакана капусты, порезанной и бланшированной**  
**1 луковица**  
**2 зубчика чеснока, подавленных**  
**1 маленький пучок зеленого лука**  
**1 стакан вареной, порезанной кубиками ветчины**  
**4 куска бекона, пожаренных, и жир от жарки**  
**Перец по вкусу**  
**½ стакана репы, вареной и помятой (не обязательно)**

Картофель должен быть помят только лишь немного, при этом должны оставаться комки. Смешайте все ингредиенты с картофелем, кроме жира от бекона (некоторые люди добавляют репу или другие перемолотые овощи в смесь, но чаще всего я ела это блюдо в традиционном виде — только с картошкой и капустой). Нагрейте жир от бекона в сковороде. Добавьте смесь на основе картошки и придайте ей форму большого, плоского пирога. Жарьте на среднем огне. Переложите на большую тарелку и подайте на стол с портером или домашним элем.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: фестиваль урожая

Порций: 6

*От одной красоты  
 Кастрюля не закипит.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Краснокочанная капуста

*Капуста веками была дикой и росла сама по себе в кельтских странах. Ее долгое время использовали только в качестве салата или приправы. Также ее применяли в качестве лекарства для желудка, тоника для суставов и лекарства при температуре или проблемах с кожей. Сырой капусту ели, чтобы избавиться от пристрастия к алкоголю, и до сих пор считается, что она эффективно избавляет от головных болей при мигрени. Когда молодожены только что соединились узами брака, они должны первой посадить капусту в саду, чтобы их отношения были долгими и крепкими.*

**1** луковица, очищенная и нарезанная  
**2** столовые ложки сливочного или растительного масла  
**1** небольшая краснокочанная капуста  
**2** яблока  
**1** столовая ложка желе из черной смородины  
**2** столовые ложки уксуса из сидра или крыжовникового уксуса (см. ниже)  
Соль и перец по вкусу  
Молотый гвоздичный перец (не обязательно)

Пожарьте лук в масле до мягкого состояния, но не давайте ему стать коричневым. Разделите капусту на листья, очистите кожицу яблок и порежьте. Добавьте на сковородку к луку. Положите остальные ингредиенты и доведите до кипения. Мешайте, пока не растворится желе. Накройте крышкой и держите на слабом огне еще 45 минут, пока капуста не станет мягкой.

## Крыжовниковый уксус

*Если побрызгать сок крыжовника на бородавку или ячмень на веке, то они исчезнут.*

АНГЛИЙСКОЕ НАРОДНОЕ ПОВЕРЬЕ

**1** литр свежих ягод крыжовника  
**3** литра кипяченой воды, холодной  
**450** грамм коричневого сахара

Помните ягоды в ступке и добавьте их в 3 литра воды. Накройте крышкой и дайте постоять

24 часа. Процедите через марлю дважды. Получившуюся жидкость смешайте с сахаром, пока он не растворится. Разлейте жидкость по стерилизованным бутылкам и храните в темном прохладном месте. Через полгода уксус должен быть готов. Получается 3 литра.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, фестивали урожая

Порций: 4–6



## Гороховый пудинг (гороховая запеканка)

*Если вы когда-нибудь найдете стручок, в котором ровно 9 горошин, повесьте его над входной дверью. И первый человек, вошедший в дверь, будет вашим будущим мужем.*

АНГЛИЙСКОЕ НАРОДНОЕ ПОВЕРЬЕ

*Напишите на кусочке бумаги: «Заходи, дорогой, и не бойся». Сверните и положите ее в пустой стручок и положите под порог двери. Имя первого человека, который пройдет в дверь, будет таким же, как и имя вашего будущего мужа.*

*Если вы будете есть лепестки бархатцев, или заваривать из них чай, то это поможет вам видеть вещи сны, увеличивает духовную силу и позволит видеть фей.*

ИРЛАНДСКОЕ НАРОДНОЕ ПОВЕРЬЕ

*Хотя в традиционном рецепте горохового пудинга лепестков бархатцев нет среди основных ингредиентов, их все равно можно добавить для придания цвета. Гороховый пудинг можно подавать на стол прямо в кастрюле, в которой вы его готовили, или выложить на большую тарелку. Остатки можно порезать на кусочки и обжарить в масле.*

**450 грамм гороха, очищенного от стручков**  
**¼ стакана лепестков бархатцев (не обязательно)**  
**50 грамм сливочного масла**  
**2 яйца**  
**Соль и перец по вкусу**

Сварите горох. Слейте воду и сделайте из гороха пюре при помощи блендера. В миске среднего размера смешайте пюре из гороха, лепестки бархатцев,

масло, яйца, соль и перец. Переложите смесь в смазанную маслом форму для пудинга, объемом примерно 3 стакана. Хорошо накройте фольгой и перевяжите ниткой по ободу, чтобы фольга точно не слетела.

Поместите форму в пароварку и готовьте 1 час. Если у вас нет пароварки, то можно поставить форму на перевернутую тарелку в кастрюле, в которую налито немного воды. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте пудинг на среднем огне 1 час.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, Юль

Порций: 4–6

*Гороховая каша горячая,  
Гороховая каша холодная,  
В горшке гороховая каша,  
Девять дней уже стоит.*

*Кто-то любит ее горячей,  
Кто-то любит есть холодной,  
Кто-то любит прямо из горшка  
Черпать большой ложкой.*

АНГЛИЙСКАЯ СЧИТАЛОЧКА





## Чамп

*Толкушка (о которой говорится в считалочке ниже) — это очень тяжелый пестик, которым мяти картофель в те дни, когда он считался главным продуктом в Ирландии. (И толочь картошку считалось мужской работой.) В Ирландии была распространена традиция предлагать миску чампа феям на Самэйн. Ее оставляли под кустом боярышника, который также ассоциируется с Богиней в образе Старухи.*

**10 стрелок зеленого лука, порезанного**  
**1 ½ стакана молока**  
**3 ½ стакана горячего размятого картофеля**  
**4 столовые ложки сливочного, растопленного**  
**масла**  
**Соль и перец по вкусу**

Сварите зеленый лук в молоке. Добавьте его в помятый картофель. Взбейте все вместе и добавьте горячее молоко, чтобы получить сметанообразную и мягкую массу. Посолите и поперчите по вкусу. Переложите в глубокую разогретую тарелку; в середине массы сделайте ямку и налейте туда горячее растопленное масло. Подавайте на стол.

**Другой вариант:** возможно, вы захотите добавить петрушку в молоко, когда будете варить лук. Или вообще можно обойтись без лука, заменив его свежим горошком, крапивой или луком-пореем.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, обеды на эсбаты

Порций: 4

*Жила была в лампе одна старушка,  
И не было там места использовать толкушку.  
Тогда она встала и разбила свою лампу,  
Теперь у нее полным-полно чампа.*

Ирландская считалочка





## Пудинг из бархатцев

*Это древний рецепт, который я нашла в кулинарной книге XVII века, где говорилось, что пудинг необходимо готовить из «цветков, собранных в полдень или в разгар дня», и тогда они укрепят сердце.*

*Пик цветения бархатцев приходится на Середину Лета. Если вы пройдете по ним в это время босыми ногами, это позволит вам понимать язык животных и птиц. А если положить их под подушку, то они защитят от злых сил.*

**2 стакана лепестков бархатцев**  
**½ литра сливок или свежего молока**  
**450 грамм говяжьего нутряного сала**  
**2 стакана панировочных сухарей**

Смешайте все ингредиенты и поместите в мешок, в котором варят пудинг. Варите 1 час.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад

Порций: 4

## Лук-порей в масле

*Тимьян отгоняет негативную энергию. Добавляйте его в овощные блюда для хорошего настроения.*

*Лук-порей — это национальное растение в Англии, и оно там выращивается уже тысячелетиями. В произведении XI века «Видение МакКонглинна» идет речь о лесе, где растут только лук-порей и репчатый лук размером с высокие деревья. В Уэльсе лук-порей очень хорошо растет, поэтому он часто входит в состав национальных валлийских рецептов. Один из них приведен ниже. Лук-порей ассоциируется со Святым Давидом Валлийским, и его нужно есть в день, посвященный этому святому.*

**7 штук лука-порея**  
**50 грамм масла**  
**5 чайных ложек панировочных гренок**  
**Сок и цедра 1 лимона**  
**Маленькие побеги лимонного тимьяна**  
**Соль и перец по вкусу**

Вскипятите воду в кастрюле среднего размера. Отрежьте верхушки и корешки лука-порея и помойте

лук под холодной водой. Когда вода закипит, добавьте лук и варите 10–12 минут. Они будут готовы, когда вы легко можете проткнуть их вилкой. Слейте воду и оставьте кастрюлю. В отдельной кастрюле расплавьте масло и подогревайте, пока оно не станет золотисто-коричневого цвета. Добавьте гренки, лимонный сок и цедру, лимонный тимьян, соль и перец. Жарьте, пока гренки не станут золотисто-коричневого цвета, затем добавьте лук-порей. Подавайте на стол горячим.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: день Святого Давида, Лугнасад

Порций: 4





## Горох с луком и цветной капустой

*Раньше верили, что базилик надо сеять, сильно ругаясь, иначе он не будет цвести. Это растение ассоциировалось со смертью, но, как ни странно, его часто использовали в любовных заклинаниях. Если его слишком долгое время держать на солнце (как говорили средневековые травники), то он превратится в дикий тимьян.*

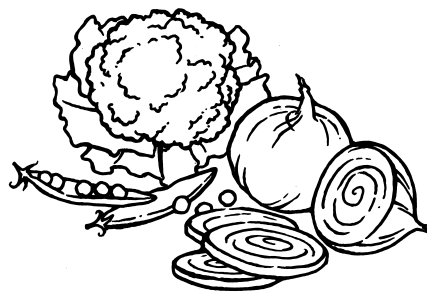
*Сеять и сажать нужно во время растущей луны, потому что рост луны помогает молодым семенам процветать. Тем не менее фасоль и горох, чья лоза растет против часовой стрелки, обычно сажают во время убывающей луны.*

- 4 стакана свежего гороха**
- 2 желтые луковицы среднего размера, нарезанные**
- 1 веточка петрушки, порезанная**
- 2 ветки свежего базилика, нарезанные; или**
  - 1 столовая ложка сушеного базилика**
- ¼ стакана сливочного масла**
- ¼ чайной ложки соли или по вкусу**
- 8 небольших головок цветной капусты**
- ½ стакана воды**
- 3 листа салата**

Первые 8 ингредиентов положите в среднюю кастрюльку, накрыв сверху листьями салата и прикрыв крышкой. На среднем огне доведите до кипения и варите около 15 минут, пока горох не размягчится.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад

Порций: 4–6





## Вдова и Уимблстоун

Уимблстоун, камень, который стоит рядом с городом Шипхэмом, по преданию таит под собой огромное количество золота, спрятанного феями до того, как они решили уйти жить под холмы. Камень защищен заклинанием, и любого человека, кто осмелится копать под камнем, будут ждать страшные несчастья — его заберут феи, и никто никогда больше не увидит его на земле.

Тем не менее это изнурительно для камня стоять так долго. Иногда камень оставляет свой пост хранителя золота и начинает танцевать — хотя теперь уж редко можно увидеть, как это происходит.

Молодая женщина по имени Бланнет Дэвис в канун Середины Лета возвращалась с сенокоса, когда увидела огромную массу, шуршащую рядом с калиткой в ее сад. Она ужасно испугалась и кинулась в кусты гороха, чтобы там спрятаться. Подсматривая через трясущиеся пальцы, она увидела свой сад, наполненный лунным светом, и Уимблстоун, который прыгал и неуклюже крутился среди капусты. А в том месте, где он обычно стоял, сверкала куча ярких драгоценных камней. Глаза Бланнет от удивления стали круглыми, но страх снова взял над ней верх. Она вскрикнула и побежала так, что только пятки сверкали; и бежала, пока не добралась до безопасного места — бара неподалеку от ее фермы.

Конечно, ее друзья начали над ней подшучивать, ведь многие не хотели верить ее рассказам. Другие же считали, что она слупила, не набрав полные карманы драгоценных камней. Бланнет же задумчиво выпила пинту эля и сказала: «Если бы вы были на моем месте, вы бы мне такого не говорили. Если бы вы видели эту глыбу, танцующую у вас в капусте, то тоже бы в ужасе побежали, спасая свою жизнь».

И хотя камень вернулся на свое прежнее место, мама Бланнет поверила истории своей дочери. «Здесь задействована странная магия, — прошептала она. — Магия Середины Лета; и ничего хорошего из этого не выйдет. Хочу, чтобы этот несчастный камень навсегда убрался из нашего сада!»

Поэтому старая вдова запрягла самых сильных своих лошадей и всю ночь старалась его повалить. Лошади тянули, пока пот не начал стекать по их гривам, — но никакого результата. Женщина даже сама присоединилась к лошадям и тянула, и тащила, и дергала вместе с ними, пока сама не повалилась с ног. Все это время камень не сдвинулся ни на миллиметр.

«Если бы я тебя не знала, Бланнет, — сказала вдова, вытирая платком пот с лица, — то я бы не поверила в твои истории». И вместе они сдались и вернулись в дом. Но как только они скрылись из вида, Уимблстоун со скрипом сдвинулся с места и начал танцевать в саду. Танцуя, он помаял цветную капусту и взбороздил землю, в которой росли картофель и свекла. Затем он далеко запрыгнул и чуть не увяз в болоте, выбравшись, он покатился по холмам и крутился там до пения петухов. А когда женщина и ее дочь проснулись на утро, они увидели, что их сад был в полном беспорядке, а Уимблстоун спокойно стоял на своем прежнем месте.



## Жареная тати

*Возможно, у вас вызовет удивление, что картофель, один из самых распространенных продуктов в кельтских землях, относится к семейству ядовитых растений, в которое также входят белена и смертоносная белладонна. В листьях картошки содержится соланин, и если их съесть, это даже может привести к летальному исходу. В некоторых общинах существовала традиция давать имя Богини урожаю первой собранной с поля картошке и делить ее со всей семьей. В Шотландии картофель также называют «тати», и очень часто тати просто жарят.*

*Когда я была маленькая, у нас в доме это блюдо называли «картошка с солью и перцем», и мы часто ели ее с огромным количеством сметаны, вместе со свиными инициелями и печеными яблоками. Просто объедение!*

**5 картофелин, почищенных и тонко нарезанных**  
**Сливочное или растительное масло для жарки**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Сметана или травяное масло (не обязательно)**

Пожарьте картофель в тяжелой сковороде. Посыпьте солью и перцем. Накройте крышкой и оставьте готовиться на слабом огне 30 минут, пока картошка не станет мягкой. Можно подать на стол со сметаной или маслом из трав (см. с. 144).

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Юль

Порций: 4

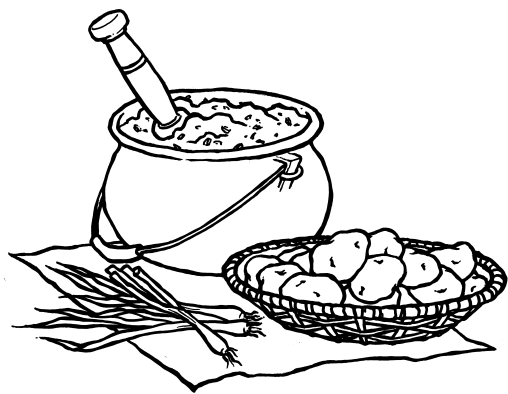
*Те, кто любят, без проблем  
Поделят одну картошку.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





Когда-нибудь колканон есть вам доводилось?  
Чтоб он густой был, и с травами, и с луком.  
И при виде его сердце б радостью искрилось.  
Хотелось бы съесть его, не теряя ни минуты.  
А делали ли вы прямо сверху ямку,  
Чтоб масла с запахом гвоздики положить?  
Ведь тот же час оно б размякло,  
И вспомните вы сразу ту еду, которой мама вас любила накормить.  
А было ли такое, что невозможно есть остановиться,  
И ты все ел его и ел, не страшась подавиться?  
Да прибудет с нами Бог, и то время хранит он,  
Когда мы бед не знали и ели понемножку  
Тот самый вкусный домашний мамин колканон  
Из небольшого горшочка на трех ножках.





## Колқанон (ирландское блюдо из капусты и картофеля)

*Во время Самэйна было принято гадать и творить заклинания на будущее. Сегодня колқанон, как и бармбрэк, обычно едят на Хэллоуин, предварительно его заговорив.*

**900 грамм–1 кг картофеля**  
**1 стакан капусты, порезанной**  
**1 маленькая луковица, порезанная, или несколько**  
**стрелок зеленого лука**  
**Сливочное масло**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Кольцо, монетка, палочка, горошина, наперсток**

Сварите картофель; очистите от кожуры и помните. Сварите капусту, добавьте в картофель. По-режьте лук и поджарьте его в масле, пока он не станет мягким; добавьте в капусту с картофелем. Положите туда предметы гадания. Кольцо означает брак, монетка — благополучие, горошина — бедность, наперсток — безбрачие, а палочка — долгое путешествие. Подайте горячим на тарелках, сделав в центре отверстие, куда надо положить немного масла.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, обеды эсбатов

Порций: 4





## Каштан и брюссельская капуста

*Хотя каштан с брюссельской капустой и так очень вкусные, если их просто посолить и поперчить, тем не менее, в них еще можно добавить некоторые травы, такие как базилик или укроп, или семена тмина. Укроп часто используют в защитной магии против нечистых сил.*

*Базилик также считается волшебной травой, и если его размолоть между двумя кирпичами, то он превратится в скорпионов.*

**450 грамм каштана, очищенного**

**700 грамм кочанчиков брюссельской капусты**

**Соль и перец по вкусу**

**Щепотка имбиря**

**¼ стакана сливочного масла**

**Базилик, укроп и семена тмина (не обязательно)**

Чтобы блюдо получилось вкуснее, выберите самые большие каштаны и самые маленькие кочанчики брюссельской капусты. Чтобы очистить каштаны, сделайте надрез вдоль плоской стороны и киньте в кастрюльку с подсоленной водой. Кипятите 5 минут, а затем вытаскивайте по несколько штук

и очищайте (так как они будут чиститься только в горячем состоянии). Очистите как от скорлупы, так и от мягкой кожицы. Варите очищенные каштаны в новой, подсоленной воде 15 минут, пока они не станут мягкими. Слейте воду и оставьте. На нижней части каждого кочанчика брюссельской капусты вырежьте ножом крест. Отмочите их в холодной воде 10 минут. Вскипятите небольшое количество подсоленной воды и положите туда капусту. Варите около 8 минут; слейте воду. Переложите капусту в кастрюлю с каштанами, посолите и поперчите по вкусу. Хорошо размешайте и добавьте имбирь и масло перед тем, как подавать на стол.

**Другой вариант:** если вы любите заправлять овощи травами, то добавьте вместе с солью и перцем немного базилика, укропа и семян тмина.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Июль, зимние праздники, именины/дни рождения

Порций: 6





## Запеченный лук

Во всей Ирландии известно, что нельзя оставлять разрезанный репчатый лук или его кожуру в доме; это приносит неудачу. Тем не менее выбрасывать их тоже нельзя, ведь таким образом вы отталкиваете процветание от своего дома. Их надо сжечь, закопать в землю или сделать из них удобрение. В Уэльсе считается, что если вы оставите разрезанный лук на блюдечке, то он впитает негативные эмоции людей, находящихся вокруг. Если его оставить в комнате больного, то лук впитает в себя болезнь. А в Англии, если вы кинете луковицей в невесту, когда она будет выходить из церкви, то за весь ее брак у нее не будет причин плакать.

**1 большая луковица, очищенная**  
**Вода**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Масло из трав (см. с. 144)**

Положите луковицу в кастрюльку для выпечки, на 2 сантиметра от дна наполненную водой — не больше. Поставьте в духовку, разогретую до температуры 135 градусов, и готовьте от 1,5 до 2 часов, пока лук не станет полностью мягким. Снимите запекшийся слой лука, отрежьте нижнюю часть. Ешьте с солью, перцем и небольшим количеством травяного масла.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, зимние праздники

Порций: 1

*Со мной тут каждый повар согласится:  
Еда любая без лука никуда не годится;  
Но поцелуй чтоб запахом не портить,  
То лук достаточно лишь поварить.  
Секрет этот всегда останется при нас,  
Чтоб не заподозрила она в столь важный час.  
А думала, что любимого дыхание  
Такое же, как цветов благоухание.*

ДЖОНАТАН СВИФТ





## Сладкий горох с мятой

Свежая мята поможет призвать добрых духов для того, чтобы поспособствовать вам в магии. Сделайте связочку из листьев мяты, обмокните ее в морскую воду (или просто воду с солью) и побрызгайте в четырех углах каждой комнаты, чтобы изгнать злых духов. Да и сам запах мяты очень приятный и успокаивающий.

В Англии и Уэльсе старинное название мяты было «Трава нашей госпожи». В Италии ее называют «Erbe Santa Maria», а во Франции — «Menthe de Notre Dame», оба этих названия относятся к Деве Марии, и, скорее всего, к ее предшественницам. Считается, что существует более 30 видов мяты, из которых наиболее часто используемыми являются перечная мята, полевая мята и мята курчавая. Тем не менее все виды мяты имеют свойство предотвращать свертывание молока. Древнее народное поверье гласит, что никогда нельзя резать мяту железным ножом, так как эта трава священна для фей.

У мяты очень большая история использования как в медицине, так и в кулинарии. Если вдохнуть аромат листьев, то они помогут справиться с морской болезнью, тошнотой, метеоризмом и мигренью. Из-за того, что у меня иногда начинаются проблемы с желудком, если я выпью молока, то теперь я опускаю несколько листьев мяты в стакан с молоком, прежде чем пить его. Компресс, намоченный экстрактом мяты, может помочь унять боли в суставах при ревматизме. А если подышать парами валяющихся в кипятке листьев, то можно избавиться от заложенности носа. Также мята прекрасна как дополнение к овощам и чудесно освежает дыхание.

**450 грамм свежего или замороженного гороха**  
**¼ стакана сладкого сливочного масла**  
**2 столовые ложки свежей порезанной садовой мяты**  
**1 чайная ложка сахара**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Зеленый пищевой краситель (не обязательно)**

Если вы используете замороженный горох, приготовьте его, следуя инструкции на упаковке. Свежие же горошины поварите примерно 5 минут. Слейте воду и отставьте в сторону. В другой кастрюле нагрейте масло, пока оно не растопится. Добавьте горох, мяту и сахар. Несколько минут держите на огне и помешивайте. Посолите и поперчите по вкусу. Подайте на стол. Если хотите, то можете добавить несколько капель зеленого пищевого красителя, чтобы придать гороху яркий зеленый цвет.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад,  
 Июль, зимние праздники, ужины эсбаты

Порций: 4–6







## Грибы в сливках

Дикие грибы, лисички, сморчки и трюфеля можно всегда найти в лесах на кельтской земле. Существует огромное количество сказок и песен, связанных с грибами, которые так неожиданно и необъяснимо появляются, из-за чего их и считают магическими. (И если вы увидите гриб, то он больше не вырастет.) Грибница, по которой грибы растут кругами, известна так же, как кольцо фей, потому что считается, что грибы растут на тех местах, куда наступали танцующие феи. Также говорят, что скот старается не заходить в кольца фей, и людям тоже не рекомендуется туда проходить, а уж тем более засыпать внутри одного из них. Ведь эти круги считаются воротами в сказочный мир фей. Гриб, который больше всех ассоциируется с феями, — это красный с белыми точками мухомор, обладающий галлюциногенными (и иногда смертоносными) свойствами. Хотя известно, что викинги ели мухоморы перед боем, чтобы впасть в неистовое бешенство, состояние, которое называют «Берсерк». Кельты, тем не менее, держались от этого гриба подальше. Для них на эти красные грибы было наложено табу, как и на другую пищу красного цвета, которую считали пищей богов.

Этот кельтский рецепт, наверное, самый распространенный и путешествующий по всему миру. Однажды, когда я была в Непале, я зашла в ресторан в Катманду, который принадлежал американцу, выходящу из Ирландии. К своему удивлению, в меню я нашла не только традиционный мексиканский завтрак, но и абсолютно типичную британскую еду.

Если вы сами собрали грибы, то убедитесь, что вы правильно определили их сорт. Ведь многие виды грибов ядовитые.

**450 грамм грибов**  
**2 столовые ложки масла, растопленного**  
**1 стакан сливок**  
**Свежий тимьян и петрушка**  
**Соль и перец по вкусу**

Вымойте, но не чистите грибы. В один слой выложите их в смазанную маслом латку для духовки, полейте сверху маслом. Разогрейте духовку до темпе-

ратуры 205 градусов и поставьте туда грибы. Готовьте до того, как они станут мягкими (это должно занять только пару минут). Сверху залейте сливки и верните латку в духовку, но не давайте закипеть. Посыпьте свежими порезанными травами, а также посолите и поперчите перед тем, как подавать на стол. Когда будете есть, возьмите кусочек свежего хлеба, чтобы макать в получившийся соус. Блюдо будет прекрасным дополнением к мясу на гриле, особенно стейку.

**Примечание:** есть и другие травы, которые подходят к грибным блюдам, — это кориандр, полынь эстрагон, розмарин, душица и майоран.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Середина Лета, Лугнасад, Юль

Порций: 4



## СВЕКЛА С ГВОЗДИКОЙ И КОРИЦЕЙ

*Если вы используете сок свеклы вместо чернил, когда пишете любовные письма, то человек, который их получит, не сможет вам отказать.*

ИРЛАНДСКОЕ ПОВЕРЬЕ

**450 грамм небольших свекл**  
**Подсоленная вода для варки**  
**Немного гвоздики**  
**Немного корицы**  
**¼ стакана сливочного масла**  
**Соль и перец по вкусу**

Помойте свеклу и отрежьте ботву. Не снимайте кожицу. Бросьте свеклу в кипящую подсоленную воду и варите, пока корнеплоды не станут мягкими, — по времени это займет от 45 минут до часа. Если кожица хорошо снимается, значит, они готовы. Слейте воду и почистите свеклу. Верните свеклу в кастрюлю и еще несколько минут подержите, посыпав гвоздикой, корицей и добавив масло. Посолите и поперчите по вкусу.

**Другой вариант:** свекла — это очень многосторонний овощ, ее можно приправлять совершенно по-разному. Вместо гвоздики и корицы можно взять петрушку и зеленый лук. А если хотите чего-нибудь необычного, то добавьте кусочки ананаса, апельсина и коричневый сахар, чтобы получить сладкое блюдо — оно хорошо подойдет для фестивалей солнца.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, обеда эсбатов

Порций: 4

*Фермер никогда не бывает без работы.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Тушеный шпинат

Изначально национальная ирландская баллада про зеленую одежду не была связана с Днем Святого Патрика, но скорее являлась частью магии и заклинания для того, чтобы приблизить приход весны. Зеленый цвет ассоциировался с другими мирами и реальностями; с феями и эльфами, так как эти сказочные создания носили зеленые одежды. Робин Гуд (и его люди) — который является современным прообразом Зеленого Человека, старающегося завоевать Майскую Королеву, — также носил зеленые одежды.

Очень много упоминаний в британской и ирландской истории о том, что крестьяне использовали фенхель (сладкий укроп), чтобы обуздать голод и улучшить вкус скоропортящихся продуктов. Фенхель можно использовать совершенно по-разному; стебли очищались от кожицы и использовались в качестве приправы, а листья добавлялись в салат. С магической точки зрения, фенхель может помочь усилить заклинания, его также нужно повесить накануне Середины Лета над окнами и дверьми в доме, чтобы отгонять злых духов.

**900 грамм свежего шпината**

**Подсоленная вода, чтобы обдать листья кипятком**

**3 столовые ложки оливкового масла**

**¼ чайной ложки соли**

**По щепотке имбиря и гвоздичного перца**

Прокипятите листья шпината в большой кастрюле около 4 минут; слейте и выжмите руками воду из листьев, порежьте их. Положите в небольшую кастрюлю вместе с маслом и приправами. Размешайте и оставьте готовиться на очень слабом огне 15 минут, или поставьте кастрюлю в не очень сильно разогретую духовку на 20 минут.

**Другой вариант:** вместо масла можно добавить петрушку и фенхель и немного куриного бульона.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Самэйн, Юль

Порций: 4–6





## Огромная картошка

Мэйрид Ни Маонэ нанялась на службу в графстве Донегол. Ее хозяин, Кьеран Берн, был очень высокого о ней мнения и всегда хорошо о ней отзывался. Но у нее был только один недостаток — она была ужасной вруней.

Во время сбора урожая, когда они выкапывали картошку, Кьеран выкопал такую огромную картофелину, какую никогда до этого не видел. «Мэйрид, девочка моя, видела ли ты когда-нибудь такую картошку до этого?»

«Да, видела, — сказала Мэйрид, убирая прядь своих рыжих волос с глаз, — на ферме своего отца. И та картошка была даже больше».

«Хмм... — нахмурился Кьеран. — Я тебе не верю. Ну не могла ты видеть картошку больше, чем эта».

«Да, было это летом, в 46-м году; тогда сгнил весь урожай, и у моего отца остались только гнилые картофелины, все черные и скрюченные, — сказала Мэйрид. — Он закинул их тогда в компостную яму, а на следующее лето огромный ствол картошки вырос оттуда. Видимо, те гнилые картофелины стали для него прекрасным удобрением, и он вырос такой же большой — ай, что говорить — даже больше, чем дуб в этом саду. Я забиралась на верхушку этого ствола картошки и могла видеть купола церквей в Лондоне. Я даже махала звонарю в одной из церковных башен. А когда пришло время собирать урожай, мой отец начал копать компостную кучу и обнаружил, что там выросла одна огромная картофелина. Все шестеро моих братьев еле ее достали, и ею питалась вся наша деревня на протяжении зимы. Хотя, если честно, то к весне она мне изрядно поднадоела!»

«Это действительно очень большая картошка», — только и сказал Кьеран.

А через несколько дней Кьеран пришел домой с огромным кочаном капусты. «Мэйрид! Скорее иди сюда! Ты когда-нибудь видела, чтобы кочан капусты был больше этого? Нет сомнений, с ним я возьму главный приз на ярмарке!»

«Ну, — пожалала плечами Мэйрид, развешивая носки у открытого окна, — это, конечно, очень хорошая капуста. И нет сомнений, что вас за нее похвалят. Но я совру, если скажу, что никогда не видела подобной капусты. На самом деле, я видела даже намного больше».

«Действительно видела?» — переспросил Кьеран, осторожно кладя кочан на стол.

«Ну конечно, — кивнула Мэйрид. — Однажды случился год, когда у моего брата был прекрасный урожай капусты, из-за того, что его благословил на это сам епископ. А одним дождливым днем наша старая пятнистая корова решила укрыться от дождя под капустным листом в огороде. Но на листе собралось столько воды, что, в конце концов, она сорвалась вниз, прямо на бедное животное — и смыла нашу корову далеко за пределы сада. Корова утонула, но зато у нас было мясо на всю зиму. Хотя, скажу честно, к весне я уже изрядно устала от капусты и говядины».

«Боже, то был действительно большой кочан капусты», — только и сказал Кьеран.

А еще через несколько дней он пришел домой с огромной головкой твердого сыра. Он водрузил этот сыр на стол, и дерево затрещало под его весом. «А твоя мать когда-нибудь делала головку сыра такого размера?» — спросил он с гордостью.

Мэйрид бросила взгляд на стол с того места, где она чистила горох. «Конечно, делала».

«А почему бы тебе мне об этом не рассказать?»



«Ну, однажды весной у нас оказалось слишком много молока. Даже не было места, чтобы его хранить. Моя мама вырыла яму на заднем дворе и залила ее молоком, с надеждой, что из него получится сыр. Я сказала ей тогда, что она глупо поступила, ведь никто же сыр так не делает! Но что я знала?

Тогда у нас дома жила собака волкодав. И однажды она исчезла, и больше мы ее не видели. Мы подумали, что ее украли, и обыскали в поисках нее всю деревню. Могу сказать, что я ужасно расстроилась, так как очень любила эту собаку. А в конце лета мой младший брат Тиг пошел проверить, что случилось с молоком. И на него неожиданно выпрыгнула наша собака с выводком щенят. Они проели себе выход из сыра, понимаете?»

«Тогда тот сыр был действительно больше, чем этот», — сказал Кьеран.

«Да, был. Мы поделились им с нашими соседями и с соседями соседей, но у нас все равно осталось слишком много сыра. Той зимой мы каждый день на ужин ели сыр — только представьте себе! Но должна сказать по правде, что к весне я изрядно устала от этого сыра».

Кьеран некоторое время пристально смотрел на девочку. «Мэйрид, послушай меня сейчас. Завтра моего брата собираются повесить».

«Я не знала, что у вас есть брат. А что он сделал?» — спросила Мэйрид.

«Это, правда, не важно. Я считаю, что его ошибочно обвинили. Но что намного важнее — что только ты можешь спасти ему жизнь. Если ты это сделаешь, то я дам тебе тысячу фунтов и освобожу от найма».

«Тысячу фунтов! Да с такими деньгами я смогу выйти за своего возлюбленного! Если хотите знать, он самый младший сын короля Франции, но он потерял все свое наследство, когда играл на скачках в Дублине. Я попробую, — сказала Мэйрид. — Хотя я не очень понимаю, чего вы от меня ожидаете».

«Просто будь собой, девочка моя, просто будь собой», — засмеялся Кьеран.

На следующий день Мэйрид и Кьеран пошли на то место, где должны были повесить его брата. Уже собралась большая толпа зевак, как это обычно и происходит на таких событиях. Петля была надета на шею преступника, а палач в черном капюшоне уже чуть было не столкнул его вниз, когда Мэйрид вдруг закричала: «Стойте!»

Все люди обернулись, чтобы посмотреть на нее, включая палача. «Ну что такое? — спросил он. — Терпеть не могу, когда мне мешают работать».

«У меня есть кое-что, что вы все должны знать, — сказала Мэйрид, вскочив на подмости. — Я пришла, чтобы не дать случиться ужасной ошибке. Абсолютной несправедливости! Может погибнуть невинный человек, а в толпе, которая сейчас находится здесь, каждый заслуживает повешенья больше, чем подсудимый. Сейчас я расскажу историю, и тот, кого надо повесить, скажет, что я лгу».

«Ну, хорошо, — вздохнул палач. — Рассказывай свою историю, но только поскорее. Сюда приехали издалека люди, чтобы посмотреть на эту казнь. Да и у меня уже руки чешутся».

Мэйрид повернулась лицом к толпе и сказала: «Когда умер мой отец, наша ферма была поделена между пятерыми моими старшими братьями, моим маленьким братишкой и мной. По завещанию мне достались десятки акров, вместе с наставлением хорошо о них заботиться. И если бы я не ухаживала за землей, то мне надо было бы передать ее в местную сестринскую общину, чтобы они там пасли скот.

И я привела сильную кобылу, которую мне оставили братья, и вскопала землю. А когда я закончила, то узнала, что все зерно в Ирландии было раскуплено, и мне не осталось ни зернышка. И мои братья не могли со мной поделиться, так как они уже просеяли свои борозды. Не осталось ни одной надежды,



кроме того, чтобы поехать в Шотландию. И следующим утром я получила благословение приходского священника, оседлала свою кобылу и направилась прямо в город Абердин. И хорошо, что моя лошадь очень хорошо плавала. Когда мы, наконец, вышли на берег, я купила дюжину мешков зерна. Хотя, мне кажется, я за них переплатила. В Шотландии суровые торговые условия, это все знают. Я привязала эти мешки к седлу своей лошади и сама села на нее. И тогда мы поплыли обратно в Донегол.

Насколько бы ни была сильна моя кобыла, к тому времени она уже очень устала. Но разве можно винить ее, бедняжку? Русалки и морские жители из баловства тянули ее за ноги и за хвост, чтобы утащить к себе под волны.

Но когда мы наконец добрались до берега, кобыла упала на колени. Она выглядела так, как будто никогда больше не сможет подняться, и я заплакала, не представляя, как донесу все эти мешки одна до своей фермы. Но рядом росло дерево. Я отломала от него толстую ветку и вставила своей кобыле ее вместо позвоночника. И тогда она вскочила, как новенькая, и мы с ней вместе повезли зерно домой.

Что ж, я посадила то зерно, и когда настала пора собирать урожай, я вышла на поле, чтобы посмотреть, что выросло. У меня не было денег, чтобы нанять помощников, мои братья были все заняты, а самой бы мне не хватило времени убрать поле. Я накосила где-то три или четыре стога, когда прямо передо мной выскочил кролик. Я кинула в него серпом, уже представляя себе жаркое из кролика, но серп воткнулся рукояткой в кроличий бок. И он побежал по тропинке, а я побежала за ним, чтобы достать свой серп. Я очень любила этот серп и другой покупать совсем не хотела. И я преследовала этого зверя по всем тропинкам, пока он не выбежал с поля. Я ужасно расстроилась, что не только упустила свой обед, но и потеряла серп. Но когда я оглянулась, то не поверила глазам: неужели кролик, бегая по полю с серпом в боку, скосил все, сделав за меня работу? И я сама тогда перенесла колосья в амбар и очистила их всех. Но у меня не было денег, чтобы нанять человека, который бы отвез зерно на мельницу, а мои братья все были заняты своим урожаем, поэтому я пошла на поиски своей старой кобылы. Уже ближе к вечеру я ее нашла — и прямо из нее росло большое и крепкое дерево. Бедное животное приросло корнями к земле и уже умирало от жажды, потому что ручей протекал с другой стороны амбара. Сверху доносился какой-то шум, и я запрыгнула кобыле на спину и начала взбираться на макушку дерева. И что бы вы думали, я обнаружила наверху? Красный лосось свил там себе гнездо, в котором было достаточно воды, чтобы утолить жажду моей кобылы».

«Да ты врешь! — вскрикнул старый рыбак, стоявший в толпе. — Я семь лет бороздил моря и океаны, и, клянусь, никогда не видел, чтобы лосось свил себе гнезда!»

«Ну, вот, друзья, — сказала Мэйрид, — вот кого надо повесить на самом деле».

И повешен был старый рыбак, а Мэйрид, Кьеран и его брат благополучно отправились домой.

*Хорошего фермера  
Видно по урожаю.*

БРЕТОНСКАЯ ПОГОВОРКА





## Хаггер ти в сковороде

*Посадите картошку в любое время — но до апреля она не взойдет.*

БРИТАНСКАЯ ПОГОВОРКА

**3 столовые ложки жира от жареного бекона,  
сливочного масла или сала**  
**4 картофелины, очищенных и тонко нарезанных**  
**2 луковицы, мелко порезанных**  
**1 стакан тертого сыра**  
**Соль и перец по вкусу**  
**1 кусочек пожаренного бекона, нарезанный  
(не обязательно)**

Расплавьте жир от бекона на слабом огне в сковороде, которую можно использовать для духовки. Сверху слоями выложите картофель, лук и сыр, положив сверху еще один тонкий слой картофеля. Каждый слой посыпайте небольшим количеством соли и перца. Подержите на слабом огне примерно 30 минут. Посыпьте сверху кусочками жареного бекона и добавьте еще немного тертого сыра. Поместите сковороду в духовку. Подержите в разогретой духовке 5 минут, или до тех пор, пока блюдо не покроется коричневой корочкой. Подавайте на стол прямо из сковородки.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Самэйн, Юль

Порций: 4–6

*Вот три звука, один сильнее другого:  
Мычание коровы, когда ее доят,  
Стук молотка кузнеца  
И свист косы в поле.*

ВАЛЛИЙСКОЕ СТИХОТВОРЕНИЕ





## Салат на Михайлов день

*Беременная женщина должна растить петрушку, чтобы ребенок в ее лоне был добр и чист духом. Также она защищает от выкидышей. Петрушка должна расти в вашем саду, а посадить ее нужно в новолуние на Остару или Страстную Пятницу, в зависимости от ваших традиций. Если вы будете хранить петрушку в кармане, то она защитит вас от проказ фей. Плохая примета дарить петрушку в качестве подарка, или получать подобный дар. Также плохо ее пересаживать. Говорят, что зерно петрушки 7 раз попадает к дьяволу и 7 раз возвращается обратно, прежде чем прорасти; именно поэтому она так медленно всходит. Но чтобы поторопить ее, травник Томас Хилл давал такой совет:*

*Чтобы семена взошли быстрее, вымочите их в уксусе и посадите в землю, полив водой из-под вареных бобов, а затем накройте землю шерстяной тряпкой, и тогда растения начнут прорастать уже через час. Вы должны убрать шерсть, чтобы они могли вытянуться во всю длину и показать самое чудесное чудо на земле!*

*В этот салат будет очень хорошо добавить копченого лосося или сельдьку. Он хорош как сам по себе, так и с содовым хлебом, чтобы сытно перекусить. Но будьте осторожны с горчицей, с этой травой плодородия.*

**700 грамм свежей вареной свеклы, нарезанной**  
**1 пучок зеленого лука**  
**1 пучок свежего укропа**  
**2 столовые ложки свежей петрушки, порезанной**  
**2 яйца, сваренных вкрутую, нарезанных**  
**1 морковь, нарезанная тонкими ломтиками**  
**2 картофелины, вареные и порезанные кубиками**  
**Горчица**

**½ стакана оливкового масла**  
**1 зубчик чеснока, подавленного**  
**½ стакана лимонного сока**

Поместите первые 7 ингредиентов в стеклянную чашу для салата. Заправьте его приправой из горчицы, оливкового масла, чеснока и лимонного сока. Хорошо перемешайте и подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: день архангела Михаила, Юль, обеды во время эсбатов

Порций: 4

*Не вешай двери  
На вареную морковь.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА







## Панчнеп

*Изначально на Хэллоуин люди вырезали страшные рожицы не из тыкв, а из репы. В Самэйи тушились все домашние очаги, а затем разжигались из общего костра. Каждая семья несла горящий уголек в полую репу.*

**450 грамм картофеля**  
**450 грамм репы**  
**50 грамм масла**  
**1 маленькое яблоко, очищенное от кожицы, сваренное и размятое в пюре (не обязательно)**  
**¼ стакана сливок (не обязательно)**

Это блюдо получится вкуснее, если вы не будете разминать овощи и фрукты вместе. Очистите картошку и репу и варите их в разных кастрюль-

ках, пока они не станут мягкими. Слейте воду и помните их в пюре по отдельности. (Если хотите, то так же, отдельно, сварите и разомните яблоко, чтобы придать блюду чуть сладкий вкус.) Разделите масло между овощами (и фруктами) и хорошо вмешайте в имеющиеся массы. Затем смешайте овощи, посолите и поперчите по вкусу. Хорошо взбейте. Если хотите, сделайте несколько дырок ручкой деревянной ложки в получившемся пюре и залейте их сливками. Сразу же подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Мабон, Самэйи

Порций: 4



## Солнечный мэш

*Положите несколько лепестков бархатцев в подушку, чтобы вам приснились добрые сны и ваша будущая любовь.*

**230 грамм моркови, почищенной и порезанной**  
**700 грамм пастернака, очищенного и порезанного**  
**Масло по вкусу**  
**Соль, перец и сахар по вкусу**  
**Свежие порезанные петрушка, бархатцы или другие съедобные цветы**

В кастрюле среднего размера вскипятите воду, добавьте туда щепотку соли и, если хотите, сахара. Положите туда морковь и варите, пока она не станет мягкой. В отдельной кастрюле с подсоленной водой сварите пастернак, пока он также не станет мягким. Посолите, поперчите по вкусу и подавайте блюдо на стол, посыпав его петрушкой или цветочными лепестками.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад, Фестиваль солнца

Порций: 4





## Красная водоросль с маслом

*Красная водоросль, которая растет на скалистых побережьях Ирландии и Британии, является одним из самых вкусных диких овощей. И чтобы приготовить прекрасный гарнир для морепродуктов, всего-навсего добавьте немного масла и перца в красную водоросль.*

**450 грамм красной водоросли (см. примечание)**

**Соль и перец по вкусу**

**½ стакана сливочного масла, расплавленного,  
или попробуйте взять мятное масло (см. с. 144)**

Помойте красные водоросли и порежьте на кусочки размером по 5 сантиметров. Воду в кастрюле среднего размера доведите до кипения, положите туда водоросли, накройте крышкой и варите 15 минут, пока они не станут мягкими. Слейте воду и подавайте на стол, посыпав морской солью, перцем и полив сливочным маслом.

**Примечание:** красную водоросль можно купить в специализированных магазинах или собрать у побережья Северной Америки.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Середина Лета, ужины во время эсбатов

Порций: 4





## Зеленая фасоль и миндаль

Фасоль занимает немалое место в фольклоре. Из-за того, что побеги фасоли растут против часовой стрелки, ее нужно сажать ночью. Но только не засните, пока будете это делать, так как сон на фасолевом поле будет беспокойным и полным кошмаров. Если вы положите фасоль в рот, это защитит вас от черной магии. Подержите фасоль под языком, а затем выплюньте ее в человека, который, по вашему мнению, наслал на вас дурные чары. Его магия не будет больше иметь никакой власти.

Шотландцы верят, что нужно потереть высушенной фасолью бородавки или другие изъяны кожи ночью в полнолуние. Затем закопайте эту фасоль в землю. Когда она разложится, ваши бородавки исчезнут.

В британском фольклоре есть предание о Джеке и Фасолевым Стебле, прототипом которого стал бог Один в своем облики Джека победителя великанов. Джек остался в традициях в образе Короля Бобов. И тот человек, кому попадалась фасоль, которую также называли Королем Бобов, в сливовом пудинге в Сочельник, становился королем праздника, и все остальные люди должны были выполнять его пожелания. А шотландская королева Мэри ввела в этот праздник Королеву Бобов. В 1676 году Генри Тианаг писал: «Мы сделали огромный пирог, в который был запечен боб для короля и горошина для королевы, гвоздика для жулика, маленькая палочка для слюнтяя и лоскуток для потаскушки».

**450 грамм зеленой фасоли**  
**2 столовые ложки миндаля, побитого на средние кусочки**  
**2 столовые ложки масла из трав (см. с. 144)**  
**Сок 1 лимона**  
**Свежая порезанная петрушка**

Отрежьте кончики зеленой фасоли и разрежьте их пополам по длинной стороне. В небольшом количестве подсоленной воды поварите ее 3–5 минут, до состояния, когда она будет мягкой, но еще чуть хрустящей. Слейте воду. Пожарьте миндаль в масле, постоянно помешивая, чтобы он стал золотистого цвета. Снимите с огня и залейте лимонным соком. Смешайте с фасолью и подайте блюдо на стол, посыпав петрушкой.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, Сочельник, зимние праздники

Порций: 4

*Горох и фасоль скажу вам сажать  
В то время, что будет луна убывать.  
Тогда вы не будете тут унывать,  
Ведь вам урожай надо скоро собрать.*

АНГЛИЙСКИЙ СТИШОК





## Салат из жерухи

*Он увидел перед собой троих женщин, одетых в одежду воинов, и сказали они ему: «Мы три сестры, которые пришли из земли Тир-на-ног, страны вечной молодости, и мы поможем тебе. Мы сделаем для тебя армию друидов из травы и из жерухи; и будут они кричать, и бить врагов, и забирать у них их силу».*

ИЗ ЦИКЛА ЛЕГЕНД О ФИННЕ

**1 пучок жерухи**  
**Соль по вкусу**  
**¼ стакана растительного масла**  
**¼ стакана уксуса или лимонного сока**

Почистите жеруху, отрежьте черенки и хорошенько помойте. Посолите. Смешайте масло и уксус, полейте смесью на жеруху и подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета

Порций: 4

*Те Трое, что надо мной,  
 Те Трое, что подо мной,  
 Те Трое, что сверху тут,  
 Те Трое, что сверху там,  
 Те Трое, что в Земле,  
 Те Трое, что в Воздухе,  
 Те Трое, что на Небесах  
 Те Трое, что в бескрайнем море,  
 Благословите меня и уберегите от бед.*

ДРЕВНЯЯ МОЛИТВА КЕЛЬТОВ





## Зеленый шпинат с чесноком

*Из произведения «Король Артур в Авалоне»:*

«Мы приплыли на зеленый и плодородный остров, на котором каждый год случаются по божьему благоволению две осени, две весны, два лета и два периода сбора урожая. И на той земле мы нашли жемчужины, и прекрасные цветы, которые начинают цвести, когда ты их собираешь, и там цветут чудесные бескрайние сады. И не надо эту землю возделывать, не надо резать, чтобы заставить благоухать и быть плодородной. И без ваших усилий она предлагает пшеницу и виноград. И живут там девятéro сестер, чьи прихоти — единственный закон. Старшая сестра владеет даром исцеления и дарует своим сестрам красоту. Ее зовут Морзана, и она знает лечебные качества всех трав на лузу. Она может изменять свой облик и может парить в воздухе словно птица. Она может находиться в любой момент в любом удобном ей месте и иногда спускается на наш берег с облаков».

**900 грамм свежих листьев шпината**  
**½ стакана воды**  
**1 столовая ложка сливочного масла**  
**1 столовая ложка муки**  
**1 столовая ложка сметаны**  
**1 чайная ложка подавленного чеснока**  
**1 яйцо, взбитое**  
**Соль и перец по вкусу**

Почистите и помойте листья шпината. На очень слабом огне варите листья в воде около 10 минут. Ополосните холодной водой, хорошо выжмите и измельчите в блендере. Оставьте пока в сторону. Расплавьте масло и смешайте с мукой, чтобы получилась мягкая паста. Добавьте шпинат, сметану, чеснок, яйцо, соль и перец. Хорошенько перемешайте. Положите на сковородку, разогрейте и подайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад





## Весенний пудинг

*Растение с зазубренными листьями, манжетка, получило такое название, потому что напоминает плащ Девы Марии на средневековых картинах. Тем не менее считается, что это растение священо для Богини. В XVI веке манжетка стала очень важным растением, когда алхимики собирали по утрам волшебную росу с ее листьев. Также манжетка хорошо помогает при проблемах с гинекологией, особенно при сильном кровотечении в период менструации. А пудинг, приготовленный по этому рецепту, кельты обычно готовили весной.*

**450 грамм листьев горлеца, верхушек крапивы,  
листьев одуванчика и листьев манжетки**  
**¾ стакана ячменной крупы, промытой**  
**Соль по вкусу**  
**1 яйцо**  
**1 столовая ложка сливочного масла**

Порежьте листья зелени и посыпьте их промытой ячменной крупой. Посолите по вкусу. Варите в муслиновом мешочке около 2 часов. Перед тем, как подавать на стол, смешайте травы с яйцом и взбейте, добавьте масло и соль. Придайте массе форму маленьких пирогов и поджарьте в небольшом количестве жира.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Белтан, весенние фестивали, эсбаты

Порций: 4–6

*Если хотите постичь истину,  
Проглотите лист горлеца.*

АНГЛИЙСКОЕ НАРОДНОЕ ПОВЕРЬЕ





## Луговой заговор Бригитте

*Приди с весной, о, дева, к нам блистать  
И стань лугов богиней опять.  
Но до того, сплетя цветок с цветком,  
Тебе украсим голову венком;  
Так мы тебя от прочих отличим,  
Ты — праздника принцесса, властвуй им;  
Иди к нему серебряной стопой,  
Окружена душистых нимф толпой.  
Пришел твой час, тебе служить вели,  
Ты — госпожа сей сказочной земли.  
Весельем правь; пусть на щеках тогда  
Цветут румянцы, но не от стыда\*.*

РОБЕРТ ГЕРРИК, 1648



## Травяной рецепт, чтобы увидеть фей

*Из справочника по травам XVI века:*

«Возьмите pintу растительного масла для салата и налейте в стеклянную бутылку, перед этим промытую розовой водой и водой из бархатцев. (Цветы должны быть собраны, когда их головки будут смотреть на запад.) Добавьте туда бутоны штокрозы, цветы бархатцев, цветы или молодые листья дикого тимьяна, цветы лесного ореха. (Дикий тимьян необходимо собрать с той стороны холма, где известно, что обитают феи.) Возьмите траву с холма фей и также положите в стеклянную бутылку с маслом. Дайте смеси постоять 3 дня на солнце, а затем спрячьте ее для того, чтобы использовать в особых случаях».

А как ее использовать? В справочнике об этом нет ни слова.



\* Перевод В. Савина.



## Цветочный пудинг

*Цветы первоцвета, если их положить под ступени крыльца, защитят вас от незваных гостей и торговцев.*

**По 1 горсти цветков первоцвета, левкоя, а также  
белые и красные лепестки роз (лучше всего  
брать дикие розы)**  
**1 столовая ложка лепестков бархатцев**  
**1 стакан листьев шпината**  
**1 кусок белого хлеба, покрошенного**  
**Сахар по вкусу**  
**¼ стакана пастеризованных сливок**  
**450 грамм миндаля, хорошо перемолотого**  
**2 столовые ложки розовой воды**

**½ стакана фиников**  
**3 яичных желтка**  
**¼ стакана золотого изюма**

Измельчите цветы и листья шпината и вместе с кусками хлеба поместите в форму для выпечки. Посыпьте сахаром и залейте пастеризованными сливками. Добавьте миндаль, розовую воду, финики, яичные желтки и изюм. Хорошо все перемешайте и выпекайте 1 час в духовке при температуре 150 градусов.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета

Порций: 4–6

*Несколько миндальных орехов  
Помогут вам сохранить разум и здоровье.*

ШОТЛАНДСКОЕ НАРОДНОЕ ПОВЕРЬ







## Салат из бархатцев и настурций

*При помощи фиалок можно залечивать раны, а также защищаться от злых духов. Сорвите первую весеннюю фиалку и вслух расскажите ей о том, чего желает ваше сердце, и тогда ваше желание исполнится.*

*Клевер всегда ассоциировался с удачей, а тем более уж четырехлистный клевер. Держите его в кармане, чтобы защититься от колдовства. Также вы можете съесть несколько лепесточков клевера, чтобы увидеть фей, а еще — чтобы ваш любимый оставался вам верен.*

*Бasilik помогает ясно мыслить. Так что держите его рядом с рабочим столом, чтобы работа была более продуктивной.*

**4 цветка настурции или других съедобных цветов**

**Лепестки 2 цветков бархатцев**

**8–12 цветков лугового клевера**

**4 палочки свежего базилика**

**4 ростка свежего розмарина**

**4 листа огородной капусты**

**4 красных листа капусты-латук**

**4 зеленых листа капусты-латук**

**8 листков одуванчика**

**12 листков фиалки**

Смешайте все ингредиенты, заправьте по своему вкусу.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад, Фестиваль Солнца

Порций: 1–2

*Розмарин — это один из древнейших ароматов.*

*Подожгите его на алтаре,  
чтобы избавиться от негативной энергии.*

НАРОДНЫЙ ОБЫЧАЙ





## Желудевая тыква с корицей и медом

*Желуди, в честь которых назван этот сорт тыквы, можно использовать в совершенно разных заклинаниях. Положите желуди на подоконник, чтобы молния не проникла в ваш дом, или храните в кармане, чтобы во время путешествия вас не застиг шторм. Также, если вы будете просто носить с собой желуди, он защитит вас от болезней и головных болей, позволит оставаться молодым и увеличит как плодovitость, так и сексуальную потенцию. Как и многие другие орехи, желуди используются при заклинаниях на деньги. Посадите желуди в новолуние, чтобы увеличить доход и иметь успех в делах.*

**4 желудевых тыкв**

**8 столовых ложек меда или по вкусу**

**8 столовых ложек несоленого сливочного масла**

**8 чайных ложек корицы**

**8 щепоток коричневого сахара**

Разрежьте каждую тыкву пополам и очистите от семян. На каждую половинку тыквы добавьте 1 столовую ложку меда, 1 столовую ложку масла, 1 чайную ложку корицы и 1 щепотку коричневого сахара. Заверните каждую половину в алюминиевую фольгу и поместите на противень. Готовьте 1,5 часа в духовке при температуре 175 градусов.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, фестиваль урожая, ужины эсбатов

Порций: 8

*В крепости был котел:  
И был теленок трех коров,  
У него в желудке как будто тридцать коров жили,  
Столько надо было ему съесть.  
И коровы шли к этому котлу,  
И мучение это было для них наслаждением,  
Ведь они не отходили от него,  
Пока полностью не заполнят.  
В нем также было много золота и серебра,  
Была это прекрасная находка.  
И нес я этот котел  
Вместе с дочерью короля.*

ТРАГИЧЕСКАЯ ГИБЕЛЬ КУ РОЙ МАК ДАИРИ





## ЖИВЫЕ ИЗГОРОДИ

В Америке, где фермерские поля широкие и обширные, редко когда встретишь живую изгородь. Зато в Британии и Ирландии они практически повсюду. Если вы просто проедете на машине по деревенской дороге, то увидите, как кустарники разделяют целые поля и обозначают границы. Многие из них росли столетия, а некоторые протягиваются на просторах Англии тысячелетиями, а может, и больше.

Живые изгороди только теперь служат исключительно барьером. До нашего века они также были источником приправ и лекарственных трав.

Изначально изгороди делались из растений, которые вырубались в лесах. Затем, они стали выращиваться из кустов боярышника и орешника. Другие деревья могли также расти внутри: вяз, дикая яблоня, дуб. Они формировали собой стену, такую же прочную, как если бы она была сделана из камня.

Травы, которые росли внутри изгороди, часто использовались в лечебных и магических целях: репейник рушил злые чары, или мог заставить впасть в глубокий сон; окопник считался травой путешественника, его собирали пилигримы, чтобы он защищал их в пути, также он помогал при переломах заживать скорее костям. Еще, часто в изгородах, рос тысячелистник, который заживляет раны и вызывает любовь.

Древесина, которую взяли из живой изгороди, применялась во всех домашних делах. Из нее делали метлы, лопаты, мебель, повозки, корзины, кухонную утварь, хомуты, бочки и даже гробы.

Но в наши дни на щедрость Богини люди уже мало обращают внимания. Мы больше не собираем древесину, чтобы разжигать костры и камины, теперь мы жжем уголь. Лишь малая часть людей сегодня знает секреты лечебных трав, а лекарства мы теперь покупаем в аптеках. Большинство людей, если им нужно будет крыжовниковое или малиновое варенье, пойдут в магазин и не станут утруждаться, чтобы сделать его самим. Сегодня живые изгороди — это редко что-то большее, чем просто симпатичный забор, который можно увидеть, если проехать по проселочной дороге.

25 процентов живых изгородей вырубались, чтобы освободить место для механизированных ферм. Другие же опрыскивались гербицидами, чтобы остановить их «нежелательный» рост.





## Салат Зеленого Человека

*Зеленый Человек, которого также называют Лиственный Человек или Майский Король, — это древний образ супруга Богини. Сегодня его изображения украшают колонны древних церквей и соборов, где он выглядывает из-под резных веток и листьев.*

**5 стаканов порезанного зеленого листового салата**  
**2 стакана свежих листьев одуванчика**  
**6–8 кусочков бекона**  
**2 столовые ложки белого уксуса**  
**2 чайные ложки сахара**  
**Соль по вкусу**

Крупно порежьте листья одуванчика. Бекон порежьте на кусочки примерно 2 сантиметра и поджарьте, пока они не станут хрустящими. Слейте в стакан жир. Добавьте в кусочки бекона уксус, сахар и соль, залейте жиром и доведите до кипения. Посолите по вкусу и подайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Середина Лета, весенние фестивали

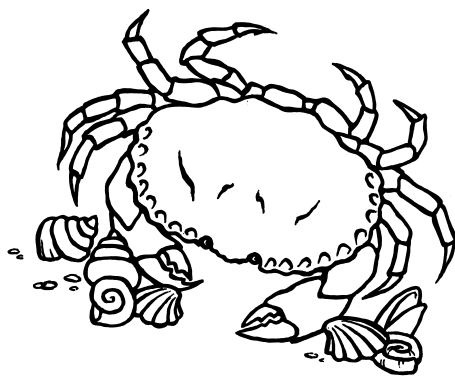
Порций: 4–6

*Негостеприимный человек  
Будет лучше указывать дорогу.*

Ирландская поговорка



# Рыба, моллюски и водоросли



Восхваляй море,  
Но держись ближе к берегу.

БРЕТОНСКАЯ ПОГОВОРКА





## Маринованная сельдь (или скумбрия)

*Травы и специи, использованные в этом рецепте, также могут иметь другое применение.*

*Если повесить пучок укропа над кроваткой младенца, тогда феи его никогда не смогут украсть. А если пожевать лавровый лист (хотя многим людям его вкус может показаться неприятным), то это увеличит ваши духовные силы и поможет видеть вещи сны. Если вы сожжете пару листьев в качестве благовония, то эффект будет таким же.*

*Чтобы избавиться от бородавок и других недостатков на коже, потрите пораженный участок луком. Затем выбросьте лук через плечо, стоя на перекрестке дорог, и уходите, не оглядываясь.*

*Гвоздика обладает сильными любовными чарами. Если носить ее в волосах или хотя бы в кармане, это поможет привлечь новую любовь.*

**8 селедок или скумбрий**  
**Морская соль и перец по вкусу**  
**2 лавровых листа**  
**1 большая луковица, порезанная**  
**6 цельных гвоздик**  
**1 чайная ложка сахара**  
**1 ¼ стакана уксуса из красного вина**  
**Сметана и порезанный укроп**

Вымойте и очистите рыбу от внутренностей и костей, отрежьте головы и хвосты. Положите их в латку для духовки и вотрите в них морскую соль. Добавьте лавровый лист и лук, посыпьте сверху перцем, гвоздикой и сахаром. Немного полейте сверху уксусом. Поставьте в духовку и запекайте 20–30 минут при температуре 160 градусов. Вытащите из духовки и дайте чуть остыть. Уберите из блюда лавровый лист. Подавать на стол надо в холодном виде со сметаной и укропом.

**Другой вариант:** используйте листья пижмы вместо лавровых листов. Положите по листику внутрь каждой рыбы.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Лугнасад

Порций: 4





## Запеченная треска с беконом

*Судя по многочисленности лунных и солнечных сюжетов в искусстве и мифологии кельтских племен, у них было очень распространено почитание солнца и луны. Вплоть до нашего века рыбаки с острова Мэн, когда они поднимаются на корабль, отдают дань уважения божествам. У них существует запрет на обращение к небесным телам по их настоящему имени. Луну они называют «Королевой Ночи», или «Сияющей жемчужиной», в то время как солнцу они дают такие имена, как «Сияние Дня», или «Небесные Лучи».*

**1 луковица среднего размера, порезанная  
6 столовых ложек сливочного масла  
450 грамм картофеля, ошпаренного кипятком  
и нарезанного  
Морская соль и перец по вкусу  
4 куска трески, или другой белой рыбы  
230 грамм копченого бекона  
1 ¼ стакана легких сливок  
Свежий порезанный укроп**

Нагрейте духовку до температуры 175 градусов. Пожарьте лук в 4 столовых ложках масла, до тех пор, пока он не станет золотистым. Положите некоторое количество лука в латку для духовки и следующим слоем выложите нарезанный картофель. Посолите и поперчите по вкусу. Сверху положите куски рыбы, накрыв их беконом и оставшимся жареным луком. Оставьте в духовке на 15 минут. Затем залейте сливками и добавьте масло. Верните в духовку еще на 40 минут. Посыпьте укропом и подайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, эсбаты

Порций: 4





## СЫН МОРСКИХ ВОЛН

Много сотен и тысяч лет назад, одним субботним днем, рыбак из Бантри рыбачил в глубоких водах Атлантического океана. Его звали Донан О'Донован, и ничто ему не доставляло большего удовольствия, чем одиночество, которое он находил, выходя в море, когда солнце сияло с неба, а в спину дул ветер.

Тогда был чудесный день, и рыба очень хорошо шла. А когда уже начало смеркаться, он почувствовал сильное натяжение в леске. «Ох, должно быть, это очень большая рыба, судя по той силе, с которой она тянет леску! — подумал он. — Она должна принести мне достаточно денег, чтобы выпить пинту-другую О'Майлиз, да и на карманные расходы должно остаться». И он изо всех сил начал тянуть, чтобы вытащить эту рыбу на палубу. Но как же он удивился, когда вместо рыбы он увидел настоящего, живого мальчика! Его волосы были рыжими, как мясо лосося, а глаза — голубыми, как туман над океаном. А на шее судорожно то открывались, то закрывались жабры.

Донан был очень доволен своим уловом. А почему бы ему не быть? «Сколько же денег я получу, если покажу людям это чудо! — воскликнул он. — Они будут давать мне много серебра, чтобы я только дал им на него взглянуть!» Мальчик тем временем побежал и спрятался за рыболовными сетями, и сидел там, пока моряк не пришвартовался у пристани.

Донан принес мальчика домой. «Маура! — закричал он. — Пойди, погляди, что я сегодня поймал!» Его жена, вытирая руки о фартук, вышла во двор, чтобы посмотреть, чего же ее муж так раскричался. Но как только рыбак поставил мальчика на землю, тот со всех ног бросился бежать, залетел в дом и там спрятался под кроватью. И никто не мог его оттуда вытащить. Ни уговорами, ни едой было его не выманить.

Старший сын Донана даже угрожал мальчику вилкой, но безрезультатно. И, конечно, ни Донан, ни Маура не могли заснуть, пока мальчик сидел у них под кроватью, а он не выходил оттуда всю ночь и весь последующий день. И снова они попытались дать морскому мальчику немного пищи, но он все равно отказывался выходить.

«Ничего не остается, кроме как позвать Отца Уильяма, — сказала Маура. — Он точно поможет».

И тогда Донан пошел в деревню, чтобы поговорить со священником и рассказать, что произошло. Ненадолго задумавшись, Отец Уильям сказал: «Ты должен его завтра взять с собой в море, как можно ближе к тому месту, где ты его нашел. Брось его обратно в воду».

«Но, Отец, — возмутился Донан, — я его нашел, и я должен теперь его содержать».

«Может, он тебе очень и нравится, но он тебе не принадлежит, — строго сказал священник. — Надо возвратить его в море». И на следующий день рыбак взял мальчика с собой на лодку и направился к тому месту, где его поймал. И когда они приплыли, мальчик засмеялся чистым смехом. Он пробежал мимо Донана, радостно взглянув на него, и прыгнул головой вниз прямо в волны. Все глубже и глубже плыл он, как большая морская птица, и скоро его стало совсем не видно за толщей воды. За все то время, что он был с Донаном, он не проронил ни одного слова.





## МОЛИТВА КЕЛЬТСКИХ РЫБАКОВ

Молим, Белая Госпожа, веди нас,  
Молим, Белая Госпожа, храни нас,  
От Всякого зла защити нас,  
За наши страдания рыбой награди нас.  
Дай хороший улов и крепкие сети,  
И как сможешь скорее нам ответь.  
Дай правильную ночь, чтобы сети закинуть  
И домой вернуться целыми, и в морях не сгинут.  
Молим, Госпожа, услышь молитвы.





## Твид Кеттл

Общемировой символ Матери Богини — это овал с точкой, олицетворяющий лоно; его также называют Рыбным Сосудом. Этот символ был настолько распространен, что первые главы христианских церквей не могли избавиться от него и приспособили к своей вере, назвав его символом Христа, как рыбака. Тем не менее для того, чтобы нововведение прижилось, младенца Христа долгое время изображали внутри рыбного сосуда.

**700 грамм лосося**  
**Морская соль и перец по вкусу**  
**¼ чайной ложки молотого мускатного ореха**  
**(не обязательно)**  
**2 ½ стакана белого вина**  
**2 чайные ложки нарезанного зеленого лука**  
**50 грамм сливочного масла, размягченного**  
**1 столовая ложка петрушки**  
**Цедра 1 лимона**

Поварите лосося около 5 минут в кастрюле с кипящей водой. Слейте воду, очистите тушу от кожи и костей. Порежьте стейками, посолите, поперчите по вкусу каждый кусочек и добавьте мускатный орех. Положите рыбу в кастрюлю. Залейте вином, посыпьте луком и поварите, не накрывая крышкой, 5 минут. Вытащите кусочки рыбы и положите их на тарелку. Накройте крышкой, чтобы они не остыли. Сделайте огонь побольше, чтобы жидкость немного выкипела и ее осталось примерно 1 стакан. Положите туда масло, смешайте и полейте смесью готовый лосось. Подавая на стол, посыпьте петрушкой и лимонной цедрой.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, Белтан, Середина Лета

Порций: 4

*Луна смотрит на меня,  
 Ее тоже вижу я,  
 Пусть с твоего благословения, Богиня,  
 Моряки будут хранимы в море синем.*

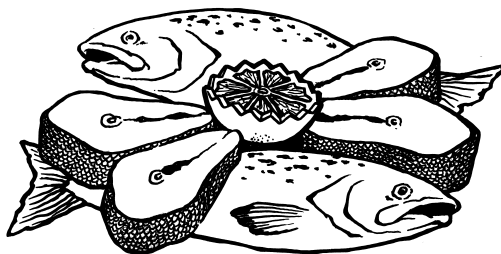
КЕЛЬТСКАЯ МОЛИТВА





## Сильная качка в океане

Самые ранние кельтские поселения (как и большинство городов в наше время) были расположены около рек или на береговой линии. Причина для этого очень проста: море является ресурсом многих продуктов — водорослей, ракообразных и рыб — круглый год. Самые ранние боги и богини поднимались из водных пучин, чтобы помочь людям, или, наоборот, подвергнуть их испытаниям. А в соответствии с многочисленными легендами мы сами когда-то вышли из моря. Поэтому морю поклонялись, ему молились, его боялись, и ему приносили жертвы.



## Магия воды

Если вы будете идти по улице и почувствуете, что вам грозит опасность, или вам покажется, что злые силы наблюдают за вами, попробуйте перейти через проточную воду: перейдите по мосту через реку, перешагните через ручей, можно даже просто перешагнуть через канавы. Текущая вода — это часть дикой магии, которая балансирует силы природы и также нейтрализует заклинания, как плохие, так и хорошие.

Ручьи священны для Богини, считается, что это вены в ее теле. Обмакивая предмет в воду, вы снимаете с него негативную энергию и очищаете его. Во Фроме\* проводится сырный фестиваль, во время которого сыр обмывают в местном ручье на счастье. Если вы тоже хотите таким образом благословлять свою пищу, то не забудьте оставить немного в качестве дара и благодарности для Богини и местных фей.



\* Город английского графства Сомерсет.



## Запеченный лосось

*Лосось очень часто упоминается в ранней литературе кельтов. Но самого известного из всех них зовут Финнтан, и именно он даровал знание и мудрость юному ирландскому герою, Финну МакКумалу. По легенде, в пруду, где жил Финнтан, выросло дерево, и на его ветвях рос фундук мудрости. Орехи падали в пруд, и Финнтан ел их. Любопытно, что любой, кто мог поймать эти орехи и съесть их, получал мудрость, заключенную в этих плодах. Друид по имени Финнегас сидел у пруда целых семь лет в надежде поймать эту чудесную рыбу, и наконец у него получилось это сделать. Друид отдал лосося своему ученику Финну, чтобы тот его приготовил. Молодой человек разжег огонь из яблони и осторожно начал готовить рыбу. Тем не менее вода закипела слишком быстро, и на воде появился большой пузырь. Финн лопнул его своим большим пальцем. Но горячая вода обожгла его палец, и он взял его в рот, чтобы унять боль. И случайно, сам не ожидая того, он стал первым, кто попробовал того лосося и, таким образом, вобрал в себя дар его мудрости. После того, как Финн взял палец в рот, он получил возможность предвидеть будущие проблемы и легко находить выход из них.*

*Неизвестно, варил ли Финн лосося с щавелем, но сейчас именно так большинство людей его и готовят. А сушеные листья щавеля, если их носить с собой в маленьком пакетике, защитят своего владельца от болезней — особенно связанных с сердцем. Если их поджечь как благовоние, то они отгоняют змей. Кислица, известная так же, как дикий щавель, является священной травкой для леприконов и обязательно привлечет их к вашему дому, если вы ее посадите в саду.*

**1 целый свежий лосось (примерно 2-килограммовый)**

**Свежая петрушка**

**½ стакана сливочного масла**

**Морская соль и перец по вкусу**

**1 столовая ложка лимонного сока**

**Листья жерухи или щавеля для заправки**

Помойте лосося и очистите от чешуи; отрежьте плавники, отрежьте или оставьте голову и хвост. Нафаршируйте тушу петрушкой, посолите, поперчите

по вкусу, намажьте маслом и сбрызните лимонным соком. Намажьте маслом большой кусок фольги и заверните в нее рыбу. Плотно заверните оба конца. Прорежьте сверху небольшую дырочку для того, чтобы выходил пар. Положите завернутую рыбу в латку для духовки и держите в духовке, разогретой до температуры 175 градусов примерно 1 час и 15 минут. Когда блюдо будет готово, вытащите рыбу из фольги, снимите с нее кожу, положите рыбу на большую тарелку и приправьте щавелем или жерухой. Есть блюдо можно как в горячем, так и в холодном виде.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара, Середина Лета, Лугнасад, обеды эсбатов

Порций: 4





## Дублинский омар

*Лучше маленькая рыбка, чем пустая тарелка.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА

**1 свежий омар (примерно 900 грамм)**  
**½ стакана сливочного масла**  
**½ стакана ирландского виски, разогретого**  
**½ стакана сливок**  
**Соль и перец по вкусу**

Для лучшего вкуса омар должен быть убит (нужно засунуть острый нож в то место, где голова соединяется со спиной) прямо перед началом

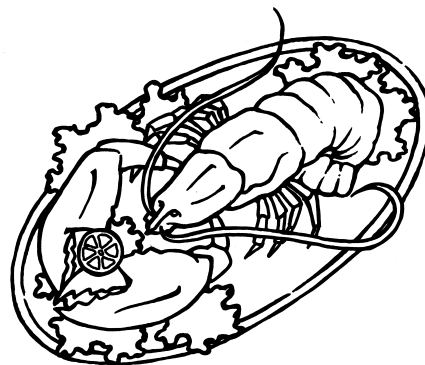
приготовления блюда. Перед тем, как начать готовить, вытащите мясо из хвоста, клешней и головы. Порежьте мясо на ломтики и нагрейте в масле на среднем огне, пока оно не поджарится. Посолите и поперчите по вкусу. Полейте мясо ирландским виски и подожгите. Когда пламя погаснет, смешайте сливки с соками, оставшимися на сковороде, и поставьте на огонь, но не доводите до кипения. Полейте мясо получившимся соусом и подайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад

Порций: 1

*В море всегда обитают рыбы лучше,  
Чем те, которые когда-либо были пойманы.*

ИРЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Жареная селедка в овсяной крупе

*Селедка веками была основным продуктом для кельтов, да и сегодня она не потеряла популярность.*

**6 филе селедки**  
**3 столовые ложки муки**  
**2 яйца, взбитых**  
**8 столовых ложек овсяной крупы**  
**4 столовые ложки сливочного масла**  
**2 лимона, порезанных кружочками**  
**Веточка свежей петрушки**  
**Серый хлеб**

Помойте и просушите филе сельди. Обкатайте каждую рыбку в муке, затем окуните во взбитое яйцо и, наконец, окуните в овсянку. Проверяйте, филе

должно быть хорошо покрыто каждым из трех слоев. Придавите овсянку так, чтобы она плотно пристала. Расплавьте половину масла на дне большой сковородки, чтобы оно начало булькать и пениться. Положите в кипящее масло кусочки селедки и на среднем огне обжарьте с одной стороны около 5 минут — пока овсянка не станет темно-золотистого цвета. Затем переверните рыбу, чтобы прожарить с другой стороны. Возможно, понадобится добавить еще масла. На стол подавайте со свежей петрушкой, кусочками лимона и большими кусками серого хлеба. Также хорошо к этому блюду подойдет горчичный соус.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Мабон

Порций: 3

*Семь селедок —  
Обед для лосося.*

ГАЛИСИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Морская соль

Один из нескольких продуктов, издревле известных кельтам, способных сохранить еду надолго, — это соль. Как и мед, соль была символом перерождения. А в некоторых сельских районах Британии до сих пор сохранилась традиция в гробу ставить тарелку с солью на тело умершего. Также в некоторых ритуалах соль могла заменять кровь, так как считалось, что соль происходит из морских глубин лона Матери Природы. Алтари, которые раньше освящали кровью животных, теперь можно просто немного посыпать солью. Поэтому зародились поверья, что посыпать соль — то же, что пролить кровь. И хотя в настоящее время это действие уже не имеет такого большого значения, как раньше, но многие люди все равно бросают щепотку просыпанной соли через плечо, чтобы таким образом оставить проклятье пролитой крови позади.

Возможно, соль и перец изначально смешивались для заклинаний, защищавших дом. Посыпанные по периметру участка, они нейтрализовали злые силы и не давали воплотиться соседскому злословию, зависти и сплетням.



## Морские ракушки

Морская ракушка — это один из самых значимых предметов, которые относятся к морской магии. В ракушки-стромбиды можно дуть, чтобы пригласить богов и богинь к вашему праздничному столу. Или можно положить ракушки на алтарь в качестве символа стихии Воды. Гладкие круглые ракушки олицетворяют женские божества (ракушки гребешков долгое время ассоциировались с Бригиттой), в то время как спиральные и продолговатые ракушки считались символом мужского начала.





## Щука с имбирем и розмарином

*Если добавить имбирь в волшебное зелье, то он ускорит и усилит магический результат. Моя тетя, когда собирается продавать дом, закапывает в саду кусочек имбиря и статуэтку Святого Иосифа (вверх ногами и лицом от дома). И еще никогда у нее не было неудачных сделок!*

*Розмарин — это одно из древнейших благовоний. Перед тем как практиковать магию, его жгут, чтобы очистить рабочее пространство от негативных мыслей и эмоций. У меня на кухне есть специальный горшочек с розмарином, чтобы в любое время вдыхать его терпкий запах. А моя подруга клянется, что аромат розмарина помогает ей оставаться молодой.*

**1 или 2 целых щуки, помытых, очищенных  
и разрезанных**

**Морская соль и перец по вкусу**

**½ стакана красного вина**

**2 чайные ложки уксуса из сидра**

**¼ чайной ложки имбиря**

**¼ чайной ложки розмарина**

Посолите и поперчите щуку по вкусу и пожарьте на гриле с двух сторон — по 5 минут на каждой стороне. В маленькой кастрюле смешайте вино, уксус, имбирь и розмарин. Поварите на небольшом огне около 10 минут. Когда рыба будет готова, переложите ее на тарелку и полейте сверху соусом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад

Порций: 2

*Почему, не понимаю,  
Но уж точно это знаю —  
Ветер дует на восток,  
Будет мал тогда улов.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА







## Жареная треска с розами и миндалем

*В соус для этого блюда будет хорошо добавить шафран, дорогостоящую траву, которую обычно подают на ужины по особым случаям и используют в важных магических заклинаниях. Если шафран заварить в чай, он принесет радость и развеет дурные мысли. В Ирландии женщины стирали простыни с шафраном, чтобы укрепить тело и дух человека, который будет спать на них.*

*Розы всегда ассоциировались с Богиней, и их нужно ставить на алтарь как можно чаще. Если выращивать розы в саду, они будут привлекать фей. Почти каждую часть розы можно использовать в любовных заклинаниях и заговорах. Розовые лепестки, добавленные в зелья и рецепты, принесут сны о вашей будущей любви. По народному английскому поверью, розы растут лучше, если их украсть.*

**900 грамм филе трески, помытого и очищенного**  
**Мука, чтобы посыпать рыбу**  
**Сливочное масло для жарки**

**Для соуса:**

**2 столовые ложки плюс 2 чайные ложки**  
**молотого миндаля**  
**4 столовые ложки кукурузного крахмала,**  
**рисовой муки или картофельной муки**  
**2 столовые ложки холодной воды**  
**2 чайные ложки коричневого сахара**  
**Маленькая щепотка шафрана**  
**½ стакана лепестков красной розы**  
**1 стакан молока**  
**По щепотке корицы и мускатного ореха**  
**½ чайной ложки соли**  
**¼ чайной ложки имбиря**

Обкатайте филе рыбы в муке и пожарьте в масле на среднем огне, пока она не станет мягкой, — около 4 минут на каждой стороне. Переложите на большую тарелку и накройте крышкой, чтобы рыба не остывала. Соус надо делать в самый последний момент, так как розы очень быстро портятся. В кастрюльке растворите кукурузный крахмал в 2 столовых ложках холодной воды. Смешайте с коричневым сахаром, 2 столовыми ложками молотого миндаля и шафраном. Доведите до кипения и хорошо мешайте, пока масса не загустеет. Снимите с огня и отставьте в сторону. Лепестки роз нужно перемолоть с оставшимися миндальными орехами (можно использовать блендер), постепенно добавляя приготовленный соус, чтобы образовалась мягкая паста. Добавьте туда корицу и мускатный орех. Переложите получившуюся пасту в кастрюлю с соусом и доведите до кипения. Посолите и поперчите по вкусу, а затем полейте соусом готовую рыбу.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Середина Лета, Лугнасад, обеда эсватов

Порций: 4





## Пирог с грибами и гребешками

*Пилигримы когда-то носили с собой ракушки гребешков, чтобы показать, что они бывали в соборе города Сантьяго-де-Компостела в Испании. Этот собор когда-то был посвящен Богине Бригитте, у которой другим символом ее лона была ракушка гребешков.*

**8 гребешков**  
**1 стакан молока**  
**½ чайной ложки морской соли, или по вкусу**  
**¼ чайной ложки перца, или по вкусу**  
**2 столовые ложки сливочного масла**  
**1 столовая ложка муки**  
**150 грамм шампиньонов**  
**5 столовых ложек хереса**  
**3 стакана холодного картофельного пюре**  
**1 столовая ложка петрушки**

Порежьте гребешки пополам; поварите в молоке 15 минут, добавив туда соль и перец. Слейте молоко в отдельный стакан. В кастрюльке расплавьте 1 столовую ложку сливочного масла; добавьте муку и хорошенько размешайте. Постепенно добавляйте молоко из-под гребешков до образования мягкой массы. Добавьте грибы, херес и гребешки. Переместите в форму для выпечки. Сверху положите слой картофельного пюре и остаток сливочного масла. Выпекайте в духовке полчаса при температуре 170 градусов. Подавайте на стол с петрушкой.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк

Порций: 6

*Рыба — не рыба,  
Пока она не на берегу.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Подкидыш

Жила-была женщина в Бенбекуле, у которой должен был родиться крепкий и здоровый малыш. Но акушерка так забегалась с ним, что забыла покрестить ребенка. А служанки были слишком сонными и не стали проводить положенный после родов ритуал — сжигание старой кожаной обуви. В итоге прилетели феи, водрузили ребенка себе на плечи и исчезли, оставив на месте ребенка древнего подкидыша.

Ребенок же, которого они оставили, не рос ни днем, ни ночью, несмотря на то, что пил и ел он без остановки. Бедная женщина не знала, что говорить и что делать. И каждая гостя, что приходила к ней в дом, говорила и так расстроенной матери: «Разве не мал твой ребенок? Не слишком ли он бледен? Не слишком ли он болезненный? Как же его жаль!» Все их унылые голоса слышались женщине, как крики чаек перед грозой. Она раздражалась их вопросам, потому что у нее не было ни радости, ни надежды, и она не знала, что ответить.

Наконец, она пошла к колдунье, живущей в их деревне, и рассказала все о ее сыне — каждое слово, каждый поворот, то, что ел и пил он без остановки, и, тем не менее, не рос он и не развивался. И куда бы ни пошла она: к молочнику — у того кончалось молоко; у пастуха все стадо съедал ее сын; и казалось, что ничто не сможет спасти ребенка в его колыбели.

Добрая старуха выслушала историю спокойно, терпеливо и ответила женщине: «Это древний подкидыш лежит в колыбели, моя бедняжка. Акушерка была забывчивой, а служанки ленивыми, поэтому пришли феи и забрали с собой твоего ребенка, а на его месте оставили древнего подкидыша».

«Но что мне теперь делать?» — взвыла бедная мать.

«Иди домой и никому не говори, что была у меня. Потом пойди на морской берег и собери там много ракушек, разных по форме и размеру. После того, как ты их прокипятишь, раскидай ракушки по полу вокруг домашнего очага. Оставь подкидыша в колыбели, а сама выйди из дома, как будто бы ты пошла к колодцу за водой. Но не уходи далеко, а притаись за дверью, чтобы слышать и видеть все, что происходит внутри. Когда древний дух явит себя, возьми его на берег моря и положи подкидыша на берегу рядом с водой и спой ему колыбельную, чтобы он заснул. Когда первая волна прилива ударит его, подкидыш завоет, но не обращай на это внимания и не дай никому этого услышать. А когда придешь домой, то увидишь, что твой настоящий ребенок лежит в колыбели».

И пошла женщина домой, и сделала все, как сказала ей старуха, и ни о чем не забыла. Она пошла на берег и принесла домой разнообразные ракушки. Она прокипятила их и раскидала их по полу рядом с огнем и с колыбелью, как и предложила колдунья. Тогда она сказала: «Мой милый мальчик, я пойду за водой к колодцу. И совсем скоро вернусь».

Подкидыш улыбнулся и прикрыл оба глаза, засыпая. Мать вышла на улицу с ведром в руках и закрыла за собой дверь. Но вместо того чтобы пойти к колодцу, она притаилась у двери и стала подглядывать и подслушивать за тем, что творится в доме.

И как только она вышла, подкидыш выскочил из колыбельки, и приземлился он прямо на ракушки, разбросанные по полу!



«Ай! Ай! Ай! Мои ноги все изранены ракушками! — взвизгнул подкидыш. — Ай! Сколько я прожил и никогда с начала мира я не видел таких ракушек — никогда, никогда таких не видел! Тут ракушки и там ракушки, и наверху и внизу, куда бы я ни поставил ногу!»

Подкидыш глазел на ракушки, мотал головой вперед и назад, и тут начал петь:

Коричневый краб, моллюск, устрица,  
Мидия, гребешок —  
Понесите мои ноги, уберегите пятки!  
Омар, осьминог, зеленый краб,  
Красный краб, каури, блюдечко,  
Залечите раны, уберегите пятки!  
Брюхоногий моллюск, усконогий рак,  
Ноги мои ужасно болят,  
А от морских ежей иголки  
Искололи все мои бедные ноги!  
Скользкий морской угорь, морской конек...

Но у подкидыша не было возможности завершить заклинание раковин, потому что он услышал топот ног женщины, которая притворялась, что вернулась домой с ведром воды. Он быстро съел всю еду и залез обратно в колыбельку, и закрыл глаза, как будто все это время спал.

«А ты не видел, мой милый, кто съел все масло, и кто поглотил все лепешки, и кто выпил мое молоко сегодня?» — спросила мама, когда зашла в комнату.

«Я ничего не видел, мама, я сразу же заснул в колыбели и совсем не просыпался», — сказал подкидыш.

«Хмм, очень странно это, — сказала мама. — Но не важно. Сегодня будет прилив. И сегодня мы с тобой пойдем на берег моллюсков и попробуем найти корм для кур, и тогда ты получишь много яиц от наших курочек».

Женщина положила волшебного подкидыша в небольшую корзинку и перевязала ее ремнем. Она подняла его к себе на плечи и отправилась на берег моря легкой и веселой походкой, а древний подкидыш лежал в корзинке у нее за спиной. Она тихо и аккуратно положила маленького духа прямо к воде и сказала ему: «Спи, мое сокровище, спи мой маленький, а я тебе спою, пока буду работать».

Маленький эльф закрыл глаза, а женщина начала петь:

Спи у морских волн,  
Спи же, любовь моя.  
Спи у морских волн,  
Пока я не закончу собирать моллюсков.  
Козьего молока дам я тебе,  
Овечьего молока дам я тебе,



Молока кобылы дам я тебе,  
Если бы только ты был сыном мне.  
Пиво и сусло я бы налила тебе  
И ячменную кашу бы дала тебе,  
И вино в чаше протянула бы тебе,  
Любовь моя, если бы только сыном ты был мне.  
Дала бы овощи и фрукты тебе,  
И чибиса золотые яйца дала тебе,  
И по осени морковку откопала бы тебе,  
Мой милый, если бы ты только был сыном мне.  
Сладкую кукурузу сорвала бы для тебя,  
Каштан бы приготовила, и сало для тебя,  
И пижму по весне только для тебя бы берегла,  
Мальчик мой, если б только сыном назвать тебя могла.  
Молоко и целый пир устроила бы для тебя,  
Сыр, пирог и даже виски приберегла бы для тебя,  
И капусту маслом бы заправила только для тебя,  
Если бы ты только был моим сыном, любовь моя.  
Я бы кашу сварила тебе,  
Молоко бы и мед отдала,  
И гуся бы зарезала на заре,  
Если бы сыном своим тебя назвать я могла.

Первое, что понял маленький обманщик, когда проснулся, — что волны прилива уже схватили его и то прибывают, то относят дальше от берега. Подкидыш взвыл, издав смертельный крик на самых высоких тонах своего голоса. Он быстрым прыжком вскочил голыми ногами прямо на песок. Но женщина не подала виду, будто слышала его крик, она даже не подняла голову, а просто продолжала петь свою песню и дальше собирала ракушки, как ни в чем не бывало. Но в мгновение ока визг подкидыша стал громче и таким же неистовым, как крики чаек при виде сельди. Тогда духи подняли его и понесли к холму фей.

Женщина быстро побежала домой. И чем ближе была она к дому, тем быстрее бежала по тропе. Бедняжка наконец-то нашла своего собственного сына лежащим в колыбельке. Тогда сразу позвала она священника и мальчика крестили, и тогда ни феи, ни эльфы, ни другие сказочные существа не тревожили их впредь.





## Суфле из устриц

*В Ирландии и на Британских островах сезон устриц начинается с сентября и заканчивается в марте. И лучшие всего их есть сырыми, как делали когда-то наши предки. В свое время устрицы были священны для кельтов, в основном потому, что в их раковинах можно было найти жемчуг. По легендам, Котел Возрождения был инкрустирован жемчугом, а Богиню, когда она являлась людям лунной ночью, называли Жемчужинной Моря. Считалось, что жемчуг рождается благодаря лунному свету и соленой воде, поэтому носить его нужно ночью. Многие люди верят в стимулирующие свойства устриц, поэтому ешьте их не слишком часто.*

**12 устриц в раковинах, с жидкостью**

**Сок ½ лимона**

**½ стакана раскрошенного свежего белого хлеба**

**½ стакана сливок**

**2 яйца**

**Мускатный орех, соль и перец по вкусу**

Слейте жидкость с устриц и добавьте ее в лимонный сок, затем нагрейте и залейте в раскрошенный хлеб. Порежьте устрицы и добавьте вместе со

сливками в смесь. Взбейте яичные желтки до загустения и тоже добавьте туда, затем положите в смесь приправ по вкусу. Смажьте маслом несколько стаканов и залейте туда получившуюся массу. От верхнего края нужно оставить место для того, чтобы масса поднялась, — примерно 2–3 сантиметра. Накройте сверху вощеной бумагой и варите на пару 40 минут, поставив в кастрюлю с кипящей водой. Осторожно достаньте стаканы из кастрюли и горячими подайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: обеды эсбатов, Белтан

Порций: 2

*Устрицы — зверь не простой,  
Чтоб вылезли — ты им стой.*

ПОГОВОРКА ЖИТЕЛЕЙ ОСТРОВА МЭН





## СКУМБРИЯ С КРЫЖОВНИКОМ

*В свое время в Шотландии, когда вся необходимая подготовка была проведена и лодка для ловли скумбрии была готова к отплытию, экипаж собирался на палубе, все кидали свои кепки в центр и говорили заклинание, такое, как, например, молитву кельтских моряков, которую вы можете прочитать далее.*

*Укроп можно повесить рядом с окнами или над входной дверью, чтобы отогнать злых духов. Семена укропа положите в замочные скважины, чтобы непрошенные гости держались подальше от вашего дома. Если повесить на веревочку мускатный орех и надеть на шею ребенку, это поможет ему унять боль, когда будут резаться зубки.*

НАРОДНОЕ ИРЛАНДСКОЕ ПОВЕРЬЕ

**4 помытые и очищенные филе скумбрии  
или сельди**

**1 столовая ложка сливочного масла, размягченного  
Соль и перец по вкусу**

**Для начинки:**

**4 столовые ложки с горочкой гренок**

**1 столовая ложка нарезанной петрушки**

**2 яичных желтка**

**Перемолотая корочка 1 лимона**

**Щепотка мускатного ореха**

**Соль и перец по вкусу**

**Для соуса:**

**230 грамм крыжовника**

**2 столовые ложки сахара**

**1 столовая ложка сливочного масла**

**2 столовые ложки нарезанной петрушки**

Смешайте все ингредиенты для начинки и положите на каждую филе скумбрии. Затем сверните филе и закрепите зубочистками. Натрите каждый кусок рыбы маслом и обжарьте на сковороде со всех сторон, пока скумбрия не станет мягкой. (Точно так же можно приготовить и сельдь.)

Сварите крыжовник в половине стакана воды и остальными ингредиентами для соуса. Не дайте им перевариться, просто нагрейте до того, как они начнут лопаться. Подавайте горячую рыбу на стол вместе с этим соусом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад, Мабон

Порций: 4





## Райский остров

Древние кельты верили, что солнце, луна и звезды проходят путь по небосклону с востока на запад, чтобы там погибнуть и на следующий день снова переродиться. Также они считали, что далеко на западе, на краю океана существует волшебная земля, куда люди отправляются после смерти, чтобы переродиться. У этой земли было много имен, среди которых — Благословенные острова, Тир-на-Ног (Остров Вечной Молодости) и Авалон, где побывал король Артур.



## Молитва кельтских моряков

За бочкой ты не забывай смотреть,  
Чтоб больше скумбрий нам попало в сеть.  
Как много мы поймаем их с тобой?  
Их будет столько, как цветов весной.  
За голову, за плавники мы их поймаем,  
И на попутный ветер в море уповаем.  
Богиня, сегодня просим очень  
С уловом возвратиться нам хорошим.







## Тушеный угорь

*Корриганы — это водяные духи, живущие в пещерах под землей, но которые проводят все свое время у ручьев и рек, рядом со стоячими камнями. Они предстают в образе прекрасных дев с длинными золотыми волосами и ясными голубыми глазами, которые блестят, как блики солнца на воде. Но корриганы могут менять облик, превращаясь в пауков, змей или угрей. Те ручьи, в которых они обитают, обладают лечебными свойствами, и в Британии и Ирландии, по преданию, есть очень много благословенных источников, в которых живут священные угри. На каждый Имболк корриганы танцуют в честь поэзии и мудрости, и каждый, кто выпьет из их источников в ту ночь, будет обладать вдохновенным даром предвидения.*

**900 грамм угрей**  
**½ литра белого соуса (см. ниже)**  
**Петрушка**

Снимите кожу с угрей и помойте их. Затем порежьте на крупные куски. Положите в кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения. Варите 5 минут, а затем слейте воду. Добавьте белый соус. Тушите 45 минут. Посыпьте петрушкой и подайте на стол.

## Белый соус

**1 столовая ложка сливочного масла**  
**Щепотка соли**  
**¼ стакана муки**  
**2 стакана молока**

Смешайте все ингредиенты в небольшой кастрюле, варите, помешивая, на среднем огне, пока масса не загустеет.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Белтан, Середина Лета

Порций:4

*Поздно чинить сети,  
Когда угри уже в реке.*

Ирландская поговорка





## Жареный угорь в масляном соусе

Существует огромное количество легенд, посвященных русалкам, населяющим воды Ирландии и Британии. Но в некоторых традициях считается, что это не совсем девы с рыбьим хвостом, а гигантские угри. В XIX веке по официальному закону, все русалки, найденные на территории Британии, принадлежали королевскому двору.

2 столовые ложки муки  
 ½ чайной ложки морской соли  
 ½ чайной ложки перца  
 900 грамм угрей, помытых, очищенных от кожи  
 и порезанных крупными кусками  
 150 грамм сливочного масла  
 Сок 1 лимона  
 Дюжина маленьких веточек укропа  
 Масло для жарки

Просейте муку с солью и перцем. Обваляйте куски угрей в муке с приправами. Пожарьте угрей в половине сливочного масла, пока они не станут золотисто-коричневого цвета. Переложите на большую тарелку и накройте крышкой, чтобы они не остывали. Растопите оставшееся масло, смешайте с лимонным соком, добавьте петрушку. Пожарьте петрушку, пока она не станет мягкой, и полейте получившимся соусом куски угрей. Подавайте блюдо горячим на стол со свежим серым хлебом и красными водорослями (см. с. 243).

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Белтан, Середина Лета

*Сабрина, мне  
 Внемли и явись скорее  
 Сюда из волн, где смоль своих кудрей  
 Рукою белой, как лилея,  
 Расчесываешь ты в тиши на дне.  
 Вод серебряных богиня,  
 К нам приди на помощь ныне  
 Поскорей!\**

Джон Милтон



\* Перевод Ю. Корнеева.



## Красная водоросль

Однажды, когда я была в Египте, я повстречала там джентльмена из Уэльса, которого звали Роб. Он занимался изучением связей между кельтской и египетской мифологиями. Он сам был буквально ходячей энциклопедией по фольклору и древним традициям; и сказал мне, что для привлечения денег я должна хранить кусочек сушеной морской водоросли в кармане или положить ее в бутылку с виски и поставить на солнечное место. Раньше морская водоросль была более популярна, чем сейчас, но и в наши дни ее можно найти на рынках Британии и Ирландии, а также на североамериканском побережье.

Красная водоросль, также известная как морской шпинат, растет по всему побережью Ирландии. Ее нельзя заменять шпинатом, но можно в рецепте заменить другими водорослями. Традиционно, ее подают в качестве овощного гарнира к рыбе. Также она обладает возбуждающими свойствами, так что будьте осторожны и следите, кому вы ее подаете!

**900 грамм красной водоросли**  
**1 столовая ложка сливочного масла**  
**Сок ½ лимона**  
**1 столовая ложка сливок**

Тщательно помойте водоросли, чтобы в них не осталось песка,

и отрежьте жилистые отростки. Порежьте на мелкие кусочки. Поместите в большую кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения. Затем уменьшите огонь и варите примерно час. Переложите водоросли в ступу и потолките до жидкого состояния (не используйте блендер). Положите снова в кастрюлю и варите еще час на слабом огне. Слейте жидкость и добавьте масло, лимонный сок и сливки. Хорошо смешайте.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета

Порций: 2





## Моллюски с каррагеном

*Карраген доступен во многих Ирландских импортных магазинчиках, а также в специализированных бакалеях.*

**½ стакана сушеного каррагена (ирландского мха)**  
**2 ½ стакана воды**  
**2 ½ стакана молока или сливок, или смесь**  
**и того, и другого**  
**2 ½ стакана очищенных и приготовленных моллюсков (сердцевидок, береговичков и так далее)**  
**Соль и перец по вкусу**

Варите карраген в воде 30 минут. По большей части он должен развариться, но оставшиеся большие части можно протереть через ситечко. Добавьте молоко или сливки; варите еще 10 минут. Добавьте мясо моллюсков, соль и перец и доведите до кипения. Подавать на стол можно как чудесный суп из морепродуктов, вместе с серым хлебом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара

Порций: 2

*Дожди и сильные восточные ветра  
Приносят моллюсков из Испании всегда.*

Ирландская поговорка





## Лососевый пирог с изюмом

*Во время своей первой поездки в Ирландию я с удивлением обнаружила, что на южном побережье у них даже растут пальмы. По традиции, финики едят, чтобы увеличить плодovitость женщин и потенцию мужчин.*

**450 грамм приготовленного лосося, порезанного на кусочки среднего размера**

**Сок 1 лимона**

**1 стакан инжира, нарезанного**

**1 стакан белого вина**

**½ стакана фиников, очищенных от косточек и нарезанных**

**Щепотка имбиря**

**Немного перца**

**¼ чайной ложки молотой гвоздики**

**¼ чайной ложки корицы**

**¼ чайной ложки соли, или по вкусу**

**¼ стакана кишмиша или золотого изюма**

**¼ стакана смородины**

**Основа для пирога — сырое тесто диаметром 30 сантиметров**

**2 столовые ложки измельченных миндальных орехов**

**Глазурь для выпечки:**

**¼ стакана молотых миндальных орехов**

**⅛ чайной ложки шафрана**

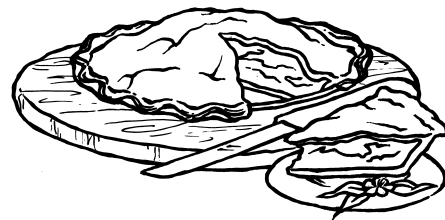
**2 столовые ложки молока**

Полейте мясо лосося лимонным соком. Поварите инжир в вине на слабом огне около 10 минут; выловите инжир ложкой с дырочками и поместите в большую миску. Поварите финики в том же вине; выловите финики ложкой с дырочками и положите в отдельную миску. Добавьте в миску с инжиром имбирь, перец, гвоздику, корицу и соль. Хорошо перемешайте. Добавьте изюм и смородину и снова перемешайте. На тесто для пирога выложите смесь, размазывая по всей поверхности. Следующим слоем положите миндаль. Следующими слоями выложите слой лосося, слой фиников и еще один слой лосося сверху пирога.

Сверху накройте слоем теста и загните края, так чтобы получился монолитный пирог. На верхушке сделайте разрез в виде креста, чтобы мог выходить пар. Смешайте молотый миндаль, шафран и молоко и большой кисточкой помажьте пирог сверху этой смесью. Разогрейте духовку до температуры 190 градусов и выпекайте 30–45 минут, или пока пирог не станет золотисто-коричневым. Можно сразу подавать на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Мабон, Юль

Порций: 4–6





## Волшебное зеркало

Озера иногда называют Зеркалом Девы, в честь Богини в ее образе молодой девушки. Хороший способ заглянуть в будущее — это посидеть на берегу озера. Дышите глубоко и спокойно, чтобы очистить разум, расслабьте глаза и, не переставая, смотрите на водную гладь. Если вас интересует какой-то определенный вопрос, думайте о нем именно сейчас и ждите, пока ответ сам вам покажется в воде. Но остерегайтесь обманчивых ответов — тех, которые вы сами бы хотели, чтобы были правдой. Если же у вас нет никакого определенного вопроса, просто вслушивайтесь в шум воды и звуки ветра и наблюдайте, какие символы, мысли и эмоции они у вас вызывают. Хоть возможно так гадать в любое время суток — ночью, когда вокруг тишина, или днем, когда солнечные лучи танцуют и отражаются в воде — именно полнолуние считается самым благоприятным временем, так как Богиня будет на пике своих сил. Если у вас нет возможности пойти на озеро, то иногда хорошо работает даже отражение луны в миске с водой.



## Древняя жертва

Один крестьянин возвращался как-то из Долгелла в Ллангрин, проходя через горы. И вечером, сразу после заката, он услышал, как над водами озера Гвернен раздается глубокий, низкий голос: «Час пришел, а человек — нет. Час пришел, а человек — нет».

И пока он стоял в оцепенении, увидел, как к воде бежит человек совершенно дикого вида, абсолютно голый. Человек с разгона забежал в воду и вскоре скрылся под ее поверхностью.

Хорошо известно, что когда-то духам этого озера приносили жертвы. Возможно ли, что они до сих пор требуют жертв и продолжения традиции?





## Хаҗҗа в рыбных желудочках

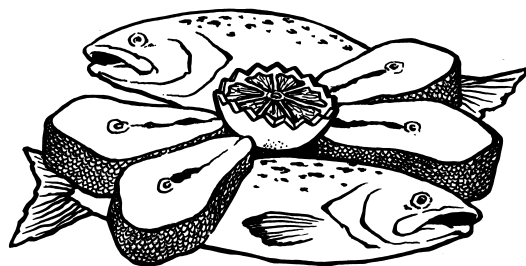
*Рыбные желудочки можно приобрести у торговцев рыбой или в магазинах морепродуктов. Либо же можете поймать рыбу сами.*

**1 желудок рыбы**  
**1 печень трески**  
**Соль и перец по вкусу**  
**Овсяная крупа**  
**Свежий хлеб**

Осторожно помойте рыбий желудок и завяжите узкий конец ниткой. Порежьте печень трески, хорошо посолите и поперчите ее и заполните желудок переменными слоями печени и овсянки, пока тот не будет заполнен на  $\frac{2}{3}$ . Плотно завяжите, оставляя достаточно места, чтобы овсянка разбухла. Положите желудок в кипящую подсоленную воду и варите на среднем огне около 30 минут. Вытащите из воды и подайте на стол со свежим хлебом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Мабон

Порций: 2





## Тушеная темно-красная водоросль

*Эта красно-коричневая водоросль растет по всей протяженности берегов Ирландии, Британии и Северной Америки. Если вам не посчастливилось жить на берегу моря, то можно всегда найти ее на рыбных базарах или в бакалейных/импортных магазинах. В замке Балли она до сих пор подается каждый август на фестивале Ламмас в честь бога солнца Луга.*

*Эта водоросль является афродизиак. Всего лишь шепотка сушеной темно-коричневой водоросли, добавленная в любой напиток, уже будет сильной любовной магией.*

*Относительно этого рецепта, мне так никто и не сказал точного количества ингредиентов, поэтому при приготовлении опирайтесь только на собственный вкус и чутье.*

**Темно-коричневая водоросль**  
**Сливочное масло**  
**Молоко**  
**Соль и перец**

Срежьте водоросли с камней во время отлива. Разложите на траве или на крыше дома, чтобы высушить их. Тщательно промойте, чтобы не осталось песка и грязи. Положите водоросли в кастрюльку, залив молоком и добавив масла, соли и перца. Тушите от 3 до 4 часов, пока водоросли не станут мягкими. Подавайте на стол с овсяными пирогами.

**Другой вариант:** темно-коричневую водоросль можно есть сырой или добавлять в рыбные блюда. Также ее можно класть в похлебку вместо моллюсков, или есть, положив на хлеб с маслом, как обычные бутерброды.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, фестиваль солнца



## Девятый вал

Если у вас есть возможность постоять на берегу океана, наблюдайте за волнами. Девятый вал должен быть больше всех остальных волн, и он несет в себе очень сильную магию.







## Чудесная мелодия

Морис Коннор был королем, и я не преувеличиваю, всех волынщиков в Манстере. Он мог играть любую мелодию без остановки, и марш Оллиструма, и «Свист Орла», и «Куриный Концерт», и даже самые странные песенки, которые мало кто слышал. Но он знал кое-что особое, чего не знал больше никто, — Морис владел способностью заставить танцевать любого, даже мертвого.

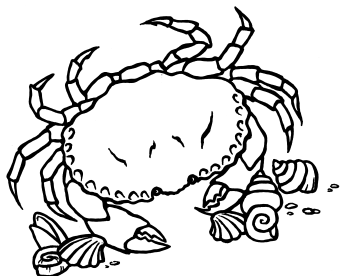
Откуда у него этот навык, не знает никто, так как он всегда был очень осторожен и никому не рассказывал, откуда узнал столь чудесную мелодию. При первых же нотах ботинки сами пускались в пляс, кто бы ни носил их — стар или млад. А затем и ноги все быстрее, быстрее, быстрее танцевали, и человек прыгал, как сумасшедший, двигаясь то вправо, то влево, то вперед, то назад, как соломинка во время шторма, — и не было передышки, пока играла эта музыка.

Никто не мог понять или объяснить этот танец. Даже сам Морис не мог стоять спокойно; подпрыгивая то на одной ноге, то на другой, его мотало как корабль в море. И его мать трясла своими старыми костями не хуже молодых девчонок. Но ни ее танец, ни танец остальных не шел ни в какое сравнение с тем, что творилось на берегу моря. Каждый кусочек его покрывался разной рыбой — от мала до велика — которая прыгала и дергалась под музыку, и с каждой секундой становилось ее все больше и больше, и вылетала она на берег под зачаровывающие звуки волынки. Крабы нереальных размеров прыгали по берегу на одной клешне, с грацией и проворством, подобно лучшим танцорам мира. Это было поразительное зрелище. Но возможно, вы слышали об отце Флорансе Конри, францисканском монахе и великом поэте; его также называли сундуком с рифмами. Если вы не слышали, то могу сказать, что он был приятнейшим человеком, таким, с которым хочется жарким летним днем пропустить по стаканчику. Так вот, он настолько хорошо описал в стихах этих танцующих рыб, что было бы просто неприлично не представить вам эти рифмы; даже в моем ужасном переводе\*:

Большие тюлени мечутся,  
Как волны в океане плещутся.  
И рыба не может сдержаться,  
Мелодия в пляс заставляет пускаться.  
А раки, омары и крабы  
От пляски не знают управы.  
Треска нам взахлеб прокричала:  
Я так никогда не плясала!  
И даже камбала закрутилась,  
От всей души веселилась.  
А солнечник так хвостом бил,

---

\* Автор имеет в виду свой перевод, на английский язык.



Что все свои беды забыл.  
 Тут и скумбрия плясала,  
 Так, что в радуго попала.  
 А хек и пикша  
 Из соленой воды вышли,  
 Как только музыку эту услышали,  
 Затанцевали как бешеные.  
 И скаты, плоские как лопаты,  
 Раскинули в танце широкие лапы.  
 А килька и селедка  
 Под озорные нотки,  
 Как люди, отрывались,  
 Ни капли не стесняясь.  
 Все больше они выходили  
 Да весь берег загромождали.  
 А устрицы и гребешки  
 Гремели всюю, взяв свои ракушки,  
 Моллюски же двигались статно,  
 Их танец был очень приятным.  
 Всю рыбу со смехом и визгом  
 На берег выбрасывало быстро.

Да, никогда до этого земля не видела такого веселья и беспредела. Как будто земля и небо соединились в танце под удивительную мелодию Мориса Коннора.

И в разгаре песни, кто бы вы думали, танцевал среди рыб? Прекрасная молодая девушка — красивая, словно ранний рассвет! На голове у нее была шляпа из ракушек, из-под которой виднелись длинные зеленые волосы, такого же цвета, как море, раскинувшееся за ней, пока она танцевала. Зубы ее были подобны жемчугу; губы как красный коралл; и была одета она в элегантное платье, белое, как пена морских волн; и украшено оно было узорами из зеленых и красных водорослей; и клянусь, никогда вы не видели такую женщину — на суше, или под водой — которая бы одевалась с таким изяществом.

Танцую, она приблизилась к Морису, который перебирал ногами так быстро, что за ними было даже не уследить, — ведь ничего не могло его остановить, пока играла эта мелодия. И сладким, как мед, голосом, девушка пропела Морису:

Я знатная дама, королева морей,  
 Пойдем же со мной, будь моим мужем скорей,  
 Все дам тебе я — серебро и жемчужины,  
 Такой король рыб, как ты, мне очень нужен.



Морис уже крепко выпил, и он ответил тоже стихами на ее щедрое предложение. Наверное, не каждый день такие дамы делают подобные предложения слепым вольтникам. Тем не менее он в такой же вежливой форме, как и она, пропел:

Я очень благодарен, мэм,  
За вашу доброту и щедрость,  
И королем я без проблем бы  
Стал сейчас, храня вам верность.  
Но должен вас предупредить,  
На что не соглашусь я в жизнь,  
Так это с солью воду пить  
Морских таинственных глубин.

Девушка посмотрела на него с удивлением, и, помотав головой, словно повидав на свете все, она сказала: «Что ж, Морис. Если ты не поэт, то где же тогда искать поэзию?»

Так они и продолжали, осыпая друг друга комплиментами, один отвечал еще изящнее предыдущего, а ноги их плясали под музыку так же проворно, как работали языки. И вся рыба на берегу тоже продолжала танцевать. Морис слышал хлопанье их плавников и не осмеливался прекращать играть на вольтке, опасаясь, что это не понравится рыбе. А ведь никто не знает, что может прийти в голову этим морским обитателям, если их разозлить.

А тем временем девушка с зелеными волосами продолжала упрашивать Мориса своими сладкими речами, пока не убедила его, наконец, пообещать взять ее в жены и стать королем всех рыб — и больших, и маленьких. Морис, несомненно, очень подходил на роль их короля, если им нужен был такой король, который бы заставлял их все время танцевать и который будет вместе с ними пить соленую воду морей.

Когда мать Мориса увидела, что он уходит за девушкой с неестественно зелеными волосами, и они оба танцуют все ближе и ближе к воде, проходя мимо живо веселящихся рыб, она начала звать его обратно, чтобы он остановился и вернулся к ней. «Ах так, — говорила она, — тебе мало того, что я осталась вдовой! Теперь и ты уходишь от меня, чтобы жениться на этой чешуйчатой женщине? И кто знает, может, я теперь буду бабушкой треске или хеку — Боже, прости и помилуй, но это же совершенно неестественно! А вдруг я случайно сварю и съем внуков, посолив их и добавив масла, и даже сама не узнаю об этом! Ох, Морис, Морис, если в тебе осталась хоть капля любви и уважения ко мне, вернись к своей старой матери, которая воспитывала тебя порядочным человеком!» Затем старая женщина начала плакать и стенать так сильно, что все на берегу могли ее услышать.

Но Морис был уже очень близко к воде; и он продолжал играть и танцевать, как будто ничего не происходит. И тогда огромная волна накрыла его и поглотила заживо. Но так как он не мог ее увидеть — он ни капельки не боялся. А вот его мать очень хорошо видела сквозь крупные слезы, которые катились у нее из глаз, как под водой исчезает ее сын. И хотя она видела это, и сердце ее болело, как болело бы



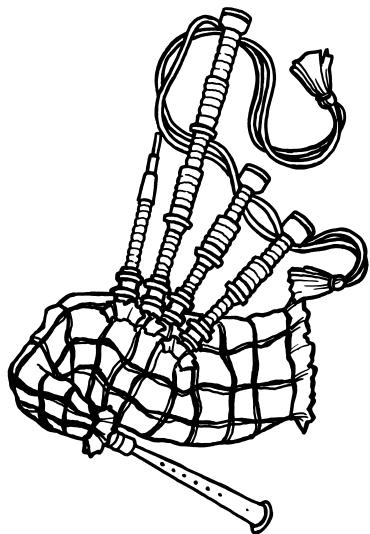
сердце любой матери за своего сына, она все равно не прекращала танцевать. Но, конечно, даже если бы она захотела остановиться, она не смогла бы, так как Морис все играл и играл зажигательную мелодию.

Но он только краем уха слушал мать, так как боялся, что она отвлечет его, пока он будет спускаться в море. И вот что он ей ответил: «Тише, мама, конечно, я стану королем рыб глубоко в море. А как знак, что со мной все в порядке и я жив, я буду посылать тебе раз в 12 месяцев именно в этот день уголек сгоревшего дерева». Но у Мориса не было больше сил сказать ни слова, так как странная девушка с зелеными волосами, видя, что к ним приближается волна, выше их, по меньшей мере, вдвое, с пронзительным воплем нырнула в нее, забрав с собой Мориса.

И действительно, раз в 12 месяцев, в один и тот же день на берег прибывало уголек от сгоревшего дерева. Хотя странно, конечно, что Морис решил посылать маме именно такой знак со дна морского. Например, платье, или пара туфель хотя бы могли пойти за подарок его бедной матери; но он пообещал ей именно уголек, и свое обещание он сдерживал. Кусочек сгоревшего дерева регулярно прибывало к берегу больше 100 лет. Но теперь этот день забыт, и поэтому люди говорят, что Морис Коннор перестал посылать знаки своей матери. Бедная женщина, она не дожидаясь, чтобы получить хотя бы один уголек, так как через три недели после танца умерла из-за того, что потеряла сына, и из-за страха случайно съесть своих внуков. Кто-то говорит, что она умерла от смертельной усталости, но что бы ни являлось причиной, миссис Коннор похоронили как обычно, вместе с людьми.

Путешественники до сих пор слышат, прогуливаясь по берегу тихим вечером, музыку, исходящую из водных глубин. А те, у которых хороший слух, могут даже распознать голос Мориса Коннора, поющего такие слова и играющего на волынке:

Прекрасный берег, дом мой родной,  
Где вода прозрачна и песок золотой.  
Никогда бы не оставил я тебя наверху,  
Только ради той женщины, что очень люблю.





## СВЯТЫЕ ИСТОЧНИКИ

*Колодец желаний,  
Колодец желаний,  
Желание мое исполни.  
Я заброшу гнутую булавку,  
Чтобы исполнились мои мечты.*

Вода жизненно необходима всему на земле, в ней зарождается жизнь, и без нее она немыслима. Только воздух может быть важнее воды. Это один из четырех магических элементов, который очищает, открывает подсознание и покровительствует любви и чувствам. Вода дает нам силы и лечит нас, и многие сказки и легенды рассказывают о поисках «Фонтана Юности», или «Живой Воды».

Но для кельтов, как и для многих древних цивилизаций, вода была больше, чем лечащей жидкостью, — она была источником самой жизни, первичными водами, которые отошли у Богини, чьи символы — это колодец, купель и котел. Энергия Богини течет в виде ручьев и источников из глубин ее лона, тела земли. Вода в реках течет обратно в великие океаны, откуда она испаряется и возвращается в виде дождя.

Из-за того, что естественные источники, истоки рек, пруды и колодцы считаются водными путями в лоно Богини, в кельтском обществе очень большое место занимало поклонение им и их почитание. Многие предметы жертвоприношения: мечи, щиты, украшения, шлемы и даже человеческие черепа — археологи постоянно находят в крупных реках и водоемах.

Но самые таинственные явления, связанные с водой, — это бродячие ручьи, которые возникают неизвестно откуда. Они могут появиться в любое время, после проливного дождя, или даже во время засухи, и течь они могут 1–2 месяца перед тем, как так же таинственно исчезнут. Иногда они не оставляют никаких следов, а так как их течение не привязано ни к каким берегам, они могут протекать даже через луга. Первые поселенцы Британии считали, что такой источник не иссякающей, чистой воды был даром Богини. Если вам посчастливилось увидеть такой дар, наполните водой бутылку и оставьте ее для последующей магической практики и ритуалов.

В Британии подземное течение ассоциировалось с Хел, богиней перерождения, чье имя переводится как «лечение», так и «святая». Многие источники в свое время были названы в ее честь; другие были названы в честь Бригитты. Новая христианская религия не могла уничтожить культ воды и источников, поэтому адаптировала его. Многие священные источники Хел были переименованы в «Источники Хелены», в честь матери императора Константина, а те, что были названы в честь Бригитты, стали посвящены христианской святой.

Во время языческих праздников (Имболк, Белтан, Середина Лета, Лугнасад и Самэйн), или христианских дней святых, люди все также совершают паломничество к священным источникам, чтобы магические воды вылечили их. Ритуал может включать в себя украшение источника цветами и травами. Или просто люди приходят, чтобы с благодарностью выпить священной воды.

Раннее утро Белтана — это лучшее время собирать лечебную воду священным источникам. Участник ритуала должен обязательно обойти источник три раза по часовой стрелке, все это время не проронив



ни слова. Он или она потом может выпить воду, умыться ею или нанести на больное место. Но нужно обязательно принести что-то в дар, например, привязать красивую ткань к рядом стоящему дереву, тогда она будет развиваться, как флаг на ветру, прославляя Бога/Богиню.

Сегодня самый интересный и известный ритуал украшения источника происходит в английских деревнях Тиссингтон и Бакстон на день Вознесения. Каждый колодец и источник обставляется большими панелями, в которые вставлены иллюстрации из различных библейских историй. Также эти панели обмазываются мягкой глиной, обрызгиваются соленой водой и украшаются листьями, лепестками цветов, мхом, ягодами, шишками и даже камнями. Каждый год выбирают разные сюжеты. В Бакстоне вся деревня украшается флагами, цветами и зеленью, а источники благословляются местным священником. Это прекрасное сочетание древних ритуалов начала мая и христианских верований.



## Волшебные воды

Молодые девушки, которые приходят к Гувальскому источнику в Корнуолле, могут проговорить следующие слова:

Вода, вода, скажи мне правду,  
Есть ли человек, которого люблю.  
Где он ходит, болен ли он или здоров,  
Расскажи мне, во имя Господа.

Если будущий возлюбленный здоров, то вода забурлит, будто кипяток в кастрюле; если он болен, то вода пойдет грязная и глиняная; если же умер, то она не будет ни бурлить, также не поменяет она и своего цвета.





## Запеченная форель

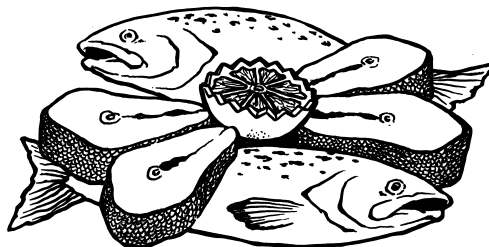
*Форель символизирует жизнь, и кельты верили, что, когда женщина ест эту рыбу, она скорее забеременеет, и у нее в лоне появится новая жизнь. Ирландский герой мифов Туан, например, был съеден королевой Ирландии, пока он был в обличии рыбы; и затем Туан переродился из ее лона.*

**2 столовые ложки свежей нарезанной петрушки**  
**½ стакана сливочного масла**  
**4 туши форели, вымытых**  
**Морская соль и перец по вкусу**  
**½ бутылки сухого белого вина**  
**Сок 1 лимона**

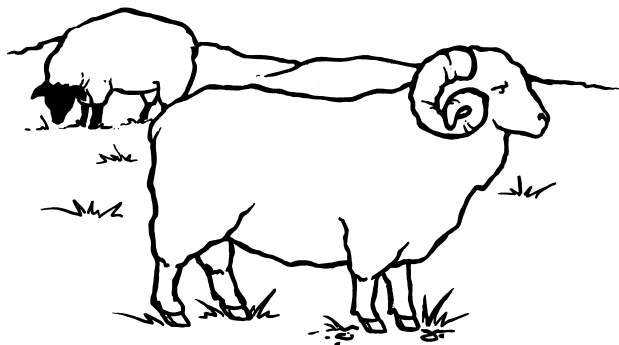
Смешайте порезанную петрушку с маслом и разделите на 5 равных частей. Вотрите соль и перец в каждую форель и положите их на латку для духовки. По одной части масляной массы положите на каждую рыбу, а остаток пока отложите. Залейте рыбу вином, накройте крышкой и готовьте в духовке 20 минут при температуре 175 градусов. Затем добавьте сок лимона и оставшееся масло, распределив его маленькими кусочками. Снова накройте и готовьте еще 10 минут.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара, Белтан, Середина Лета

Порций: 4



# Мясо и дичь



Овца на привязи  
Расти не будет.

Ирландская поговорка







## Фаршированная говядина

*Из истории о свинье Мака Да-То: «В каждом котле была говядина и соленая свинина, и каждый, кто проходил мимо, накалывал себе на вилку кусок, и сколько он мог наколоть, столько и съедал. Если у него ничего не оставалось на вилке с первой попытки, второго шанса у него не было».*

*В древнем рецепте использовалась кровь для того, чтобы придать блюду нужный цвет. Но сегодня кровь можно заменить смесью для подливки.*

**1 круглый стейк (900–1300 грамм)**  
**2 луковицы среднего размера, очищенные и мелко порезанные**  
**½ чайной ложки перца или по вкусу**  
**2 стакана говяжьего бульона (см. с. 152)**  
**½ стакана панировочных сухарей**  
**Щепотка молотой гвоздики или по вкусу**  
**1 чайная ложка смеси для подливки**

Отрежьте жир с куска мяса, отложив 4–5 столовых ложек жира. Порежьте этот жир и смешайте с половиной лука и перцем. Положите получившуюся смесь на стейк; заверните и закрепите его зубочистками. Поджарьте мясо, пока оно не станет со всех сторон коричневым. Пока стейк готовится, смешайте все оставшиеся ингредиенты в маленькой кастрюльке и варите до загустения массы. Порежьте мясо и разложите куски на большой тарелке. Полейте куски стейка соусом и подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, канун Нового года, зимние праздники, именины/дни рождения, ужины эсбатов

Порций: 4

*Пьем за чемпиона из этого белого рога,  
Богиня, помоги нам собрать урожая много,  
Сделай, чтобы было в избытке ржи и ячменя,  
А через год, если доживем,  
Опять за него будем бокал поднимать!*

Шотландский тост





## Бутерброд букмежера

*Этот большой бутерброд обычно берут на скачки, на спортивные соревнования или на охоту.*

**1 стейк из филейной части (730–900 грамм)**  
**1 длинный батон хрустящего венского хлеба**  
**Сливочное масло**  
**Горчица**  
**Соль и перец по вкусу**

Разрежьте батон по длине и намажьте маслом.  
На гриле поджарьте стейк, но не передержите его.

Отрежьте жир, если есть, и положите стейк на одну половину батона. Посолите и поперчите по вкусу и, если хотите, намажьте горчицей. Накройте второй половиной батона и прижмите. Заверните в вощеную бумагу или в фольгу и прижмите чем-нибудь сверху. Жир от мяса должен впитаться в хлеб и пропитать его. Когда остынет, порежьте на куски и снова заверните в фольгу.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, летние выезды

Порций: 1

*Лучшая лошадь не всегда  
Выигрывает гонку.*

Ирландская поговорка





## Священные быки

В кельтской мифологии бык является символом силы и мужества. Самая известная история о быке *Тан бо Куалин* рассказывает о временах, когда королева Мев и ее муж Айлилл Конахский вторглись в Улстер, чтобы украсть великого Коричневого Быка Куалина. А в книге о Коричневой Корове описывается пир, где кровь и плоть быка использовались для гадания на нового короля:

*«Был убит белый бык, и один человек позлотил его сущность плоти и крови; и ночью он спал, после участия в пире, и заклинание правды было послано ему друидами. В его снах показали ему облик человека, которого нужно было сделать королем, его внешность и манеры, и какую работу он привык делать. Во сне закричал этот человек, и рассказал он друидам о том, что видел он, и назвал молодого человека, сильного и блазородного».*

Из-за того, что Богиня очень часто изображалась в качестве белой коровы, закономерно, что каждый бог древнего мира рано или поздно перерождился быком. Культ быка настолько распространен по миру, что подобные религиозные изображения можно найти от Англии до Индии, от Скандинавии до Греции. Так как быки символизировали супруга Богини, их обычно приносили в жертву.

Остатки почитания быка остались в играх накануне сочельника в Британии. На рог быку насаживался большой пирог с дыркой посередине. Если бык, мотая головой, сбросит пирог себе за спину, то пирог будет принадлежать хозяйке дома. Если пирог полетит вперед, то он будет принадлежать рабочим на ферме. А если бык не захочет принимать участие в игре, его будут подзадоривать. В конце игр все собираются во фруктовом саду, чтобы выпить вместе сидра; получается большой пир, где каждый пьет за здоровье своего хозяина.

Иногда пирог одевался на рог телки, и все пели песню, подобную следующей шотландской:

Вот на рог телке,  
И для ее вымени  
Мы все просим у Богини дом, полный мяса,  
Чтоб был свежим и творог, и молоко, и масло.





## Соленая говядина с капустой

*Когда-то это было традиционным блюдом на Пасху, но сейчас американцы чаще связывают его с днем Святого Патрика. Чем темнее будут зеленые листья капусты, тем ближе к традиционному получится у вас вкус блюда.*

**1300 грамм соленой говяжьей грудинки**  
**1 целая луковица, почищенная**  
**4 цельных гвоздики**  
**1–2 лавровых листа**  
**6–8 горошин черного перца**  
**Тертая на крупной терке капуста**

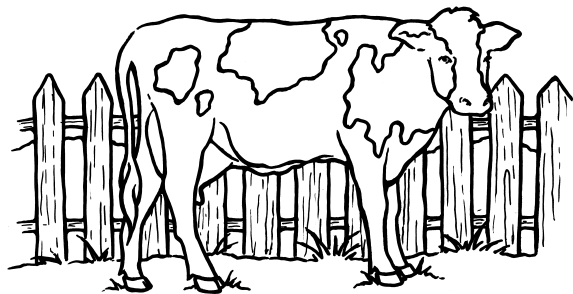
Поместите грудинку в небольшую кастрюлю и залейте холодной водой. Воткните гвоздику в лук; положите в кастрюлю вместе с лавровыми листьями и черным перцем. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите на слабом огне, пока мясо не станет мягким, — около 2 часов. Сварите капусту в бульоне из-под мяса, пока она не станет мягкой, и подавайте на стол вместе с говядиной. Во многих семьях это блюдо подают с горчичным соусом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара, Белтан, День Святого Патрика

Порций: 4

*Вкус клевера делает  
Из коровы вора.*

Ирландская поговорка





## Жаренный на сковороде стейк с ирландским виски

*Это любимое воскресное блюдо, когда смотришь гаэльский футбольный матч по телевизору.*

- 1 стейк филейной части (230–330 грамм),  
комнатной температуры**
- Черный перец по вкусу**
- 1 столовая ложка сливочного масла или жира  
для жарки**
- 1 чайная ложка оливкового масла**
- ¼ стакана ирландского виски**
- 1 стакан жирных сливок**

Поперчите стейк. Положите масло на сковородку. Когда масло закипит, положите на сковородку мясо. Когда начнет выделяться жир, убавьте огонь и приготовьте на свой вкус (3–4 минуты — мясо с кровью; 4–5 минут — средняя прожарка; 5–6 минут — хорошо прожаренный стейк), перевернув мясо только один раз. Переложите стейк на теплую тарелку. Избавьтесь от жира в сковороде, слив его. Налейте в сковородку виски и сливки, перемешайте, пока масса не станет плотной. Посолите и поперчите по вкусу и полейте соусом готовый стейк.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон,  
фестиваль урожая, именины/дни рождения

Порций: 1



## Фермер и фея

Не буду за стадом присматривать я,  
Ходить за стадом не буду я.  
Не буду за стадом присматривать я,  
Так как счастье мое у волшебного холма.  
Хоть не буду я больше стадо пасти,  
Мне покоя в одном тепере не найти,  
Вдруг любовь моя милая уйдет от меня  
С нашим сыном в зеленом к эльфов холмам.





## Пирожки с мясом и с соусом из сливочного масла

*«Дагда смастерил свою печь для приготовления пищи, и вот какой она была. Вал и колесо из дерева были сделаны, каркас был из железа, и в валу было два раза по девять колес, так чтобы поворачивалась быстрее; и была она такой быстрой, как самый быстрый ручей, и было в ней три раза по девять вертелов, и три раза по девять горшков» (перевод Леди Грегори произведения «Боги и Воины»).*

**4 яйца, взбитых**  
**2 ½ стакана воды**  
**1 ½ стакана картофельного пюре**  
**3 стакана муки**  
**900 грамм фарша из стейка из вырезки**  
**230 грамм фарша из почечного сала**  
**2 куска хлеба, размоченных в молоке и выжатых**  
**½ стакана воды**  
**Соль, перец, тимьян по вкусу**  
**1 луковица среднего размера, мелко порезанная**  
**50 грамм сливочного масла**

Смешайте яйца, воду и картофельное пюре. Добавьте достаточно муки, чтобы получилось мягкое тесто. Раскатайте тесто и разрежьте на круглые части диаметром примерно 9 сантиметров. Руками смешайте фарш из вырезки и из сала, хлеб, воду и приправы. Положите по столовой ложке мясной начинки на каждый кружок теста; затем закройте и прижмите пальцами шов теста, чтобы получились пирожки. Вскипятите 4 литра воды и бросьте мясные пирожки в кипящую воду. Варите их 12–15 минут, пока они не разбухнут и не всплывут. Переложите их при помощи ложки с дырочками на тарелку. Пожарьте лук в масле и полейте сверху на мясные пироги.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, ужины во время сбора урожая, Юль, ужины эсбатов

Порций: 8





## Традиционная говядина с приправами

*Длинный список ингредиентов и длительное время приготовления — 10 дней — могут отпугнуть или показаться пустой тратой времени, но говядина с приправами, приготовленная по традиционному кельтскому рецепту, действительно стоит того. Попробуйте подать ее на стол вместо жареного гуся или ветчины на следующий Юль, или другой семейный праздник. Это блюдо можно есть как в горячем, так и в холодном виде. Но, на мой взгляд, вкуснее всего говядина будет холодной, порезанной на тонкие кусочки и поданная на стол со свежим домашним хлебом.*

- 1 кусок говядины (1800 грамм)**
- ¼ стакана соли**
- ¼ стакана коричневого сахара**
- 1 чайная ложка селитры**
- 1 литр холодной водой**
- 1 столовая ложка черного перца**
- 2 лавровых листа, помолотых**
- 1 столовая ложка ягод можжевельника**
- 2 чайные ложки молотой гвоздики**
- 1 чайная ложка молотого мускатного ореха**
- 1 чайная ложка гвоздичного перца**
- 1 ½ чайной ложки молотого имбиря**
- 1 чайная ложка свежего порезанного тимьяна**
- 1 небольшая луковица, мелко порезанная**
- 1 стакан гиннеса или другого портера**

Положите говядину в большую кастрюлю. Добавьте соль, сахар, селитру и залейте водой, кипятите 15 минут. Остудите и перенесите мясо и жидкость в подходящий контейнер. Храните мясо в холодильнике 5 дней, каждый день переворачивая его. Затем вытащите мясо из жидкости и переложите в отдельную миску. Смешайте специи, тимьян, лавровый лист, ягоды и лук; вотрите смесь в мясо и поставьте в холодильник еще на 4 дня. Каждый день переворачивайте мясо и втирайте в него специи. Затем положите мясо в кастрюлю и залейте водой. Плотной крышкой и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите 3 ½ часа. Когда пойдет последний час варения, добавьте в кастрюлю гиннес. Когда мясо сварится, оставьте его остывать в кастрюле вместе с жидкостью. Затем слейте жидкость и заверните мясо в фольгу и положите в холодильник. Его можно будет хранить в холодильнике около недели.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, канун Нового года, именины/дни рождения

Порций: 6

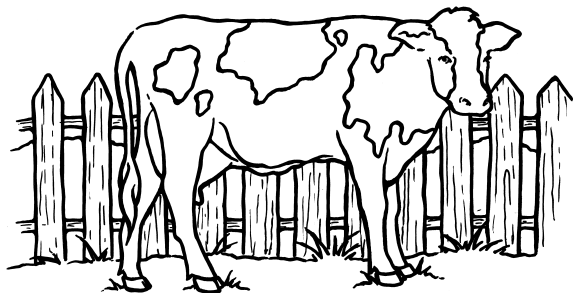




## Шотландская песня коров

Говорят, что коровы на нагорье ведут себя по-разному, в зависимости от того, какую песню им поешь. Они хорошо доятся под одну мелодию и совсем не дают молока под другую. А некоторые коровы даже могут сдерживать молоко долгое время, пока ей не споют ее любимую песню.

Дай молока, мое сокровище!  
Дай молока,  
Тогда ждет тебя награда:  
Лепешка, что я сделала,  
Глоток вкусного эля,  
Вино из бокала,  
Мед и здоровье молока,  
Сокровище мое!  
Дай молока, мое сокровище!  
Дай молока,  
Тогда ждет тебя награда:  
С луга вкусная трава,  
Молоко самого поля,  
Эль, сделанный из солода,  
И прекрасная музыка, Сокровище мое!







## Жареная свинина со сливками по-шотландски

*Если вы самостоятельно собрали грибы, убедитесь, что вы правильно определили их вид, ведь некоторые бывают очень ядовитыми. Сейчас в отдельных магазинах также продают лесные грибы, поэтому если вы не являетесь опытным грибником, то безопаснее купить грибы там.*

**50 грамм масла**

**1 столовая ложка растительного масла**

**4 луковицы среднего размера, нарезанных**

**4 куса (по 170 грамм) ростбифа из свиного ко-  
стреца**

**Соль и перец по вкусу**

**2 стакана порезанных лесных грибов**

**1 столовая ложка сливок**

Пожарьте лук в сливочном масле, пока он не станет золотисто-коричневого цвета. Снимите с огня и переложите в отдельную тарелку, оставьте пока в сторону. В той же сковородке поджарьте мясо с обеих сторон, по 2 минуты на каждой стороне. Положите мясо на лук; посолите и поперчите по вкусу. Пожарьте около 3 минут грибы и сливки в сковородке, немного подсолите и поперчив их. Положите грибы на мясо и подайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад, Самэйн

Порций: 6

*Когда луна полная и белая,  
Собирайте грибы в лесу смело;  
Если же она убывает сейчас,  
Подождать будет лучше для вас.*

ШОТЛАНДСКОЕ ПОВЕРЬЕ





## Корова, что съела вольтнищика

Был конец ноября, сбор урожая уже закончился, и наемным рабочим не осталось больше никакой работы. Поэтому, заплатив им жалование, фермер отпустил троих своих рабочих домой. «Возвращайтесь весной, — сказал он. — Мне нужна будет помощь, когда я буду сажать и сеять. Вам не надо будет идти на ярмарку труда». Мужчины упаковали рюкзаки и отправились в долгий путь домой, в Донегол; и у каждого лежало по вареному картофелю в кармане.

А поздним вечером у них закончилась еда, и северный ветер принес проливной дождь.

«Только этого нам не хватало», — проворчал Брендаф, старший из рабочих. И вскоре все трое промокли до ниток. Но им негде было спрятаться, ни одной деревни, ни одной фермы не было рядом, где они могли бы найти убежище. Они ускорили шаг, и по дороге шутили и смеялись над глупым фермером и его женой, и рассказывали друг другу дурашливые истории. А через какое-то время они наткнулись на вольтнищика. Он был в ужасном состоянии, выглядел хуже, чем все они вместе взятые; одежда висела лохмотьями на нем, а на ногах не было ботинок. Было очевидно, что он плохой вольтнищик.

«Привет, ребята! — улыбнулся он и помахал им, несмотря на проливной ливень. — Вы не будете против, если я пойду с вами?»

«Да нет, конечно, — все трое тоже улыбнулись ему в ответ. — Как говорится: вместе веселее».

Ветер дул все сильнее, а вместо дождя с неба начал падать мокрый дождь. «Если не поторопимся, то нам не выжить», — обреченно сказал вольтнищик.

«Так почему бы тебе не рассказать нам пока какую-нибудь историю?» — спросил Маколи, средний из троих рабочих.

«Да, кажется, сегодня подходящая ночка для истории, — согласился вольтнищик. — Ведь мало кто осмелится выйти так поздно на большую дорогу. И кто знает, что с нами может произойти».

«Ш-ш-што ты имеешь в виду?» — дрожащим голосом спросил Неван, самый молодой рабочий.

Сначала показалось, что вольтнищик не собирается отвечать, так как лицо его долгое время ничего не выражало. Но когда он посмотрел на них, его глаза зловеще сверкнули, а когда он начал говорить, то его голос был холоднее, чем северный ветер, задувавший им за шиворот. «О, ночь — это время для темных существ, мой мальчик, а не для людей, таких как мы. Когда-то, во время голода, родители оставили двоих детей, мальчика и девочку, потому что у них не было продуктов, чтобы кормить лишние рты. Совсем одни, они бродили по окрестным опустошенным землям. Дети могли бы и дальше так жить, если бы голод не погнал их так далеко, что они набрели на небольшой домик. Дом выглядел очень ухоженно, а на фасаде они увидели замысловатую резьбу, которая рассказывала о древних, темных временах. Из трубы шел ароматный дым. А дым из трубы значил, что в доме готовилась еда. И дети постучались в дверь, настолько голодные, что им было не стыдно попрошайничать».

Дверь резко открылась, и пара длинных, зеленоватых рук затащила их внутрь. То существо, что держало их, было похоже на человека, но человеком оно не являлось. Существо было огромного роста и все покрыто волосами, оно все время металось по комнате, и, передвигаясь, его огромные когти царапали земляной пол. Оно заперло дверь изнутри на ключ и положило его себе в карман. Дети попали в ловушку!

Но хотя бы упырь их накормил. День за днем кормил он их из ложки каши и жареной картошкой, а каждый третий день давал им мясо. Никогда в жизни они так много не ели! Каждый день упырь шлепал



их по животам и щипал за кожу, приговаривая: „Нет, еще не готовы, не готовы... Но уже скоро“. Наконец пришел день, когда упырь был доволен. Он подтащил детей к большой горячей печи и сказал: „Я люблю мясо мягкое и сочное, и хорошо прожаренное“. Тогда он схватил девочку за...»

«Аааааа!» — пронзительный крик прервал рассказ волынщика.

«Да ладно тебе, Неван, — сказал Брендаф, самый старший. — История не настолько страшная. В детстве, когда я плохо себя вел, моя мама рассказывала мне и пострашнее».

«Да н-н-нет же. Т-то есть посмотрите туда!» — сказал, трясаясь от страха, молодой человек.

И все посмотрели в направлении, куда указывал трясущийся палец Невана. Они увидели, что прямо на дороге лежит мертвец. И на нем были надеты совершенно новые прекрасные кожаные ботинки.

«Господи Всевышний, — присвистнул волынщик, — вы только посмотрите на эти ботинки!»

И рабочие посмотрели на блестящую кожу ботинок, а затем на голые ноги волынщика.

«Они же ему больше не нужны, правда? А у меня ноги уже синеют!»

Все трое рабочих смотрели на волынщика, не смея проронить ни слова.

«Тогда я заберу их у него. Если конечно вы не против, сэр, — обратился он к трупу. — Прошу, вам стоит только сказать, что вы против. Нет? Ну что ж, тогда я сам с вас их сниму». Он опустился на колени на мокрую дорогу и начал стягивать ботинки с ног мертвеца. Но сколько он ни старался, никак не мог их снять.

«Матерь Божья, — проворчал волынщик, — да они примерзли к его ногам!»

«Ну что ж, вот и все тогда, — нервно сказал Маколи, — давайте пойдем дальше! Я сейчас сам до смерти замерзну!»

«Нет, подождите-ка», — задумчиво сказал волынщик.

«Говори же, — сказал Брендаф. — Все мы здесь люди порядочные».

«Одолжите мне карманный нож», — сказал волынщик

«Что?» — в один голос спросили рабочие.

«Я сказал, чтобы кто-то из вас одолжил мне карманный нож. И посмотрим, смогу ли я их отрезать».

И ножом Невана он отрезал мертвецу ноги, прямо по лодыжке. Он завернул их в тряпку и положил к себе в рюкзак. «Теперь надо найти теплое место, чтобы они оттаяли!» — засмеялся волынщик, хотя больше никто не разделял его веселья.

Когда приблизилась полночь, они подошли к дому на ферме. «Слава Богу», — все они сказали с облегчением.

И надо сказать, они наткнулись на достаточно зажиточную ферму. Женщина, что открыла им дверь, была одета в красную юбку из прекрасной шерсти, которая была украшена замысловатой вышивкой. Комната вся блестела от чистоты, а в середине был большой очаг. В нем тушился целый котел мяса. Столы и стулья были украшены той же замысловатой резьбой, что и рисунки на юбке хозяйки. И на этих столах лежали остатки большого пира. В дальнем углу были привязаны три коровы. А всем известно, что коровы — это самое дорогое, что есть у человека после лошади и земли. А коровы в том доме были уж очень-очень хороши.

«Добро пожаловать! — улыбнулась хозяйка. — Я как раз убирала со стола после нашего маленького праздника. Сегодня был день рождения у нашего хозяина. Вы можете подкрепиться и переночевать тут. Только держитесь подальше от той старой коричневой коровы, в нее как будто вселился дьявол, она съест вашу одежду вмиг, стоит вам только дать ей возможность». Тогда она закрыла за ними дверь и по-



шла наверх, в свою спальню. Трое рабочих, согрившись, высохнув и наевшись до отвала, сели около тлеющих угольков очага и сразу же крепко заснули. Тем не менее у волынщика еще оставались кое-какие дела. Он открыл свой рюкзак и достал оттуда ноги в ботинках. И после того, как он погрел их немного у огня, то смог наконец-то снять ботинки.

«Вот так-то! — прошептал волынщик. Он засунул свои грязные ноги в ботинки и пошевелил внутри пальцами. — Идеально сидят!» Тогда он встал и начал, тихо посмеиваясь, танцевать веселый танец. И, не подумав, он бросил ноги мертвеца в тот угол, где стояли коровы. Он украл некоторую хозяйскую одежду, что сушилась у огня, так как был не только волынщиком, но и вором, и достал свою волынку. И тихо, как мышь, он выскользнул из дома. Снег перестал идти к тому времени.

На рассвете самой первой встала хозяйка, она сонно спустилась по лестнице, все время зевая. «Проклятое животное! — закричала она на корову, когда увидела, что не хватает одежды. — Ты съела одежду хозяйина! Как же я устала от этого!»

Затем она подняла спящих мужчин. Она хотела, чтобы они помогли ей приготовить завтрак. «Вставайте, бездельники! Вставайте, я сказала!» И трое рабочих, потягиваясь и зевая, открыли свои глаза.

«Подождите-ка, — сказала женщина, — прошлой ночью вас ведь было четверо. А где четвертый? Тот жалкий человек с волынкой».

Все трое растерянно огляделись вокруг. «Понятия не имею», — сказал Брендаф.

«Я тоже, — сказал Маколи. — И я не знал, что мы должны за ним присматривать».

«Вчера вечером, когда мы засыпали, он был тут», — сказал Неван, желая хоть как-то помочь.

В этот момент женщина увидела, что в углу, там, где стояли коровы, лежали человеческие ноги. «Святая Бригитта! — закричала она. — Корова его съела!»

«Что?!?» — закричали все трое.

Женщина побежала по лестнице, громко крича: «Корова! Это дьявольское создание! Эта ужасная коричневая корова! Она его съела. Она съела волынщика!»

«Что случилось? Что ты такое говоришь?» — спросил фермер, чуть не упав с лестницы, пока бежал, одетый в ночную рубашку и надевая очки.

«Проклятая коричневая корова съела волынщика! — причитая, сказала женщина. — Что же нам теперь делать?»

Хозяин дома нервно выглянул в окно, чтобы посмотреть, нет ли еще свидетелей, которые могли бы их услышать. «Мне сказали, что вас было четверо», — сказал он.

«Да, вчера ночью было четверо», — сказал Неван.

«И нашего хорошего друга волынщика съела ваша корова!» — сказал Брендаф, смекнув, какая хорошая возможность у них появилась.

Фермер посмотрел наверх, в страхе, что кто-то еще мог проснуться из-за суматохи. «Никто не должен об этом знать, понимаете?»

«Но нашего друга съели!»

«Да тише же!» — замахал руками фермер. Тогда он подошел к сундуку у стены, достал ключ, открыл его и достал оттуда мешочек с монетами. Этот мешочек он протянул Брендафу: «Это за возникшее неудобство. Теперь уходите!»



И когда они собрали свои вещи и съели добротный завтрак, то отправились дальше по своей дороге. Также им дали с собой по сытному обеду. Они оставили ферму далеко позади и направились дальше в Донегол.

Но не прошло и часа, что они шли по своей тропе, как они встретили человека в сияющих ботинках и совершенно новой одежде, играющего на волынке. Он выглядел настолько солидно, что они его даже не сразу узнали.

«Что за мелодию ты играешь?» — спросил Маколи.

«Мелодию? — сказал мужчина, и его глаза зловеще сверкнули. — Что ж, я думаю, что назову эту мелодию „Корова, что съела волынщика“».



## Курица с миндальным рисом

*Мы все привыкли бросать рис на свадьбах, когда новобрачные выходят из церкви, но знаете ли вы, что по традиции это делается для того, чтобы у них было больше детей? Но все равно, осторожнее с этим делом, потому что, по ирландскому поверью, если вы бросаете рис в небо, это может вызвать дожди.*

**1 стакан риса**

**1 курица, порезанная на куски**

**½ стакана молотых миндальных орехов**

**1 столовая ложка сливочного масла или жира для жарки**

**1 чайная ложка сахара, или по вкусу**

**¼ чайной ложки имбиря**

**1 чайная ложка соли, или по вкусу**

**½ чайной ложки кардамона**

**3 столовые ложки тонко нарезанного миндаля, слегка обжаренного в масле**

Промойте рис в воде, слейте воду. Еще раз залейте холодной водой и оставьте вымачиваться. В другой кастрюле залейте кусочки курицы соленой водой и варите на слабом огне примерно 1 час. Снимите жир с поверхности и перелейте 3 стакана бульона в отдельную кастрюльку. В бульон добавьте молотые орехи и оставьте их там вымачиваться на 10–15 минут. Слейте воду с риса и сварите его в бульоне, пока он не станет мягким. Уберите кости и кожу и порежьте курицу на более мелкие кусочки. Положите курицу в кастрюлю с рисом, добавив при этом масло, сахар, имбирь, соль и кардамон. Накройте крышкой и варите примерно 15 минут. Когда будете подавать на стол, посыпьте блюдо тонко нарезанным миндалем.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Самэйн, Мабон, Юль, канун Нового года

Порций: 4





## Курица в меде

*Если перед тем, как откусить от яблока, вы потрете его о рубашку (в районе сердца), то это не только его очистит — но и заставит демонов, прячущихся внутри, уйти. Демоны могут быть очень маленькими, как, например, демон обжорства, который сидел на животе у короля в средневековой ирландской истории про МакКонглинна.*

**1 тушка курицы (1600 грамм)**

**Соль и перец по вкусу**

**1 большое яблоко, очищенное от кожуры, семян и разделенное на 4 части**

**1 большая луковица, нарезанная**

**Щепотка гвоздики, щепотка корицы**

**4 столовые ложки сливочного масла, растопленного**

**4 столовые ложки меда**

Посолите и поперчите курицу снаружи и внутри по вкусу. Смешайте яблоко и лук с гвоздикой и корицей, нафаршируйте этой смесью курицу, зашейте ее или плотно завяжите. Кисточкой обмажьте курицу маслом и положите на латку для духовки. Также намажьте сверху двумя ложками меда. Готовьте в духовке 1,5 часа при температуре 160 градусов (если швы будут расходиться, зашейте еще раз). Когда пройдет половина времени приготовления, обмажьте курицу оставшимся медом при помощи кисти. Подавайте на стол в горячем виде.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара, Белтан, Лугнасад

Порций: 4

*Трудолюбивая пчела  
Приносит домой мед.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Каплун\* в винном соусе

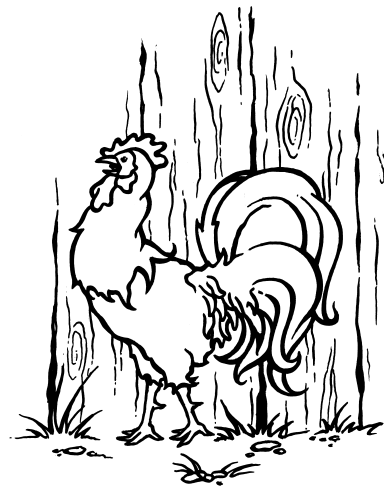
*Когда данайцы приплыли в Ирландию, они с собой привезли три великих сокровища. Первое сокровище — это Лиа Фаиль, или Камень Судьбы, на котором стояли короли, когда их короновали; также камень издавал рычание, если коронуемый человек был полноправным монахом. Вторым сокровищем данайцев был непобедимый меч Луга. Третьим сокровищем был Котел Дагды, сосуд, который мог накормить целую армию, и еда в нем не иссякла бы — вот что мне очень пригодилось бы во время праздников у меня дома!*

**1 каплун, порезанный на кусочки**  
**Масло для жарки**  
**1 стакан куриного бульона (см. с. 92)**  
**½ стакана белого вина**  
**По ¼ чайной ложки корицы и мускатного ореха**  
**Щепотка молотой гвоздики**  
**¼ чайной ложки соли, или по вкусу**  
**Щепотка перца**  
**2 чайные ложки уксуса**  
**¼ стакана мягкого хлебного мякиша**

В большой кастрюле зажарьте кусочки каплуна в масле. Залейте бульон, вино и добавьте специи. Варите 30 минут. Налейте в стакан немного бульона и замешайте туда хлебный мякиш и уксус, чтобы образовалась плотная масса. Переложите массу в кастрюлю и хорошо размешайте. На стол подавайте в горячем виде с ломтями свежего хлеба.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом:  
Лутнасад, Мабон, обеды во время сбора урожая, Юль

Порций: 2–4



\* Каплун — специально откормленный на мясо, кастрированный петух.



## Вареные голуби

Голубиное мясо — одно из немногих мясных блюд, которые присутствовали с древности на столах в середине зимы, в самое темное время года. Поэтому оно играло большую роль в празднованиях зимних фестивалей. Голубей ценили не только за мясо, но и за яйца. Одна пара голубей могла каждый год рожать до 20 птенцов.

Этот рецепт я взяла из книги «Приоткрытый шкаф королевы», выпущенной в 1655 году:

«Чтобы сварить голубей: нафаршируйте голубей петрушкой и маслом и положите в глиняный горшок, добавьте туда сладкого масла и позвольте им кипеть; возьмите петрушку, тимьян и розмарин, порежьте их и положите также в горшок; возьмите сладкое масло и смешайте его со шпинатом, и тоже добавьте в горшок; возьмите щепотку соли и перца и приправьте ими все, а затем возьмите желток яйца и тоже добавьте туда, положите на тарелку вместе с кусками хлеба и подавайте на стол».



## Куропатка в апельсиновом соусе

*В первый день Рождества / мой милый подарил мне / куропатку на грушевом дереве.*

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕСНЯ

**2 туши куропатки, голубя или другой мелкой дичи**  
**2 апельсина, очищенных от корочки**  
**1 стакан белого вина**  
**Сок и цедра ½ лимона**  
**¼ чайной ложки имбиря**  
**¼ чайной ложки соли, или по вкусу**

В кастрюле среднего размера смешайте кусочки апельсинов, лимонный сок и цедру, имбирь и соль. Поставьте на средний огонь и варите примерно 15 минут. Порежьте куропаток и положите в кастрюлю из жаропрочного материала, пригодную для использования в духовке. Залейте соусом и накройте крышкой. Держите в духовке, пока мясо не приготовится.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Мабон, Юль, ужины эсбатов

Порций: 2







## Жареный фазан

*Мясо курицы обычно вкуснее, чем мясо петуха, который выглядит намного наряднее. Старый способ проверить, достаточно ли взрослая птица для того, чтобы ее приготовить, — подвесить ее за хвост, и когда она упадет на пол, это значит, что она уже готова попасть в кастрюлю.*

**50 грамм сливочного масла**

**3 столовые ложки муки**

**2 туши фазанов**

**1 чайная ложка шалфея**

**4–5 кусочков бекона**

**1 луковица среднего размера, мелко порезанная**

**1 стакан портвейна**

**1 стакан куриного бульона (см. с. 151)**

**Соль и перец по вкусу**

Растопите 25 грамм масла в сковороде. Обжарьте фазанов в 2 столовых ложках муки и обжарьте их 2 или 3 минуты на среднем огне. Половину остав-

шегося масла смешайте с шалфеем и вотрите в каждого фазана. Положите фазанов на латку для духовки и накройте кусочками бекона. Готовьте в духовке 35 минут при температуре 205 градусов. Переложите фазанов на большую тарелку. На сковороде пожарьте лук в оставшемся масле до золотистой корочки. Добавьте грибы в лук, помешайте и пожарьте еще немного. Добавьте туда же оставшуюся муку и постепенно вливайте портвейн и куриный бульон. Доведите смесь до кипения и варите 10 минут. Уберите пену, если она появилась на поверхности. Посолите и поперчите по вкусу и подайте как подливку к птице. Идеальным гарниром будет жареный картофель.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, Юль, именины/дни рождения

Порций: 4

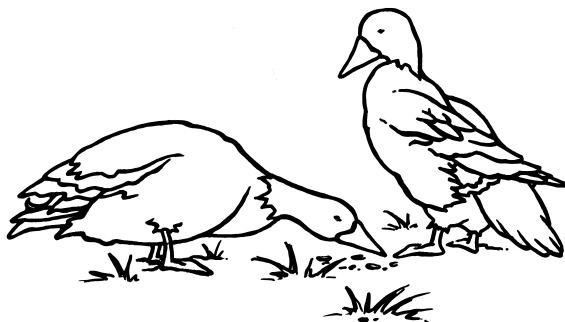




## Дикая утка с пряными апельсинами

*Апельсины необходимо приготовить примерно за 2 месяца, чтобы они достаточно настоялись, хотя я успешно использовала их уже через 2 недели. Апельсины получаются такими вкусными, что я обычно делаю большее количество, чтобы угощать гостей, которые приходят ко мне в дом.*

*Из-за того, что апельсиновый сок — это символ солнца, и он относится к стихии Огня, то им можно заменять вино на сabbатах.*



### Апельсины:

- 8 больших апельсинов с тонкой кожицей
- 2 ½ стакана уксуса из белого вина
- 6 ½ стакана сахара
- 2 палочки корицы
- ¼ чайной ложки молотой гвоздики
- 6 мускатных орехов

### Утка:

- 2 туши диких уток
- ¼ стакана масла
- 1 ¼ стакана портвейна, подогретого
- Сок 1 апельсина
- Соль и перец по вкусу
- 1 пучок жерухи

Порежьте апельсины на кусочки, размером меньше сантиметра. Поместите их в большую кастрюлю и залейте водой. Варите, пока апельсиновая кожица не размякнет, затем снимите с огня. В другой кастрюле смешайте уксус, сахар и специи и варите их около 15 минут. Слейте воду из апельсинов в стакан и отставьте ее пока. Положите половину апельсинов в получившийся сироп так, чтобы жидкость полностью покрывала кусочки. Варите 30–40 минут, пока апельсиновая мякоть не станет прозрачной. Вытащите их и положите на тарелку, чтобы они охладились. Повторите ту же процедуру с оставшейся частью апельсинов. Если слишком много сиропа выкипело,



добавьте немного жидкости, оставшейся от первого раза, когда вы варили апельсины.

Поместите апельсины и сироп в стеклянную или керамическую (главное: не металлическую) миску и оставьте на ночь. Если сироп слишком жидкий, вытащите из него апельсины и прокипятите, чтобы он загустел. После этого добавьте в него апельсины, еще раз прокипятите и перелейте в стерилизованные банки. Если у вас не достаточно сиропа, чтобы полностью закрыть апельсины, возьмите те же ингредиенты в тех же пропорциях и сварите еще сиропа.

Нагрейте духовку до температуры 205 градусов. Натрите туши птиц маслом и готовьте в духовке 30 минут. (Дикие утки намного меньше, чем домашняя птица. Если же вы готовите домашнюю утку, то держать в духовке ее надо дольше.) Залейте птицу подогретым портвейном и поставьте обратно в духовку еще на 10 минут. Затем переложите уток на большую тарелку и накройте крышкой, чтобы они не остывали. Налейте апельсины из банки на сковородку и нагревайте на сильном огне, пока жидкость практически не испарится. Полейте апельсинами уток и украсьте жерухой.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Мабон, Юль, именины/дни рождения, ужины эсбатов

Порций: 4

*Для уток естественно ходить босиком.*

Ирландская поговорка





## Грудка индейки с вишневым соусом

*Чтобы узнать, до какого возраста вы доживете, обойдите вишневое дерево 9 раз по часовой стрелке. Число вишен, которые упадут на землю, покажут, сколько вам будет лет, когда вы умрете. Один совет: удостоверьтесь, что вишни уже созрели, и изо всех сил трясите дерево!*

**1 грудка индейки**  
**450 грамм ливерной колбасы**  
**4 столовые ложки сливочного масла, растопленного**  
**450 грамм вишни без косточек**  
**3 столовые ложки коричневого сахара**  
**3 столовые ложки воды**  
**½ чайной ложки базилика**  
**¼ чайной ложки горчицы**

Разрежьте грудку индейки на 4 равные части. Намажьте на каждый кусок ливерную колбасу и положите в жаростойкую латку для духовки. Нормально, если они будут соприкасаться, но не накладывайте их друг на друга. Полейте каждый кусок маслом и поставьте в нагретую духовку. В кастрюлю положите вишню и все остальные ингредиенты. Варите, пока ягоды не станут мягкими, и затем размелите массу блендером. Полейте куски индейки получившимся соусом и верните в духовку еще на 5 минут. Сразу подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, канун Нового года

Порций: 2

*Базилик — это традиционный дар новоселам, так как он приносит удачу.  
 Другие хорошие символы — это соль для процветания,  
 чтобы никогда не чувствовать нужду в деньгах;  
 хлеб для богатого стола, чтобы никогда не голодать;  
 а метла — чтобы вымести все беды из дома.*

НАРОДНОЕ ПОВЕРЬЕ





## Гуси

В кельтской мифологии есть сказка, в которой гусыня снесла золотое яйцо, но со временем символический подтекст этой сказки забылся. Изначально гусыней была египетская богиня Хатхор, которая превратилась в птицу, чтобы родить солнце. В моей гостиной на стене висит чудесный папирус с изображениями этого сюжета.

Когда Цезарь писал о кельтах, он рассказывал, что многие племена считали гусей священными животными и поэтому никогда их не ели из-за прямой связи гусей с солнцем. Вплоть до Средневековья гусей нельзя было убивать в середине зимы, когда солнце должно было переродиться. По поверьям, если нарушить это табу, то можно накликать на землю нескончаемую зиму.

Позднее гуси стали ассоциироваться с благополучием. О них заботились женщины в семье, и также существовала традиция отдавать гусей бедным.



Рождество приближается,  
И гуси становятся жирнее.  
Пожалуйста, сжальтесь,  
Дайте бедняку денег скорее.  
Если нету у вас пенни,  
Полпенни меня устроит,  
А если нет и половины,  
То пусть Господь вам поможет!

ТРАДИЦИОННАЯ  
РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ПЕСНЯ





## Гусь, фаршированный шалфеем и луком на Михайлов день

«Если вы подадите на стол гуся в День Архангела Михаила (29 сентября), то не будете нуждаться в деньгах весь следующий год», — гласит старая поговорка. Гуся надо фаршировать шалфеем и луком, а также подавать к нему яблочный или сливовый соус.

Считалось, что порода гуся белошекая казарка появляется не из яиц, а из чрева огромного морского червя, или моллюсков, которые живут в море под подводной древесиной. Джеральд Валлийский в своей книге «История и топография Ирландии» писал: «В некоторых частях Ирландии священники и другие религиозные служители едят их, не беря на себя грех во время поста, считая, что это не плоть, так как они не были рождены от плоти». Вплоть до нашего века существовало заблуждение, что белошекая казарка — это рыба, а не мясо и не дичь, поэтому ее ели даже во время поста.

### Начинка:

- ¼ стакана сливочного масла
- 3 большие луковицы, мелко порезанные
- 230 грамм свиного фарша или фарша из телятины
- 1 чайная ложка сушеного шалфея
- 2 стакана свежего хлебного мякиша
- 1 яйцо
- ¼ стакана тонко порезанного миндаля
- 1 стакан молока
- Соль и перец по вкусу

### Гусь:

- 1 туша гуся (4500 грамм)
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 ½ столовой ложки муки
- Соль и перец по вкусу
- ½ стакана белого вина
- 2 стакана куриного бульона (см. с. 151)

**Начинка:** растопите масло на сковородке и пожарьте в нем лук до мягкого состояния. Смешайте все ингредиенты в миске, добавьте лук и хорошенько посолите и поперчите.

**Гусь:** выпотрошите гуся, уберите из него жир, нафаршируйте тушку начинкой и зашейте. Поставьте на противень в блюде для духовки и в нескольких местах проткните вилкой кожу гуся. Обмажьте маслом и ½ столовой ложки муки, затем посолите и поперчите его. В блюдо также налейте вино и готовьте гуся в духовке 1 час, брызгая на него водой каждые 15 минут. По прошествии часа уберите из блюда ¼ образовавшегося жира. Снова проткните кожу и верните в духовку еще на час-полтора. Смешайте соки от гуся с оставшейся мукой и бульоном, чтобы получилась подливка.

**Другой вариант:** попробуйте в начинку добавить яблок.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: День Архангела Михаила, Самэйн, Мабон, Юль

Порций: 6





## Гусь и четырехлистный клевер

Однажды в Фишгарде проходил крупный фестиваль урожая. Наверное, это было очень много лет назад, так как моя бабушка была тогда еще маленькой девочкой. Вся деревня собралась на берегу моря, как они всегда и делали. Кто именно был тогда на празднике, моя бабушка никогда не рассказывала. Она помнила только бродячего мужчину, и помнила потому, что рядом с ним всегда ходил его гусь. А гусь этот тащил за собой огромное бревно, которое было привязано к его ноге. По крайней мере, все вокруг думали, что это было бревно, и все бежали вниз по улице за гусем. Растущая толпа бросала блестящие монетки бродяге, который научил своего гуся такому феноменальному трюку.

Многие кричали: «Видели ли вы такое чудо раньше? Чтобы такой маленький гусь тащил за собой огромное бревно? И он может пройти с ним, привязанным к ноге, по любой дороге?»

«Да он всего лишь тащит связку лука», — сказала моя бабушка. Он пришла в Фишгард из другой деревни, чтобы продать на рынке мешок капусты.

Бродяга услышал то, что она сказала. Быстро, как молния, он подскочил к ней. «Сколько ты хочешь за свою капусту?» — спросил он.

«Один фунт», — ответила она, поняв, что сделка должна быть очень выгодной.

«По рукам», — сказал бродяга, протягивая ей купюру.

«Нет, я возьму только монетами», — сказала моя бабушка, которая никогда не была глупой. Когда бродяга купил у нее весь мешок капусты, она пошла за гусем следом. И позже она клялась, что гусь действительно тащил за собой большое бревно. «Не представляю, как я вообще могла подумать, что это был лук», — говорила она.

Но мне кажется, что произошло следующее: моя бабушка, сама того не зная, несла в мешке четырехлистный клевер, который случайно попал с поля в капусту. Именно поэтому она видела то, что не видели остальные. И именно поэтому бродяга согласился заплатить ей в три, ай, да что там говорить — в четыре раза больше, чем стоила эта капуста. Ведь четырехлистный клевер обладает подобной силой.





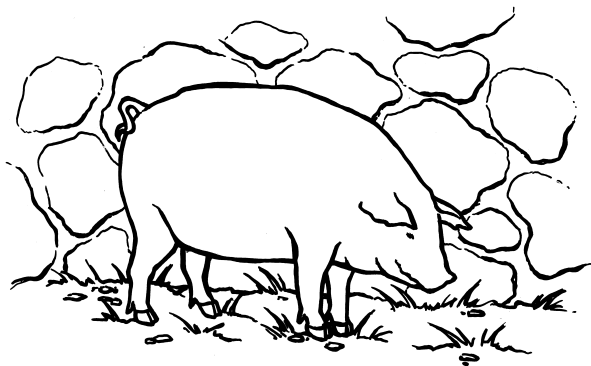
## СВИНЬИ

*У короля Асала, правящего Золотыми Столбами, было 7 магических свиней. Хоть их и убивали каждый вечер, утром они снова были живы, и те, кто ели их мясо, не страдали ни болезнями, ни расстройствами. (Из книги «Сыновья Туиреана».)*

Свиньи занимают особое место в кельтских легендах, они считаются волшебными животными, обладающими чарующим даром. Кроме легенды о свиньях Асала, также есть история о том, как Артур пытался поймать борова Марта ап Меирчиона; история о том, как Килух украл гребешок с головы волшебного борова Турх Труйта; о свиньях Придери, которые были украдены Гвидионом; и о свиной коже Туиса, которая залечивала любую рану и излечивала любую болезнь, а также могла превратить воду в вино. Валлийские святые Кентигерн, Брианах и Дифриг основали каждый по монастырю, место для которого указал белый боров.

Белый боров — это одна из самых распространенных форм Богини, будь то Диметра, Фрея, или Керидвен. Керидвен — это кельтское имя для Триединой Богини, в особенности в ипостаси Старухи, или поедающего падаль белого борова. Ее последователи жили от Британии до Ирландии, и частично даже во Франции и Испании. Танцы на праздниках урожая в Галисии, регионе в Испании, назывались поросчыми танцами и прославляли Богиню как создательницу — и поглотительницу — жизни.

Когда Богиня является в образе свиньи, то закономерно предположить, что ее супруг должен принять облик борова. Боров, символизирующий Бога, приносился в жертву каждый Юль, обычно с яблоком во рту. Яблоко было самым священным фруктом для Богини и содержало в себе дар бессмертия, что отразилось в северных легендах о магических яблоках Идуны и в христианской легенде о яблоках в раю.







## Вареный свиной окорок лимерик

*Петрушка не всегда была только украшением для блюда. Раньше ее клали рядом с едой на тарелку, чтобы она впитала в себя болезни и яды, которые могла содержать в себе пища.*

**1 кусок (4500 грамм) свиного окорока**  
**1 большая луковица, почищенная и порезанная**  
**1 лавровый лист**  
**½ стакана белого уксуса**  
**1 литр сидра**  
**½ стакана сахара**  
**1 пучок петрушки**  
**1 зубчик чеснока**  
**4 столовые ложки панировочных сухарей**  
**3 ½ столовой ложки коричневого сахара**  
**Цельные гвоздики**

Залейте окорок водой и оставьте вымокать на 24 часа. Переложите окорок в большую кастрюлю, добавьте лук, лавровый лист, уксус, сидр, сахар, петрушку и чеснок. Залейте достаточным количеством холодной воды, чтобы полностью закрыть окорок. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите примерно по 30 минут на каждые полкило окорока. Снимите с огня и дайте постоять полчаса, перед тем как вытаскивать из кастрюли. Снимите кожу с окорока и отрежьте лишний жир. Смешайте панировочные сухари и коричневый сахар и вотрите смесь в окорок. Обильно посыпьте окорок сверху гвоздикой и поставьте в духовку, чтобы свинина полностью запеклась. Дайте постоять полчаса, чтобы она остыла перед тем, как начнете резать.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, Юль, ужины эсбаты

Порций: 6–8

*Никогда не давайте вишню свинье  
И совет дураку.*

Ирландская поговорка





## ЦИСТ ИЗ СВИНИНЫ

*Не самая большая свинья ест больше всех.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА

5 кусков свинины без костей  
 2 свиные почки  
 1 большая луковица  
 1 морковь  
 1 картофелина, очищенная  
 По щепотке тимьяна, душицы, розмарина, петрушки, соли и перца; или по вкусу

### Тесто:

450 грамм муки  
 450 грамм измельченного почечного жира  
 1 чайная ложка разрыхлителя для выпечки  
 Соль по вкусу  
 ¾ стакана молока

Порежьте почки, морковь, лук и картофель; поместите в большую кастрюлю вместе с кусками свинины. Посыпьте травами. Добавьте достаточное количество воды, чтобы закрыть содержимое кастрюли, и варите на слабом огне примерно полчаса. В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель, почечный жир, соль и достаточное количество молока, чтобы получить мягкое тесто. Раскатайте его на поверхности, посыпанной мукой. Обрежьте так, чтобы тесто поместилось в кастрюлю, и положите его прямо сверху мяса. Накройте крышкой; оставшееся место в большой кастрюле позволит тесту подняться. Продолжите варить на очень слабом огне еще полтора часа. Подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, Юль, эсбаты

Порций: 4

*Высушенные лавровые листья, когда смешаны  
 С ароматами сандалового дерева и лаванды,  
 Могут снять с вас проклятье.*

ВАЛЛИЙСКОЕ ПОВЕРЬЕ





## Круибин (свиные копытца)

*«У меня есть свинья семи лет, которая с раннего детства ела только жидкую кашу, да молоко по весне; творог и сладкое молоко летом; орехи и пшеницу осенью; и мясо с бульоном зимой. У меня есть шикарная корова, которой тоже семь лет, и, с тех пор как она была теленком, она ела только вереск и хворост, и свежее молоко, и травы, и луговые цветы, и хлебные злаки. У меня сто пшеничных пирогов, выпеченных с медом; девятьсот литров пшена истратил я на эти пироги. Вот такие королевские порции подаются в моем доме» (из книги «Пир Брикриуса»).*

*Круибин, или засоленные свиные ножки — это одно из древнейших блюд, которые до сих пор подаются в современных пабах. Есть разные способы их приготовления. Их можно подавать в холодном виде приправой из уксуса, или в горячем виде. Когда будете подавать горячими, хорошенько посыпьте их папировочными сухарями, корицей и мускатным орехом и пожарьте, или приготовьте на гриле. Особенно они хороши с пивом или элем.*

**4 свиные ножки**

**Марля и нитка**

**1 стакан белого вина**

**Вода**

**1 лавровый лист**

**1 чайная ложка уксуса из белого вина**

**1 морковь, нарезанная**

**1 луковица, нарезанная**

**1 стебелек сельдерея, нарезанный**

**3–4 клюковки для украшения**

Свяжите ножки по парам, обмотав марлей, чтобы плотно прижать их друг к другу. Положите их в кастрюлю с остальными ингредиентами и залейте водой. Доведите до кипения; убавьте огонь и варите с закрытой крышкой 4 или 5 часов, пока ножки не станут мягкими. Добавляйте воду по мере необходимости.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, Юль, обед в вашем любимом пабе.

Порций: 1





## Сулис горячих источников

*Сулис — богиня источников, чьи священные воды всегда горячи. Принц Бладад обнаружил эти источники в 863 году до нашей эры и построил храм в честь богини Сулис на том месте, где сейчас находится популярный в Англии спа-курорт. Когда-то считалось, что воды этих источников обладают огромной магической и целительной силой, и многие до сих пор утверждают, что так и есть. По поверьям, Сулис является очередным образом Бригитты, богини исцеления.*

Бладуд был старшим сыном Луда Худибраса, восьмого короля Британии. Он был очень любим своим народом за доброту, разум и честность. Поэтому не удивительно, что весь двор был в ужасе, когда у него на руке появилось белое пятно проказы. Сначала отец пытался спрятать Бладуда в секретной комнате во дворце, но вскоре новости просочились наружу. Опасаясь распространения эпидемии, подданные Луда умоляли отослать Бладуда как можно дальше от их королевства. И с тяжелым сердцем родителям принца пришлось согласиться. Они даже не могли поцеловать его на прощание из-за инфекции, но плачущая мать простилась с ним и дала ему красивое кольцо с замысловатыми узорами.

«Всегда носи его с собой, сын мой, — сказала она. — И если богам будет угодно излечить тебя, возвращайся ко мне, и я узнаю тебя по этому кольцу».

Бладуд взял кольцо и повесил его на золотую цепь на своей шее. Он спрятал его под рубашку и носил рядом с сердцем. И затем он ушел, распрощавшись с прежней жизнью. Он спал на голой земле, питался только ягодами и орехами и старался не попадаться на глаза людям, скрываясь в густых дубовых лесах на западе Британии.

В конце концов, голод заставил его искать работу, и он спрятал свои язвы, замазав их грязью. Старый фермер пожалел юношу и дал ему самую плохую работу из всех. И Бладуд стал пастухом свиней, он перегонял скот с одного пастбища на другой. Свиньи толстели и здоровели, питаясь желудями и трюфелями, пока, к ужасу Бладуда, они не заразились от него и не стали прокаженными, как и он сам.

Принц не осмелился возвращать свиней на ферму и погнал их дальше в лес. Туда, где текла река Эйвон и где было много желудей. Свиньи хрюкали в нетерпении перейти реку, и Бладуд перевел их, разбив лагерь среди деревьев на другом берегу.

На следующее утро, когда он вывел свиней из загона, их поразила массовая истерика. Обезумев от боли, которую причиняла им их болезнь, они понеслись по тропинке в лесу по направлению к долине. Бладуд бежал за ними так быстро, как только мог, однако смог найти их только спустя несколько часов. Свиньи хрюкали и валялись в теплом болоте, полном гнилых листьев и мягкой булькающей грязи. Бладуд смог вымыть их, так как они больше не катались и не расчесывали свои язвы. Он хорошо осмотрел всех свиней и не мог поверить своим глазам. Язвы стали намного меньше и бледнее, и свиньи выглядели почти здоровыми.

Каждый день он позволял им валяться в грязи сколько душе будет угодно, и через несколько недель они исцелились. Он тоже попробовал лечиться, как и свиньи, и, наконец, он вышел из теплых источни-



ков без единой язвы. Он посмотрел на кольцо, которое дала ему мать, и повел свиней обратно на ферму. Он рассказал свою историю фермеру, еле убедив того, что это все правда, и вместе они пошли к королю.

Но в замке был пир, и охрана при виде старика и грязного юноши в лохмотьях не хотела пускать их внутрь. Тогда Бладуд уговорил кинуть кольцо в чашу королевы. Она осушила чашу и увидела, что на дне сверкает ее золотое кольцо. От радости у нее перехватило дыхание, и она закричала: «Мой сын! Мой милый! Бладуд вернулся! Он здесь! Я должна сейчас же его увидеть!» Тогда привратник привел Бладуда, и его родители заплакали от радости и обняли его.

Позднее, когда Бладуд стал королем, он переместил свой двор к горячему болоту, что вылечило его от проказы. Здесь он основал столицу и посвятил источники богине Сулис.



## Свиной окорок со сливками

*Чего ожидать от свиньи, кроме хрюканья?*

Ирландская поговорка

**1 стакан коричневого сахара**  
**3 ½ столовой ложки горчичного порошка**  
**450 грамм готового окорока, толсто нарезанного**  
**1 стакан жирных сливок**  
**1 пучок жерухи**

Перемешайте сахарный песок и горчичный порошок в небольшой миске. Положите окорок в

кастрюлю и окропите сверху каждый кусочек смесью сахарного песка и горчичного порошка (около столовой ложки на кусочек окорока). Оставшуюся смесь положите на верхний кусочек окорока и залейте все сливками. Накройте крышкой или фольгой и поставьте в духовку на 35 минут при температуре 150 градусов. Украсьте жерухой и подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара, Белтан, Самэйн

Порций: 2





## Пирог со свиной

*Из легенды «Путешествие Малдуина»: «Красные животные, как разъяренные свиньи, бежали под кроны деревьев. Они стучали копытами о стволы, и, когда с деревьев падали яблоки, звери их пожирали. Эти свиньи вышли из-под деревьев лишь утром, когда большинство птиц улетело с острова, и купались они в море до вечера, а потом поедали яблоки».*

**225 грамм свиного фарша**

**¼ стакана чашки тертого сыра пармезан**

**4 взбитых яйца**

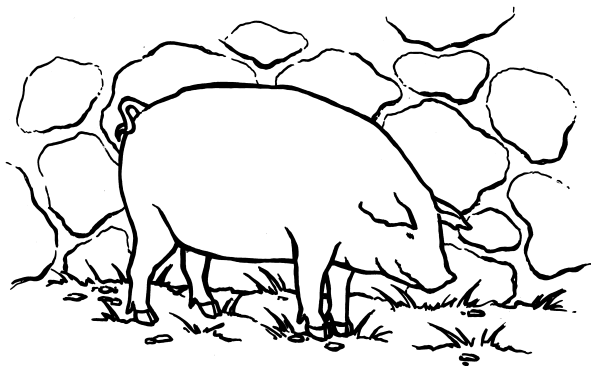
**По щепотки соли, перца, мускатного ореха, имбиря, кардамона, шафрана, или по вкусу**

**1 слой сырого теста диаметром 24–25 сантиметров**

Смешайте фарш, сыр, яйца и приправы. Положите все на тесто сверху и запекайте 45 минут при температуре 200 градусов. Пирог можно подавать на стол, как в горячем, так и в холодном виде.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон

Порций: 4





## СВИНИНА С ЧЕСНОКОМ И КАШТАНАМИ

*Заверните каштан в долларовую банкноту и храните в сумочке для привлечения денег.*

АНГЛИЙСКОЕ ПОВЕРЬЕ

**450 грамм каштанов**  
**700 грамм свиного филе, нарезанного кубиками**  
**50 грамм сливочного масла**  
**½ чайной ложки шалфея**  
**Щепотка тимьяна**  
**2 зубчика чеснока (выжатого или мелко нарезанного)**  
**1 стакан хереса**  
**¼ стакана горячей воды**  
**Соль и перец по вкусу, петрушка для украшения**

Сделайте продольный надрез по плоской части каждого каштана и киньте их в подсоленную кипя-

щую воду. Кипятите около 5 минут. Чистить каштаны от шкурки надо, пока они горячие, поэтому вынимать из воды их нужно партиями (не забудьте очистить и внешнюю шкурку, и внутреннюю). В другой кастрюле поварите очищенные каштаны на слабом огне около 15 минут, до тех пор, пока они не станут мягкими (но не передержите их, иначе они будут разваливаться). Поджарьте свинину в масле. Переложите поджаренную свинину в латку для духовки, туда же добавьте каштаны и остальные ингредиенты. Закройте крышкой и держите 2 часа при температуре 150 градусов, помешивая время от времени. Украсьте петрушкой и подавайте к столу.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Юль, канун Нового года, зимние праздники

Порций: 2

*Мы приветствуем Рождество,  
Оно несет нам радость,  
Фаршированные пироги и кашу с изюмом,  
Вкусный эль и крепкое пиво и сладости.  
А поросенок, гусь и курица  
Сделают праздник вкусным и прекрасным!*

НАРОДНАЯ ПЕСНЯ





## СВИНЫЕ КОЛБАСКИ БЕЗ КОЖИЦЫ

*Раньше свинья считалась очень важным для хозяйства животным и показателем достатка хозяев. Свинью держали во дворе дома, иногда даже в самом доме. Когда свинью резали, на это событие съезжались близкие и дальние соседи. Каждый приносил с собой соли для готовки и за это получал кусок свинины.*

*Когда я гостила у семьи О'Брайенов, на юге от Дублина, мы ели на завтрак свиные колбаски и яблоки — еда, которая делала утро лучше и приятнее.*

**450 грамм свиного фарша**

**По большой щепотке свежей петрушки, репчатого нарезанного лука, тимьяна, душицы и шалфея**

**1 стакан хлебного мякиша**

**1 зубчик чеснока (выжатого или мелко нарезанного)**

**Соль и перец**

**1 взбитое яйцо**

**Оливковое масло для жарки**

Хорошо смешайте все ингредиенты. Возьмите чайную ложку смеси и предварительно пожарьте ее, чтобы попробовать на вкус. Если вкус вас устроил, разделите массу на 12 ровных порций и пожарьте в небольшом количестве масла, пока они не прожарятся и станут золотисто-коричневого цвета. Подавайте на стол с яблочным соусом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: ОСТАРА, САМЭЙН

*Сегодня я превратился в черного кабана,  
И я был рад,  
Я стал королем кабаньего стада,  
И я пел песню об этом.*

КНИГА О КОРИЧНЕВОЙ КОРОВЕ







## Жареная оленина с острым чесночным соусом

*В морское путешествие берите с собой чеснок, чтобы избежать кораблекрушения.*

П О В Е РЬ Е М О Р Я К О В

2300 грамм мяса оленины  
3 куса белого хлеба, со срезанными корочками  
1 столовая ложка сливочного масла или топленого свиного сала  
2 стакана говяжьего бульона (см. с. 93)  
1 столовая ложка уксуса из красного вина  
1 чайная ложка соли, или по вкусу  
½ чайной ложки перца или по вкусу  
2 зубчика чеснока, выжатого или мелко нарезанного  
½ чайной ложки корицы

Отбейте оленину и запеките в духовке приблизительно 50 минут при температуре 175 градусов (из расчета 10 минут на 450 грамм мяса) так, чтобы оно было сочным. Время от времени поливайте мясо соком, который будет из него вытекать. Когда мясо будет готово, разогрейте масло (или жир) на сковороде и поджарьте хлеб. Затем разогрейте бульон и полейте им хлеб в небольшом количестве. Оставьте хлеб на некоторое время, чтобы он пропитался бульоном. Затем вылейте туда же оставшийся бульон, смешанный с уксусом, солью, перцем, чесноком и корицей. Перемешивая все время, покипятите соус до тех пор, пока он не загустеет. Подавайте этот соус в отдельной форме, как подливку.

**Другой вариант:** вместо чесночного соуса можете попробовать красный соус, приготовленный из 4 столовых ложек портвейна, 450 грамм желе из красной смородины, 1 палочки корицы, цедры 2 лимонов или апельсинов.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, ужины во время сбора урожая, именины/дни рождения, Юль

Порций: 4–6

*Чем старше олень,  
Тем крепче рог.*

Ш О Т Л А Н Д С К А Я П О Г О В О Р К А





## Тефтели из оленины со сметаной

*Из цикла легенд о Финне: «Когда на опушке небольшого леса они охотились, они увидели странного зверя, который приближался к ним со скоростью ветра, и красную женщину, бегущую следом. У зверя были длинные ноги и голова, как у борова, на которой красовались большие рога; но остальное тело было как у оленя, и на каждом боку у него сверкала луна».*

**900 грамм фарша из оленины**  
**4 большие картофелины, вареные и помятые в пюре**  
**2 луковицы среднего размера, нарезанные**  
**Соль и перец по вкусу**  
**1 яйцо, взбитое**  
**50 грамм сливочного масла**  
**1 столовая ложка растительного масла**  
**1 ¾ стакана сметаны**

Смешайте фарш, картофель, лук, соль, перец и яйцо. Сформируйте шарики из получившейся массы и пожарьте в сливочном и растительном масле, пока они не станут золотисто-коричневыми. Добавьте половину сметаны и подержите тефтели в сметане на огне еще 20 минут. Добавьте остаток сметаны и доведите до кипения. Сразу же подавайте на стол.

ПРАЗДНИКИ, АССОЦИИРУЮЩИЕСЯ С БЛЮДОМ:  
 УЖИНЫ ВО ВРЕМЯ СБОРА УРОЖАЯ, ЭСАТЫ, ЮЛЬ



## Благородный олень

*Из книги «Приоткрытый шкаф королевы» 1655 года:*

*«Возьмите филейную часть благородного оленя, порежьте на глинные куски, хорошо побейте молотом, затем пожарьте на углях и, чуть только мясо остынет, обмажьте его жиром, затем залейте уксусом из белого вина, посыпьте солью, перцем, звездочкой, мускатным орехом, лавровым листом и дайте так полежать 3 или 4 дня, затем обжарьте в муке из ржи и, когда остынет, положите его в масло. Через 2 недели мясо можно будет есть».*

ПРАЗДНИКИ, АССОЦИИРУЮЩИЕСЯ С БЛЮДОМ: САМЭЙН, МАБОН





## Нагрудник святого Патрика

Эта поэма также известна под названием Крик Оленя и была очень популярна в XVII веке. По легенде, святой Патрик направлялся к королю в Тару, где он должен был бороться с язычеством. Но наемные убийцы поджидали Патрика и его спутников. Однако когда святой пел эту песню, спрятавшимся наемникам казалось, что мимо проходит стадо оленей, а не люди.

Я проснулся сегодня и прошу силы у Небес:

У лучей солнца,  
У лунного света,  
У языков пламени,  
У быстрой молнии,  
У стремительного ветра,  
У стабильной земли,  
У глубокого моря,  
У крепкого камня.

Я проснулся сегодня по воле Божьей:  
Сила Божья меня поддерживает,  
Мудрость Божья направляет меня,  
Глас Божий смотрит за мной,  
Слух Божий слышит меня,  
Слово Божье говорит за меня,  
Земля Божья ведет меня,  
Путь Божий лежит предо мной,  
Щит Божий защищает меня,  
А Небесное Воинство спасет меня от:  
Искушений дьявола,  
Соблазна к греху,  
Всех, кто зла мне желает,  
Далекого и близкого,  
Одного и с помощниками.

Пусть Христос защитит меня сегодня  
От яда и пожара,  
От воды и от ран,  
Чтобы я мог завершить свою миссию  
И принес свой плод в изобилии.



Христос за спиной и передо мной,  
Христос подо мной и надо мной,  
Христос внутри меня и Христос со мной,  
Христос вокруг и около меня,  
Христос и справа, и слева,  
Христос со мной, когда сплю ночью,  
Христос со мной, когда поднимаюсь на рассвете,  
Христос в сердце каждого, кто думает обо мне,  
Христос с тем, кто говорит обо мне,  
Христос с тем, чьи очи видят меня,  
Христос с тем, чьи уши слышат меня.

Я проснулся сегодня благодаря силе Святой Троицы,  
Благодаря вере в Троицу,  
Благодаря уверенности в единственном,  
Едином создателе небес и земли.





## Пирог пастуха

*Лучшие пироги пастуха можно найти в деревенских пабах, там, где рядом на фермах и выращивают овец. Существуют сотни способов приготовить такой пирог, и вот один из них.*

**2 луковицы среднего размера, мелко порезанных**  
**2 зубчика чеснока, подавленных**  
**3 столовые ложки сливочного масла**  
**700 грамм фарша из баранины**  
**1 консервная банка томатной пасты**  
**1 стакан куриного бульона (см. с. 92)**  
**1 столовая ложка, с горочкой, муки**  
**½ стакана белого вина**  
**½ стакана воды**  
**Щепотка петрушки, щепотка тимьяна**  
**Соль и перец по вкусу**  
**½ чайной ложки полыни эстрагон**  
**3 большие картофелины, почищенные**  
**100 грамм сливочного масла**  
**¼ стакана молока**  
**½ стакана вареной кукурузы**  
**½ стакана моркови, мелко порезанной**  
**2 столовые ложки сыра пармезан (не обязательно)**

Пожарьте лук и чеснок в масле на слабом огне, пока они не станут мягкими. Включите огонь на максимум и добавьте фарш, все время помешивая, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет. Слейте жир, если он останется в сковороде, и добавьте томатную пасту, куриный бульон и муку. Подержите на огне, хорошо перемешивая, и через минуту залейте вино и воду. Добавьте петрушку, тимьян, соль, перец и полынь эстрагон. Уменьшите огонь и поварите около 15 минут. В отдельной кастрюле сварите картошку и подавите ее, сделав пюре; добавьте в нее сливочное масло и молоко, соль и перец. Переложите жареный фарш в смазанную маслом латку для духовки. Сверху выложите кукурузу и морковь, накрыв все слоем картофельного пюре. На картошку потрите сыр и поставьте в духовку, разогретую до температуры 175 градусов, на 30 минут. Подавайте на стол в горячем виде.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Мабон, ужины во время сбора урожая, Юль, ужины эсбатов

Порций: 2





## Хаггис

Все хотят попасть  
На Бернса землю,  
Где все едят всласть  
Один хаггис только.

*Этот отрывок, написанный, скорее всего, англичанином, в полной мере показывает насмешливое отношение к шотландскому блюду, хаггису. Когда я впервые присутствовала на вечере Роберта Бернса, мне рассказали, что хаггис — это маленькое, мохнатое, нечесаное создание, бегающее по холмам задом наперед. От ингредиентов блюда под названием хаггис у вас вряд ли потекут слюньки. Но если вы не будете мыслить предвзято и все же решитесь попробовать нарезанные легкие, сердце, печень, смешанные с овсянкой и сваренные в овечьем желудке, то будете приятно удивлены. Хаггис нужно подавать с картофелем и большим стаканом виски. Хотя хаггис можно есть круглый год, это блюдо является основным, когда отмечают день рождения национального шотландского поэта Роберта Бернса, 25 января. В этот день шотландцы по всему миру собираются и празднуют вечер Бернса, отдавая дань родине. Волынщик объявляет подачу хаггиса и читает стихотворение Бернса «Посвящение Хаггис», после чего фаршированный бараний желудок разрезается кинжалом, обнажая свое горячее наполнение. Я предлагаю вам рецепт хаггиса, который передала мне подруга Карол Робенхест.*

- 1 бараний желудочный мешок**
- Сердце, легкие и печень барана**
- 1 чайная ложка соли**
- Черный перец, мускатный орех, тертый мускатный орех по вкусу**
- 2 луковицы среднего размера, нарезанные**
- 1 ½ стакана поджаренной овсяной крупы**
- 3 стакана говяжьего почечного сала**
- 1 ½ стакана говяжьего бульона (см. с. 152)**

Этот рецепт не для слабонервных. Вымойте желудочный мешок в холодной воде. Выверните его наиз-

нанку и почистите (поскоблите). Сварите сердце, печень и легкие до тех пор, пока они не станут мягкими. Сваренное мясо мелко нарежьте. Добавьте к нему соль, перец, мускатный орех (кусочками и натертый), лук, жир и овсянку. Все хорошенько перемешайте с бульоном и набейте получившейся массой желудочный мешок. Оставьте в мешке немного места (так как овсянка разбухнет), затем зашейте его кулинарными иглами и нитями. Проколите его всего иголкой и варите фаршированный желудок 3 часа. После этого вытащите его, удалите нити, выложите на блюдо и подавайте горячим с картофельным пюре или с пюре из репы.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, канун Нового года, вечер Бернса, ужины эсбатов



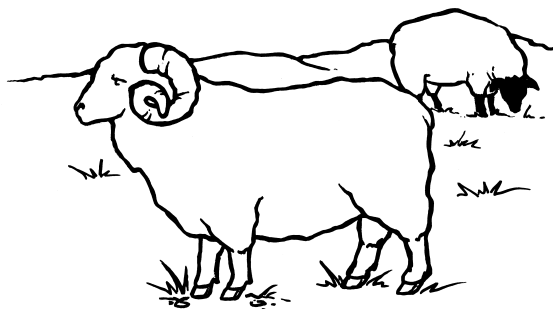
## Счет пастуха

В Йоркшире или Камберленде до сих пор можно столкнуться с древней традицией — реально существующим старинным пастушечьим языком счета. Пастухи пользовались этим языком тысячи лет: «йен, тэн, тетера, петера, пимп, сетера, летера, хавера, кавера, дик, йен-а-дик, тэн-а-дик, тетера-дик, петера-дик, бамфит. Йен-а-бамфит, тэн-а-бамфит, тетера-бамфит, петера-бамфит, фиггит». Если я правильно посчитала, у нас получается сто овец.

Незадолго до Второй мировой войны в Аппалачах был зафиксирован довольно похожий язык. Не знаю, пользуются ли этим языком до сих пор, но он звучит примерно так: «эн, тэн, туттер, футтер, фиппс, сутер, лутер, утер, дутер, дикс, эн дикс, тэн дикс, туттер дикс, футтер дикс, бампит, энни бампит, тэнни бампит, туттер бампит, футтер бампит, гиггит». И снова у нас получилось сто! Мне очень нравится этот странный язык, и он так здорово звучит, когда пастухи вслух считают, выкрикивая друг другу получившееся количество овец.

*Праздные собаки пугают овец.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





## Пирог браконьера

*Раньше существовало народное поверье, что зайцы сосали молоко у спящих коров, а ведьмы, которые роднились с зайцами, часто сами превращались в них, чтобы украсть соседское молоко. Как и другие оклеветанные звери, зайцы были священными животными для Богини. Кельты, например, видели в лике луны заячью морду и верили, что лунный кролик оставлял на земле яйца, чтобы дети их потом съели, — прообраз современного пасхального зайца.*

- 1 лавровый лист**
- 6–10 кусочков бекона**
- 450 грамм лесных грибов, нарезанных**
- 2 лука-порей, нарезанных кусочками размером по 2 сантиметра**
- 1 тушка зайца, нарезанная небольшими кусочками**
- Соль и перец по вкусу**
- 3 столовые ложки петрушки, нарезанной**
- 3 картофелины, очищенных и нарезанных дольками**
- 1 столовая ложка уксуса из красного вина**

Положите лавровый лист на дно латки (у которой есть крышка). Поверх лаврового листа по-

ложите половину бекона, поверх бекона — половину грибов, смешанных с половиной лука-порей. Поверх всего этого положите зайчатину, а сверху нее — остатки грибов и лука-порей. Не забудьте все это посолить и поперчить, а также посыпать половиной петрушки. Наконец, на самый верх положите картофель и закройте им все содержимое латки. Картофель посолите, поперчите и посыпьте оставшейся половиной петрушки. Сверху положите оставшийся бекон и полейте уксусом. Закройте крышкой и выпекайте в духовке около 2 часов при температуре 165 градусов. Постарайтесь не поднимать часто крышку латки во время выпекания, чтобы не выпаривались соки.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, Самэйн, Мабон

Порций: 2–4







## Песня Амерджина

Я олень с семью рогами.  
Я река у луга.  
Я ветер над глубоким озером.  
Я дождь, что падает с неба.  
Я ястреб над скалой.  
Я заноза под ногтем.  
Я прекрасные цветы.  
Кто, если не я, разожжет дымом холодную головешку?

Я копье, что жаждет крови.  
Я лосось, что в водоеме.  
Я красота, что исходит из рая.  
Я те холмы, которые любят поэты.  
Я боров, безжалостный и красный.  
Я разрушитель, несущий погибель.  
Я отлив, что тянет к смерти.  
Я младенец.  
Кто, если не я, смотрит из необтесанной арки дольмена?

Я лоно для каждой рощи.  
Я свет для каждого холма.  
Я королева каждого муравейника.  
Я щит для каждой головы.  
Я гробница для каждой надежды.



# Десерты



Не ожидай, что из желудя  
Вырастет вишневое дерево.

Ирландская поговорка



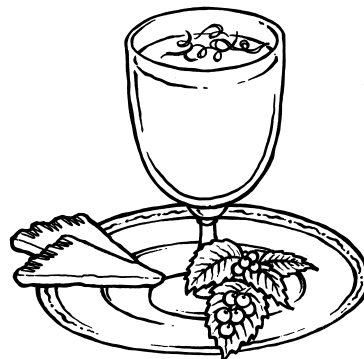


## Первый шаг, счастливый шаг

В новогоднюю ночь все церкви Шотландии и Северной Англии находятся на полуночном дозоре, чтобы прозвонить в колокола ровно в 12 часов ночи. Корабли, как в гаванях, так и в море, а также пожарные машины гудят сиренами в честь начала Нового года, а люди в это время чокаются бокалами и желают друг другу счастья в Новом году. В новогоднюю ночь почти по всей Шотландии поют песню на стихи Роберта Бернса «Пусть забудется все старое».

В Шотландии до сих пор есть обычай «первого шага»: темноволосый мужчина должен первым переступить порог после полуночи в новогоднюю ночь. Таким образом, он приносит удачу в дом. Темноволосый мужчина должен нести с собой дары в виде хлеба, соли, монет и виски (иногда также угля) для хозяев дома и для гостей. У него не должно с собой быть ничего острого, даже перочинного ножика. Ни в коем случае первыми через порог не должны переступать блондины, дети или женщины (особенно плохой приметой считается, если это будут рыжие). Также нельзя, чтобы переступали первыми порог врач, адвокат или церковнослужитель.

Когда темноволосый мужчина входит в помещение, он должен положить уголь около камина и налить стакан виски хозяину дома. До этих пор никто не должен произносить ни единого слова. А если гостя обидят в доме, то он может обойти вокруг очага против часовой стрелки, таким образом, посылая неудачу дому на весь следующий год. В конце всей церемонии кто-то должен открыть нараспашку входную дверь, чтобы впустить нового духа.





## Песочное печенье

*Практически у всех дома имеется песочное печенье, но оно обычно съедается во время зимних праздников. В Шотландии и Северной Англии песочным печеньем принято угощать темноволосого мужчину, первым переступающего через порог в ночь Нового года.*

**1  $\frac{3}{4}$  стакана муки**  
**4 столовые ложки сахара**  
**Щепотка соли или по вкусу**  
**100 грамм сливочного масла**  
**1 чайная ложка крахмала (из отборной пшеницы)**  
**1 взбитый яичный желток**  
**2 столовые ложки молока**  
**Ванильный сахар (см. примечание)**

Просейте вместе муку, сахар и соль. Масло порежьте на кубики и вотрите пальцами по одному в муку до получения рассыпчатой массы. Сделайте в

середине массы ямку и вылейте туда желток и молоко. У вас должно получиться тягучее тесто. Переложите его в форму для выпечки диаметром 20 сантиметров. Загните края и проткните их вилкой. Остужайте тесто в холодильнике в течение 30 минут. Разогрейте духовку до температуры 200 градусов и выпекайте корж 5 минут, затем уменьшите температуру до 150 градусов и выпекайте 30 минут до золотистого цвета. Достаньте из духовки и разрежьте теплый корж на кусочки. Вынимайте из формы только после того, как печенье остынет. Перед тем как подавать на стол, посыпьте ванильным сахаром.

**Другие варианты:**  $\frac{1}{4}$  стакана муки можете заменить либо мелко нарезанными миндальными орехами, либо лимонной цедрой, либо тминными семечками.

**Примечание:** если хранить ванильное семечко в сахарнице, это принесет любовь в семью. Сахар с ароматом ванили можно использовать во всех рецептах вместо обычного сахара.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Зимы, зимнее солнцестояние, Новый год





## Пирог с яблоками и корицей

В 77 году после Рождества Христова Плиний написал: «Считается, что корица растет на болотах. Говорят, что ее охраняют страшные летучие мыши... похоже, что сочинили это местные жители, чтобы поднять цену на пряность».

В наше время достать корицу не сложно, и, в паре с яблоками (как указано в нижеследующем рецепте), из нее можно приготовить замечательный десерт.

Корицу используют также в заклинаниях для привлечения любви и усиления сексуальной потенции. Эта пряность усиливает способности к ясновидению; также ее можно использовать в защитных заклинаниях.

Раньше этот пирог пекли в кастрюле на печи, вы же можете использовать духовку.

**2 яйца**

**1 стакан сахара и еще ½ чашки сахара**

**½ стакана сливок**

**115 грамм смягченного масла**

**Щепотка соли**

**1 яблоко, очищенное, без сердцевинки, натертое**

**1 ½ стакана муки**

**1 ½ чайной ложки разрыхлителя**

**1 ½ чайной ложки корицы, только что натертой**

**4 яблока средней величины, очищенных, без сердцевинки, нарезанные на тонкие дольки**

Взбейте яйцо с чашкой сахара. Смешайте сливки, масло, соль в маленькой кастрюльке, поставьте на огонь и доведите почти до кипения. Снимите с огня и немедленно влейте в яйца с сахаром. Добавьте сюда также тертое яблоко, муку, разрыхлитель, корицу. Вылейте получившееся жидкое тесто в смазанную маслом форму диаметром около 22 сантиметров. Сверху выложите ломтики яблок, сбрызнув их оставшимся сахаром. Выпекайте около 20 минут при температуре 200 градусов, или до тех пор, пока пирог не зайдет (перестанет быть жидковатым).

Подавать теплым.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом:

ЛУГНАСАД, МАБОН, САМЭЙН, ФЕСТИВАЛИ СБОРА УРОЖАЯ, УЖИНЫ ЭСБАТОВ

Порций: 4–6

*Не кидай яблоки во фруктовый сад  
И не носи дерн в болото.*

Ирландская поговорка





## Солнышки в Середине Зимы

*Сегодня апельсины можно купить круглый год, и это блюдо я часто подаю на рождественские праздники. Округлая оранжевая форма апельсина и цитрусовый запах напоминают нам о тепле и солнечных летних днях, которые не за горами.*

**7 больших апельсинов**  
**5 столовых ложек сахара**  
**9 яичных желтков**  
**3 столовые ложки портвейна**  
**170 грамм масла**  
**1 чашка еще ½ чашки жирных сливок**  
**Кристаллизованные цветы (см. с. 312) для украшения**  
**Взбитые сливки для украшения**

Держите апельсин так, чтобы черенок был внизу. Острым ножом срежьте треть апельсина с верхушки поперечно (так, чтобы снизу осталось две трети). Небольшой ложкой осторожно выньте внутренность фрукта так, чтобы не повредить чашечку из корки. Сделайте то же самое с 5 апельсинами, а 1 оставьте целым. Верхушки фруктов можете выбросить.

Поступите с последним апельсином следующим образом: очистите его от кожуры, кожуру натрите

на терке. Из мякоти всех апельсинов выжмите сок и вылейте в миску. Оставшуюся мякоть выбросьте.

Сок всех апельсинов смешайте с сахаром и желтком и немного подогрейте на огне на водяной бане, постоянно взбивая, до тех пор, пока смесь не загустеет. Поставьте кастрюльку со смесью в контейнер с холодной водой, чтобы смесь остудилась, и постоянно помешивайте. Добавьте портвейн. Когда смесь остынет, поставьте кастрюльку на стол.

Масло разрежьте на маленькие кубики и втирайте его во фруктовую массу по одному кубику за раз. Затем добавьте туда же тертую кожуру одного апельсина.

Взбейте чашку сливок и добавьте их в смесь. Разложите полученную смесь по 6 апельсиновым формам и поставьте в холодильник на несколько часов. Перед подачей на стол украсьте апельсины остатками взбитых сливок и на каждый положите по кристаллизованному цветку.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом:  
 Середина Лета, Лугнасад, фестиваль солнца, Середина Зимы

Порций: 6





## Крылья судьбы (шотландское гадание)

Тот, кто родился, когда ветер с запада дул,  
Он должен получить одежду и должен получить еду;  
Это он получит от своего господина,  
Но не больше, чем та еда и одежда.  
Тот, кто родился, когда ветер с севера дул,  
Он переживет поражение, но и одержит победу,  
Он будет ранить, и ему нанесут рану,  
До конца жизни будет такова его судьба.  
Тот, кто родился, когда ветер с юга дул,  
Тот иметь будет много фруктов и меду,  
В его доме развлекаться будут  
И священники, и музыканты.  
Ладан с золотом — это ветер с востока,  
Лучший из четырех ветров пророка;  
Тот, кто родился с ним, нужду не будет знать.  
Но вот еще о чем надо сказать:  
Если ветер над горами и равнинами не дует,  
Значит, ребенок совсем глупым будет.





## Пирог с джемом

*Вишня способствует творческому процессу.  
Принесите ветку цветущей вишни домой,  
и она будет генерировать положительную энергию.*

КЕЛЬТСКОЕ ПОВЕРЬЕ

*Этот пирог вам лучше готовить на особенные случаи, так как его ингредиенты довольно дорого стоят.*

¼ стакана золотого изюма или кишмиша  
 ½ стакана изюма  
 ½ стакана смородины  
 ½ стакана кандированной (сваренной в сахаре)  
 апельсиновой и лимонной цедры  
 ¼ стакана засахаренных вишен, мелко нарезанных  
 2 столовые ложки джема  
 ½ стакана тертого миндаля (или в крошках)  
 230 грамм сливочного масла  
 ¾ стакана сахара  
 ½ стакана коричневого сахара  
 Тертая цедра 1 апельсина и 1 лимона  
 4 яйца, взбитых  
 2 ¼ стакана муки  
 1 чайная ложка разрыхлителя  
 1 столовая ложка портвейна  
 ¼ стакана миндаля, обваренного и очищенного

Смешайте весь изюм, кишмиш, смородину, апельсиновую и лимонную цедру, вишни, джем и тертый миндаль.

В маленькой кастрюльке растопите масло, добавьте сахар и топите вместе, пока смесь не станет легкой и воздушной. Добавьте туда апельсиновую и лимонную цедру. Потихоньку вливайте туда же взбитое яйцо. Потом добавьте портвейн и все фрукты. Полученную смесь вылейте в смазанную маслом форму диаметром около 20 сантиметров, выложите сверху миндаль по кругу. Выпекайте в духовке от 2 до 2,5 часов при температуре 150 градусов. (Для проверки проткните зубочисткой. Если к ней не пристает тесто, то торт готов.) Достаньте из духовки и дайте пирогу остыть около 15 минут. Затем заверните его в хлопковую ткань и остудите перед тем, как подать на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: обеды эсбатов, именины/дни рождения, Юль







## Пирог с семенами

*Говорят, что тмин, если его смешать с другими ингредиентами, делает ведьму невидимой.*

*Когда с тмином делают торты, хлеба, или печенье, то они усиливают половое влечение, так что будьте осторожны с этой пряностью!*

**1 стакан сливочного масла**

**1 стакан сахара**

**4 яйца**

**1 ½ стакана муки**

**1 столовая ложка тертых или мелко колотых  
миндальных орехов**

**1 чайная ложка тминных семечек**

**2 столовые ложки молока**

**2 столовые ложки ликера Kirsch**

**Сахарная пудра**

**Тминные семечки, чтобы посыпать сверху на пирог**

Растопите масло и смешайте с сахаром, затем вбейте туда по одному яйцу, всякий раз при этом добавляя понемногу муку, и затем потихоньку всыпьте оставшуюся муку, миндаль и тминные семечки. Добавьте, помешивая, молоко и ликер. Выпекайте в форме диаметром 20 сантиметров, смазанной маслом, при температуре 175 градусов. Достаньте готовый пирог, дайте остыть около 10 минут, затем переложите на сервировочное блюдо, посыпьте сахарной пудрой и тминными семечками. Хранить его можно в контейнере.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: обеда эсбатов





## Лимонная помадка

*Этот десерт легко приготовить, и он очень вкусен, если его положить сверху на кусочек хлеба, намазанного маслом, или на пирог с яблоками и картофелем (см. с. 317).*

**4 столовые ложки несоленого сливочного масла**  
**½ стакана сахара**  
**½ стакана свежего лимонного сока**  
**4 яичных желтка**  
**1 столовая ложка натертой лимонной кожуры**

В небольшой кастрюльке смешайте масло, лимонный сок, сахар и яичные желтки. Поставьте на слабый огонь и помешивайте деревянной ложкой. Не доводите до кипения и следите, чтобы желтки не свернулись. Нагревайте до тех пор, пока смесь не начнет прилипать к ложке. Перелейте в миску и добавьте лимонную кожуру. Дайте смеси остыть и переложите ее в контейнер. Помадка может храниться несколько дней в холодильнике.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, фестиваль солнца



## Желтый человечек

*«Угощали ль вы когда-нибудь вашу подружку Мэри Энн на ярмарке в честь урожая в Балликасл темно-красной водорослью или „желтым человечком“, а?»*

*В Балликасл ярмарка в честь урожая устраивается каждый год на протяжении уже 350 лет. Темно-красная водоросль (см. с. 253) — блюдо, приготовленное из водоросли, а также «желтый человечек», до сих пор являются главными лакомствами на этой ярмарке.*

**100 грамм сливочного масла**  
**450 грамм коричневого сахара**  
**450 грамм легкого кукурузного сиропа**  
**2 чайные ложки уксуса**  
**1 чайная ложка пищевой соды**

Смешайте масло, сахар, сироп и уксус в кастрюле среднего размера. Кипятите, не перемешивая, до тех пор, пока капля смеси не станет застывать в холодной воде. Снимите с огня и положите в смесь соду (она начнет пениться). Переложите смесь в смазанную форму для выпечки и дайте остыть. Расколите на куски и храните в вакуумном контейнере.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, фестиваль солнца





## Печенье на праздник урожая

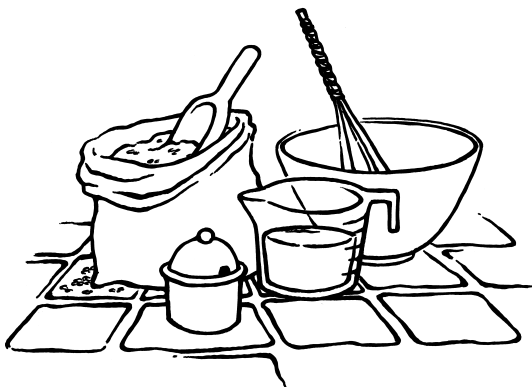
*Это печенье едят на праздниках, посвященных богу солнца Лугу.*

- 1 стакан размягченного сливочного масла**
- 1 стакан сахара**
- 3 яйца**
- 2 стакана муки**
- ¼ стакана ирландского виски**
- ¼ стакана засахаренной лимонной тертой кожуры**
- ¼ стакана золотого изюма**
- ¼ стакана нарезанных миндальных орехов**

Разогрейте духовку до температуры 375 градусов. Взбейте масло и сахар. Добавьте туда же яйца, по одному за раз, интенсивно взбивая. Добавьте муку, виски и взбивайте до однородной массы. Добавьте лимонную кожуру, изюм, орехи и кладите по одной столовой ложке массы на смазанный маслом противень. Выпекайте от 6 до 8 минут. Снимайте с противня печенье, пока они теплые.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, фестиваль солнца

Получается 5 дюжин





## Пирог с яблоками и картофелем

Во многих округах Британии и Ирландии было принято приносить дары в виде яблок или апельсинов, в которые были воткнуты гвоздика или мускатный орех и украшенные веточкой омелы белой. Их называли «каллениг», или «яблочный дар», и несли на палках певцы рождественских песен в Новый год, чтобы удача сопутствовала всем и каждому.

**¼ стакана сливочного масла**  
**100–150 грамм муки**  
**½ чайной ложки соли**  
**½ чайной ложки разрыхлителя**  
**3 стакана свежего картофельного пюре (на молоке)**  
**2 больших яблока**  
**1 чайная ложка корицы**  
**Сахар по вкусу**  
**½ чайная ложка тертой гвоздики**  
**2 столовые ложки сливочного масла**

Для картофельного пирога: вотрите масло в муку до состояния рассыпчатости. Добавьте соль и разрыхлитель, перемешайте. Смешайте с карто-

фельным пюре, хорошенько перемешивая несколько минут. Разделите полученную массу на две шарообразных части, каждую из которых раскатайте в круги толщиной 1,5 сантиметра. Очистите яблоки, выньте из них сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками. Сложите яблоки поверх одного круга из теста. Сверху посыпьте сахаром, корицей, гвоздикой, положите маленькие кусочки масла сверху. Закройте сверху другим кругом теста, соедините края и жарьте на смазанной маслом сковороде на слабом огне около 15–20 минут, перевернув только один раз. Подавайте со взбитыми сливками, или с заварным кремом, или с лимонным кердом\* и, конечно же, с горячим чаем.

**Другой вариант:** есть более простой вариант картофельного пирога: просто раскатайте картофельное тесто на поверхности, слегка посыпанной мукой. Порежьте на круглые кусочки и пожарьте на сковороде, пока тесто не подрумянится с обеих сторон.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Мабон, обеды эсбатов

*Не ждите, пока яблоко упадет с дерева,  
Собирайте сами свою удачу.*

Ирландская поговорка



\* Старинный английский десерт.



## Яблоки в красном вине

*Этот рецепт соединяет два самых популярных продукта на праздниках Самэйн и Мабон — яблоки и вино. При приготовлении выкипает большая часть алкоголя, поэтому десерт можно давать и детям.*

**6 больших яблок сорта Грэнни Смит**  
**½ бутылки красного вина**  
**2 гвоздики**  
**½ стакана сахара**  
**½ чайной ложки ванили**  
**1 столовая ложка кукурузного крахмала**  
**Взбитые сливки**

Очистите яблоки, выньте из них сердцевину и порежьте. (Кожуру от яблок можете перекинуть через плечо; если она упадет и получится какая-нибудь буква, то буква будет первой в имени человека, который следующим войдет в ваш дом.) На-

лейте в кастрюлю вино, добавьте гвоздику, сахар, корицу, ваниль и доведите до кипения. Добавьте туда яблоки, уменьшите огонь и дайте покипеть на слабом огне около часа, до тех пор, пока фрукты не станут прозрачными. Выньте яблоки, а в винном соусе размешайте кукурузный крахмал и, помешивая, нагревайте до загустения соуса. Полейте этим соусом яблоки. Если вы не подаете яблоки сразу на стол, то храните их в холодильнике в пластиковом контейнере. Можете украсить яблоки с соусом взбитыми сливками или ванильным мороженым. Этот десерт можно хранить в холодильнике несколько дней и, при желании, подогреть.

**Другой вариант:** вместо яблок можно использовать груши.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Мабон, Самэйн, фестиваль урожая

Порций: 6

*Созревшее яблоко падает на землю.*

ПОГОВОРКА ЖИТЕЛЕЙ ОСТРОВА МЭН





## Рисовый заварной крем

*Я обожаю запах рисового заварного крема, когда он запекается в духовке. Этот аромат ванили и корицы всегда напоминает мне о холодных зимних днях, когда я возвращалась из школы домой и обнаруживала, что там меня ждет этот вкусный десерт.*

**1 стакан риса**  
**2 стакана цельного молока**  
**½ стакана сахара**  
**¼ чайной ложки ванильного экстракта**  
**¼ чайной ложки соли**  
**Немного корицы и мускатного ореха**  
**Кориичневый сахар и сливки**

Замочите на ночь рис в воде. На следующий день подсушите его и положите в форму для выпечки. Разогрейте духовку до температуры 350 градусов. В кастрюле смешайте молоко с сахаром и доведите почти до кипения, все время помешивая, чтобы сахар быстрее растворился. Снимите с огня, добавьте ваниль, соль и полейте этим рис. Посыпьте все это сверху корицей и мускатным орехом. Запекайте около 1,5 часа (до золотистой корочки). Подавайте теплым, посыпав сахаром или украсив взбитыми сливками.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Имболк, Остара, Белтан, Юль

Порций: 4



## Цветочный пудинг

*Из кулинарной книги Джона Нотта, повара Герцога Болтонского, 1723 года:*

«Нарвите первоцвета, звоздики, левкоя, лепестков розы и шпината, всеzo по зорсти, возьмите кусок хлеба манчет (белозо хлеба) и заварите все это в сливках. Добавьте фунт очищеннозо миндаля и розовой воды, четверть фунта очищенных и мелко нарезанных фиников, желтки из трех яиц, зорсть смородиниы и посластите все это по вкусу. Козда все закипит, добавьте розовой воды и сахара».





## Засахаренные лепестки роз

*Роза — это древнейший символ Богини. В странах Востока этот цветок всегда называли «цветком Богини». На Западе белую розу считали символом целомудрия, а красную — символом Богини во всей ее сексуальной зрелости. Христиане символ этого цветка использовали по отношению к Марии, которую часто называли «мистической Розой» и «королевой Сада Роз». Смена календаря передвинула 1 мая на неделю (в это время в Белтан чествовали Богиню). Фольклор и сказки дарят нам другие образы Богини — Спящую Красавицу, Розу Бриара (как называют Спящую Красавицу в Англии, которая была целомудренной девушкой и спала в заточении, в замке, окруженном розовыми кустами, полными шипов).*

**1 стакан лепестков роз**

**1 стакан сахара**

**¾ стакана воды**

**Сахарная пудра**

Можно использовать в рецепте садовые розы, но дикie обладают более выраженным вкусом. Соберите лепестки с роз, промойте и высушите их. Состригите кончики лепестков, они могут давать

горечь. В кастрюле смешайте воду с сахаром и кипятите, пока смесь не загустеет и не превратится в сироп, после чего полученный сироп вылейте в охлажденную миску, поставленную на колотый лед. Когда сироп начнет кристаллизоваться, опускайте щипчиками в него по одному розовый лепесток и затем кладите на кальку для высыхания. Когда лепестки застынут, посыпьте их сахарной пудрой. Храните в контейнере.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: БЕЛТАН, СЕРЕДИНА ЛЕТА

Порций: 4

*Всю ночь у куста роз,  
Всю ночь пролежал я.  
Смелости украсть не хватало у меня,  
Но все равно цветок я унес.*

СРЕДНЕВЕКОВАЯ БАЛЛАДА





## Засахаренные цветы

*Засахаренные фиалка, огуречник аптечный, роза, герань, бархатцы и другие съедобные цветы очень красиво смотрятся на заварном креме, тортах, мороженом, шербете, парфе и других десертах. Вы также можете подавать их отдельно, на блюде или в корзинке, как конфеты.*

**3 стакана цветов**

**2 стакана сахара**

**2 стакана воды**

Промойте цветы и уберите стебельки, промокните лепестки бумагой для просушки. Смешайте воду с сахаром, доведите до кипения и держите на слабом огне до консистенции сиропа, помешивая. Половину полученного сиропа вылейте в мелкую кастрюлю и остудите обе половины сиропа. Цветы окуните в си-

роп в мелкой кастрюле, чтобы они плавали на нем, не погружаясь целиком. Накройте хлопковой тканью и оставьте в таком виде на несколько часов, после чего оставшимся сиропом покройте цветы целиком. Накройте снова хлопковой тканью и поставьте в прохладное место по меньшей мере на 12 часов.

Вытащите аккуратно цветы, положите на кальку и подсушите. Когда они полностью высохнут, положите их в контейнер и переложите вощеной бумагой, чтобы они не прилипали друг к другу.

ПРАЗДНИКИ, АССОЦИИРУЮЩИЕСЯ С БЛЮДОМ: БЕЛТАН, СЕРЕДИНА ЛЕТА

*Красота без добродетели —*

*Как роза без аромата.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА







## ФРУКТЫ И КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЦВЕТЫ

*Из собрания рецептов кулинарной книги 1675 года.*

«Приготовьте большое блюдо и накройте его сверху грузим таким же. На верхнее блюдо выложите миндальное тесто и украсьте его вареньем белого, красного, зеленого или синего окраса в форме цветов. Затем возьмите ветки с засахаренными цветами и воткните их в тесто так, чтобы получилось красиво. Потом возьмите небольшие веточки, обложите их сверху тестом и повесьте на них заготовленные винок яблоки, абрикосы, смородину, крыжовник, персики, сливы и т. д., а вместо листьев используйте подкрашенное тесто, перзамент или охотничья роза. Зимой это будет очень красиво выглядеть».



## Засахаренные листья и бутоны

*Засахаренные листья растений могут украсить любой десерт, к тому же они съедобны.*

Соберите лепестки роз, фиалок, американской лесной фиалки, а также листья огуречника аптечного, шалфея, мяты или другие не горькие листья. Промойте и промокните их бумажным полотенцем. Разложите листья каждого растения отдельно и отрежьте у лепестков роз белые и желтые кончики (они могут горчить).

Взбейте яичные белки до пены и намажьте ими все лепестки и листья с обеих сторон (но не окунайте). Посыпьте с обеих сторон сахаром, сложите на поднос и оставьте в холодильнике на несколько дней.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Белтан, Середина Лета

*Любовь — это цветок,  
Который после брака приносит плоды.*

Шотландская поговорка





## Ирландский чайный пирог

*Если будете часто есть абрикосы, то ваш характер станет мягче, а внешность приятнее, а косточку от этого фрукта хорошо носить в кармане для привлечения любви.*

ШОТЛАНДСКОЕ ПОВЕРЬЕ

**900 грамм фруктов: изюма, кишмиша, смородины, засахаренная кожура цитрусовых и так далее**  
**2 ½ стакана коричневого сахара**  
**2 стакана крепкого черного горячего чая**  
**2 стакана ирландского или шотландского виски**  
**3 стакана муки**  
**3 взбитых яйца**  
**1 столовая ложка разрыхлителя**  
**2 чайные ложки специальной смеси специй для яблочного пирога (½ чайной ложки тертой корицы, ¼ чайной ложки тертого мускатного ореха, ⅛ чайной ложки тертой гвоздики, ⅛ чайной ложки кардамона)**

Фрукты и сахар положите в миску. Залейте сверху горячим чаем и виски. Помешайте так, чтобы сахар растворился, и оставьте на ночь. Утром добавьте муку, яйца, разрыхлитель и специи. Хорошо перемешайте и выложите в намазанную маслом форму диаметром 22 сантиметра. Запекайте при температуре 175 градусов около часа. Выньте из духовки и дайте остыть. Такой пирог можно украсить глазурью, или просто полить медом или растворенным сахаром. Нанесите глазурь кисточкой за 10 минут до того, как вытащить его из духовки.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: именины/дни рождения, ужины эсбатов, Юль





## Кранахан (пудинг из жареного миндаля)

*Праздник по традиции начинается с супа, а заканчивается орехами, поэтому кранахан — это хороший выбор десерта. Люди раньше опасались орехов, потому что считали, будто в них заключено колдовство. Нам и сейчас знакома поговорка «из маленького желудя вырастет мощный дуб». Миндаль, по преданию, укрепляет брак и способствует плодовитости. И в наши дни на свадебных торжествах выставляют вазочки с засахаренным миндалем. Им редко угощаются, но миндаль выставляют, в основном, для привлечения удачи. В этом рецепте миндаль соединяется еще с одним символом плодовитости — малиной. Малиновый чай и сейчас пьют, когда готовятся стать родителями.*

**¾ стакана овсяной крупы**

**½ стакана очень тонко порезанных миндальных орехов**

**1 ¼ стакана жирных сливок (для взбивания)**

**Мед**

**5 столовых ложек ирландского виски**

**Сок 1 лимона**

**Клубника или малина для украшения**

Выложите миндаль и овсянку на противень и подержите в духовке 5–10 минут при температуре 150 градусов, иногда перемешивая. Взбейте сливки, но не слишком сильно, чтобы не получилось масло. Смешайте мед и виски, осторожно добавив туда овсянку и миндаль. Влейте лимонный сок. Разлейте в высокие бокалы. Подавайте комнатной температуры или охлажденным, украсьте ягодами.

ПРАЗДНИКИ, АССОЦИИРУЮЩИЕСЯ С БЛЮДОМ: САМЭЙН, ЮЛЬ

*От супа к орехам.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Портерный пирог

*Этот рецепт очень удачно сочетает эль и пирог. Портер — это вид темного пива, и хотя сейчас его сложно найти, вы можете заменить его другим темным пивом, например Гиннесом. Пирог можно есть теплым сразу после приготовления, но лучше выдержать его неделю в холодильнике в вакуумном контейнере.*

**4 стакана муки**

**½ чайной ложки пищевой соды**

**Щепотка соли**

**1 чайная ложка смешанной приправы (она состоит из 1 чайной ложки корицы, 1 чайной ложки мускатного ореха, 1 чайной гвоздики)**

**Тертая кожица 1 лимона**

**200 грамм сливочного масла**

**1 стакан коричневого сахара**

**1 ½ стакана портера или темного пива**

**6 стаканов высушенных или засахаренных фруктов (изюма, смородины, вишен, абрикос и т. д.)**

**3 яйца**

Просейте муку, соду, приправы. Добавьте лимонную кожуру и пока отставьте в сторону. Разогрейте масло с сахаром и залейте портер, погрейте 10 минут, помешивая. Остудите и смешайте с сухими ингредиентами. Взбейте яйца и смешайте со всем остальным деревянной ложкой. Запекайте в смазанной маслом форме для выпечки диаметром 22 сантиметра около 2 часов при 175 градусах. Проверьте готовность зубочисткой (если ею проткнуть торт и к ней не прилипает тесто, то пирог готов).

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: именины/дни рождения, ужины эсбатов, Юль





## Рождественский сливовый пудинг

*Вам понадобится керамическая форма для пудинга. Ее можно купить в магазине или на антикварном рынке, но будьте осторожны с антиквариатом — в глазури на форме может быть примесь свинца. Если все же вы не нашли специальную форму, миска из жаростойкого стекла вполне подойдет.*



3 моркови, нарезанных  
900 грамм засахаренных фруктов, нарезанных  
450 грамм изюма без семечек  
450 грамм смородины  
½ стакана мелко нарезанного миндаля  
Тертая кожура одного лимона  
Тертая кожура одного апельсина  
7 стаканов панировочных сухарей  
2 стакана муки  
1 стакан сахара  
1 чайная ложка соли  
1 чайная ложка гвоздики  
1 чайная ложка корицы  
1 чайная ложка мускатного ореха  
3 яйца, взбитых  
¼ стакана мелассы (черной патоки)  
1 стакан молока  
450 грамм говяжьего нутряного сала, тертого  
Масло с бренди:

6 столовых ложек масла  
4 чайные ложки бренди, или по вкусу  
¾ сахарной пудры

Смешайте морковь, засахаренные фрукты, изюм, смородину, миндаль, кожуру лимона и апельсина. В другой миске смешайте панировочные сухари, муку, сахар, соль, корицу, гвоздику и мускатный орех; добавьте яйца, мелассу, молоко и нутряное сало. Соедините с фруктовой смесью и хорошенько размешайте. По поверью — на счастье — каждый член семьи должен перемешать тесто и загадать желание. Закройте тесто хлопковой тканью и оставьте на ночь, утром снова перемешайте. Форму для пудинга (2,35–2,5-литровую) смажьте маслом и положите туда тесто, чтобы оно занимало  $\frac{2}{3}$  формы. Накройте фольгой или крышкой. Поставьте форму на решетку в большую широкую емкость и налейте в эту емкость кипяток, чтобы вода доходила до середины



формы. Медленно покипятите, закрыв крышкой, 4 часа. Остудите форму на решетке около 10 минут. После этого снимите с формы крышку или фольгу и закройте плотно новой фольгой или вощеной бумагой, обвязав по краям ниткой, чтобы фольга плотно сидела. Поставьте храниться в холодное и темное место перед тем, как подать на стол. В Рождество подогрейте пудинг на водяной бане около часа, после

чего сбрызните виски сверху пудинга и подавайте на стол на подогретых тарелках и с бренди-маслом.

**Для масла с бренди:** смешайте масло и сахар до однородной массы, пока она не будет легкой и воздушной, после этого вливайте, взбивая, бренди понемножку. (Проделать это нужно в тот день, когда будете подавать пудинг на стол.)

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, канун Нового года

*Мука из Ирландии с испанскими фруктами вдвоем  
Встретились под проливным дождем.  
Положенные в мешок, завязанный крепко,  
Отгадаешь загадку — получишь колечко.*





## Пирог на похороны

В Ирландии ее называют Бин Сидхе (Банши), она призрачная женщина в белом, чей визг приносит смерть каждому, кто его услышит. В Бретани ее называют Бандрхуд, или Проклятый Друид, тоже женщина, чей плач предвещает смерть человеку. А в Уэльсе она известна как Гурах э Рхибин, ведьма смерти, которая иногда принимала облик вороны. Все эти персонажи легенд символизируют Богиню в образе Старухи, когда она зовет своих детей обратно, к себе домой. Но в то время смерти боялись не так, как сейчас, и к ней относились с уважением, и обязательно устраивали ритуалы; так как верили, что таким образом Богиня набирает силы для своего котла возрождения.

Поэтому панихиды хоть и предназначены для того, чтобы оплакивать умерших, но также они являлись важными общественными и социальными событиями. Как говорится в старой поговорке: «Много знакомств новых случается во время панихид». В доме умершего собираются друзья и родственники, чтобы отдать ему дань почтения; и тело покойного в это время лежало в лучшей комнате дома — чаще всего, на кухне. Обычно в гроб бросалась щепотка соли как символ новой жизни и перерождения. Хозяевам надо было обязательно накормить гостей, и было принято подавать определенные блюда: холодное мясо и пироги с портером, виски и ирландским самогоном, чтобы обмыть почившего. Также было принято в этот день рассказывать истории, играть в карты, петь и танцевать, устраивать соревнования на силу и выносливость, проводить панихидные игры, такие как «Бык и корова», «Пни сапожника», «Лиса в норе», и «Кот министра».

**1 стакан плюс 2 столовые ложки коричневого сахара**  
**Сливочное масло**  
**1 столовая ложка воды**  
**½ стакана молотого миндаля**  
**3 яйца**  
**3 ½ стакана муки**  
**1 стакан кишмиша или золотого изюма**  
**½ стакана изюма**  
**1 стакан смородины**  
**½ стакана кандированной фруктовой кожицы**  
**Мускатный орех**  
**Гвоздичный перец**

Положите в кастрюльку сахар, масло и столовую ложку воды; доведите до кипения. Снимите с огня и дайте остыть. Добавьте молотый миндаль, яйца, муку, изюм, смородину, кандированные фрукты и по щепотке мускатного ореха и гвоздичного перца. Хорошо смешайте. Переложите смесь в форму для выпечки диаметром 25 сантиметров и готовьте в духовке 1,5 часа при температуре 190 градусов. Уменьшите температуру до 175 градусов и подержите в духовке еще полчаса. Вытащите пирог из духовки и поставьте охлаждаться. Хранить пирог можно в вакуумном контейнере, в холодильнике.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: панихиды, похороны, народные гуляния, Самэйн





## Черная книга Катрмантена

Я ветер, что гуляет над морем,  
Я волна в океане,  
Я шуршащая листва в рощах,  
Я солнечные лучи,  
Я свет луны и звезд небесных,  
Я сила растущих деревьев,  
Я бутон, который скоро распустится,  
Я плавное движение лосося в воде,  
Я неистовство, с которым дерется дикий кабан,  
Я скорость оленя, бегущего в лесу,  
Я сила быка, тянущего плуг за собой,  
Я так же велик, как старый дуб.



*Стояла крепость рядом с рощей дубовой,  
И принадлежала она Бригитте, принадлежала Катаиле,  
Принадлежала Эйе, принадлежала Алилле,  
Принадлежала Конэнну, принадлежала Куилине,  
Принадлежала Мэл Дуину,  
И каждый раз стоит на месте крепость,  
А королям приходится спать на голой земле.*

НЕИЗВЕСТНЫЙ АВТОР







## Пироги фей

*В Ирландии эти пирожные подают на 12 декабря, когда отмечают Женское рождество (Ноллэг на Мбан). Как и горячие булочки, пироги фей обладают магическими качествами — делают возможным для людей видеть фей воочию, служат амулетом плодовитости и даже исцеляют больных (только в том случае, если пирожные будут испечены в день праздника, 12 декабря).*

**100 грамм масла**  
**⅔ стакана сахара**  
**2 яйца, взбитых**  
**½ чайной ложки ванильного экстракта**  
**Тертая кожура одного апельсина**  
**¾ чайной ложки разрыхлителя**  
**1 ¼ стакана муки**  
**1 столовая ложка молока**  
**½ стакана кишмиша или золотого изюма**

**Для глазури:**

**2 стакана сахарной пудры**  
**2 столовые ложки кипятка**

Взбейте масло и сахар до однородной, легкой и воздушной массы. Вбейте туда яйца, ванильный экстракт и апельсиновую кожуру. Соедините все с просеянной мукой и разрыхлителем, а в конце добавьте молоко. Перемешайте, добавьте изюм и перемешайте снова. Выкладывайте тесто ложкой в смазанные маслом формочки для кексов и выпекайте 25 минут при температуре 190 градусов. Когда пироги будут готовы, украсьте их глазурью и подавайте к столу.

**Для глазури:** смешайте сахарную пудру и кипяток.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Женское рождество,  
Юль, обедаы эсбатов, именины/дни рождения

*Лучше всего желтое масло продается.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА





## Конвертики со сладким фаршем и ирландским кремом

*Вишневый год — веселый год.*

ШОТЛАНДСКАЯ ПОГОВОРКА

230 грамм смородины  
110 грамм изюма  
110 грамм белого изюма  
110 грамм засахаренной апельсиновой тертой  
кожуры  
¼ стакана нарезанных засахаренных вишен  
2 больших яблока, очищенных, без сердцевин, нарезанных  
Сок и тертая кожура одного лимона  
110 грамм коричневого сахарного песка  
¼ чайной ложки гвоздичного перца  
¼ чайных ложки тертого мускатного ореха  
¼ чайных ложки молотой корицы  
Щепотка гвоздики  
½ стакана растопленного сливочного масла  
½ стакана ирландского виски  
450 грамм теста фило

### Сливки из ирландского виски:

1 стакан взбитых сливок  
1 чайная ложка сахарной пудры  
3 столовые ложки виски или по вкусу

Смешайте фрукты, сок лимона, кожуру, сахар и специи. Соедините все это с растопленным маслом и виски. Тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную стерилизованную банку, хорошенько закройте так, чтобы воздух не попадал туда, и храните по меньшей мере 2 недели перед использованием.

Для приготовления конвертиков: разрежьте тесто на квадраты, примерно по 7–8 сантиметров. Каждый квадратик промажьте растопленным маслом, а в середину кладите по чайной ложке фарша. Края конвертика соедините друг с другом и защипите, а защип завяжите кулинарной нитью. Выпекайте 15–20 минут при температуре 205 градусов и подавайте с мороженым или со сливками из ирландского виски.

Для приготовления сливок из ирландского виски соедините сахарную пудру и виски со взбитыми сливками. Положите хорошенькую порцию сверху на каждый конвертик.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, канун Нового года, ужины эсбатов





## ФИГОВЫЙ ПУДИНГ

Во многих частях Европы до сих пор считается оскорбительным показать кому-либо «фигу» (большой палец, просунутый через второй и третий пальцы в кулаке). На самом деле этот, жест (определенно носящий сопутствующее значение — мужские половые органы/женские половые органы) предполагал, что он защищает человека от дурного глаза. От бабушки мне достался талисман из дерева в виде «фиги», с задней стороны которой вырезана женская голова. Бабушка говорила мне, что это очень магически сильный талисман, который будет защищать меня. Я же в то время была еще маленькой и не догадалась спросить у нее, от кого ей достался этот талисман, и каково его настоящее значение. Я до сих пор храню его в своем «спиритическом» мешочке в память о бабушке.

- ¼ стакана кураги**
- ½ стакана чернослива**
- ¼ стакана сушеных яблок**
- ½ стакана кишмиша и изюма**
- ¼ стакана фиников**
- ½ стакана свиного сала**
- 1 стакан муки**
- 1 стакан молока**
- 1 ½ стакана фиников**
- 1 столовая ложка меда**
- 1 винный бокал бренди**
- ¼ чайной ложки имбиря**
- ¼ чайной ложки корицы**

За день до приготовления пудинга поместите абрикосы, сливы, яблоки в кастрюлю с водой и оставьте вымачиваться на ночь. В другой миске соедините изюм с бренди и также оставьте на ночь. На следую-

щий день возьмите большую кастрюлю и на треть наполните ее водой. Вытащите косточки из черносливов и фиников. Большую форму для пудинга смажьте маслом, смешайте свиное растопленное сало с мукой и добавляйте туда потихоньку молоко для получения тугого теста. Раскатайте его шириной в 0,5 сантиметра и положите в форму на дно и по краям, но не до самого верха краев. В маленькой кастрюльке растопите мед, положите туда имбирь, корицу и изюм с бренди. Фрукты достаньте из воды и сложите на тесто в форме, а сверху все это полейте полученной медовой смесью. Соедините края теста, чтобы закрыть начинку. Оберните фольгой и крепко завяжите. Положите форму с пудингом на решетку в большую кастрюлю, наполненную водой до середины пудинговой формы, и готовьте на водяной бане около 2 часов. По необходимости добавляйте воду в кастрюлю. Когда пудинг будет готов, переложите его на блюдо и подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль, канун Нового года

*Принесите нам фиговый пудинг,  
Принесите нам фиговый пудинг,  
Принесите нам фиговый пудинг  
И подавайте прямо сюда!*

БРИТАНСКАЯ НАРОДНАЯ ПЕСНЯ





## Пудинг из пижмы

*Пижму используют в заклинаниях на бессмертие и чтобы стать невидимым, а если пижму повесить над входной дверью, она не даст злу войти в дом. Если же ее повесить над кроватью, она поможет зачать. А также из нее можно приготовить прекрасный весенний освежающий напиток.*

**2 стакана молока**  
**1 столовая ложка масла**  
**½ стакана свежего хлебного мякиша**  
**¼ стакана сахара или меда**  
**2 столовые ложки листьев пижмы, мелко нарезанных**  
**2 взбитых яйца**  
**Для украшения — взбитые сливки или мед**

Вскипятите молоко с маслом и вылейте в хлебный мякиш. Оставьте на 30 минут. Взбейте яйца с сахаром и с листьями пижмы. Соедините со смесью с хлебным мякишем. Выложите в форму для пудинга, смазанную маслом и выпекайте при температуре 175 градусов, пока пудинг не будет готов. Подавайте холодным, украшенным взбитыми сливками или же медом.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Остара, Белтан, Середина Лета



## Ромовые шарики

*Ваниль всегда ассоциировалась с любовной магией. Цветы ванили пурпурного цвета используются в любовных зельях, амулетах и ароматизаторах.*

**1 стакан крошек ванильной вафли**  
**1 стакан мелко нарезанных орехов пекан**  
**1 стакан сахарной пудры**  
**2 столовые ложки какао**  
**¼ стакана рома**  
**Сахарная пудра и орехи для изготовления шариков**

Смешайте все ингредиенты. Скатайте шарики и прокатите их напоследок в сахарной пудре и орехах. Храните в вакуумном контейнере.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Юль

Получается около 70 шариков





## Апельсиновый пудинг на пару

*Когда-то было традицией, чтобы у невесты в свадебном букете или в волосах обязательно были цветы апельсина. Так как апельсиновое дерево дает и цветы, и плоды, оно считалось символом Богини в образе как Девы, так и Матери. Считалось, что ношение цветов апельсина символизирует целомудрие и помогает при зачатии.*

**1 столовая ложка кукурузного сиропа**

**Тертая цедра и сок 2 апельсинов**

**110 грамм сливочного масла**

**½ стакана сахара**

**2 взбитых яйца**

**½ стакана муки**

**¼ стакана панировочных сухарей**

Подогрейте сироп, добавьте туда апельсиновый сок и кожуру. Вылейте в форму для пудинга, сма-

занную маслом. Взбейте масло с сахаром до легкости и воздушности, а затем потихоньку вливайте туда взбитое яйцо. Добавьте муку и крошки. Выложите все это в форму на апельсиновый соус (не перемешивайте!). Закройте крышкой или фольгой и положите на решетку в большую кастрюлю, наполненную водой до середины формы для пудинга. Готовьте на водяной бане 1,5 часа, периодически добавляя воду в кастрюлю. Выложите в блюдо и подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом:

Белтан, Середина Лета, Лугнасад, Фестиваль солнца





## Корнуольские шафрановые пироги

*Шафран является важным лекарственным растением. Его используют в оздоровительных ритуалах, в любовных заклетьях, а также как амулет-помощник, если надвигается шторм. Подышав парами шафрана или выпив его настойку, можно научиться заглядывать в будущее и предсказывать его.*

½ чайной ложки шафрана  
 1 стакан кипятка  
 ½ стакана сливочного масла  
 1 ½ стакана сахара  
 ¼ столовой ложки лимонного сока  
 2 яйца  
 2 ¾ стакана муки  
 1 стакан смородины

1 стакан кандированных фруктов  
 1 стакан изюма  
 Сахарная пудра для украшения

Вылейте кипяток на шафран и дайте остынуть. Смешайте все ингредиенты и выпекайте в форме, смазанной маслом, 50 минут при температуре 175 градусов. Перед тем как подавать на стол, посыпьте сахарной пудрой.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета





## Пирог на Лугнасад

*Черника и голубика издревле ассоциировалась с фестивалем Лугнасад. В более поздние времена этот праздник стал общеизвестен как Венцовое Воскресенье, когда целые деревни собирались и праздновали, ели, пили, пели, танцевали и собирали чернику с голубикой.*

**1 стакан сахара**

**¼ стакана муки**

**Тертая кожура половины лимона**

**Соль по вкусу**

**5 стаканов свежей черники**

**Тесто для пирога двух слоев округлой формы диаметром 22 сантиметра**

**Сок одного лимона**

**1 столовая ложка сливочного масла**

Смажьте маслом форму для пирога, положите туда один слой теста. Смешайте сахар, муку, кожуру лимона и соль. Добавьте чернику, сменяя ее, и вылейте смесь на тесто в форму. Сбрызните лимонным соком и полейте маслом. Накройте другим слоем теста, проткните в нескольких местах вилкой и защитите края. Накройте фольгой. Выпекайте 20 минут в духовке при температуре 190 градусов. Снимите фольгу и выпекайте еще 25 минут. Остудите и подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад

*Многие парни встречали своих будущих жен  
В черничное воскресенье.*

Ирландская поговорка





## Кислый пирог из яблок и рябины

*Рябина всегда росла на кельтских землях, но ее выращивали не только ради ягод — обычно ее сажали около дома, чтобы она охраняла от злых духов и дурного сглаза, а из древесины делали волшебные палочки или использовали в других магических целях. Древесину рябины также жгли — дым от нее делал заклятья более сильными и помогал предсказывать будущее.*

*Рябина является самым магическим из всех деревьев. Из рябин, растущих около каменного круга, получают самые мощные волшебные палочки, а также трости для ходьбы или палочки для поиска грунтовых вод.*

*Можно изготовить обычный крест для защиты от злых сил — просто связать вместе крест-накрест две рябиновые веточки, а середину креста (там, где ветки соединяются) нужно обвязать черной, белой и красной нитями. В Шотландии такие крестики пришивались к одежде, а в Корнуолле их носили в карманах. Равносторонние крестики считались символом Богини.*

**Тесто для двухслойного пирога диаметром  
22 сантиметра**  
**4 больших яблока, без сердцевин, очищенных  
и нарезанных дольками**  
**1 стакан рябиновых ягод**  
**1 стакан сахара**  
**3 гвоздики**  
**1 яйцо, взбитое**  
**Сахар высшего сорта**  
**Для украшения взбитые сливки и коричневый  
сахар**

Положите первый слой теста в форму, смазанную маслом. Смешайте яблоки, рябиновые ягоды, сахар и выложите на тесто. Посыпьте гвоздикой и сахаром высшего сорта. Накройте сверху другим слоем теста, проколите в нескольких местах вилкой и защепите края. Посередине сделайте надрез (чтобы пар мог выходить) и смажьте верхний слой теста взбитым яйцом. Закройте фольгой, выпекайте 20 минут при температуре 245 градусов, после чего снимите фольгу, уменьшите температуру до 175 градусов и выпекайте еще 45 минут. Подавайте пирог горячим вместе со взбитыми сливками или посыпанным коричневым сахаром.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Лугнасад, Мавон, Самэйн

*Поем я сладкие яблоки в долине  
И ароматные ягоды рябины.*

Ирландия, XII век







## Печеные яблоки

*Колдуньи всегда советовали мускатный орех как средство против болей и недомогания, таких как фурункулы или боли при ревматизме.*

**6 больших яблок, подготовленных к запеканию, — без сердцевин (срезать верхушку у яблок и ложкой вытащить серединку с сердцевинкой)**  
**¾ стакана смеси из фруктов с орехами (смородина, орехи, тертая лимонная кожура и так далее)**  
**½ стакана коричневого сахара**  
**½ стакана воды**  
**1 столовая ложка сливочного масла**  
**½ чайной ложки корицы**  
**½ чайной ложки мускатного ореха**  
**Взбитые сливки**

Возьмите большую форму и сложите туда яблоки так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Наполните их смесью фруктов и орехов. В маленькой кастрюльке смешайте сахар, воду, масло и специи. Доведите до кипения, снимите с огня и полейте яблоки. Запекайте 1 час при температуре 175 градусов, время от времени поливая сахарной жидкостью со специями. Яблоки будут готовы, когда они станут воздушными и немного напухнут. Подавайте со взбитыми сливками.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Самэйн, Юль, обеды эсбатов

Порций: 6

*Яблонька, маленькая яблонька,  
Все трясут тебя жестоко.  
Рябинка с красными ягодами,  
Прекрасна ты в цветении.*

ПОЭМА ДРЕВНИХ КЕЛЬТОВ





## Пудинг из хлеба

*Никто не может прожить без хлеба, ибо хлеб есть жизнь.*

ПОГОВОРКА ЖИТЕЛЕЙ ОСТРОВА МЭН

**½ буханки черствого хлеба**  
**8 яиц**  
**1 стакан сахара**  
**Тертая кожура одного лимона**  
**4 стакана молока**  
**Маленькие кусочки масла**  
**Сок лимона, ягод или вишен**

Разломайте хлеб на небольшие кусочки и положите их в круглую форму диаметром 22 сантиметра. Взбейте яйца с сахаром, добавьте кожуру лимона, холодного молока и полейте этим хлеб. Положите сверху маленькие кусочки масла и выпекайте в духовке при температуре 190 градусов до готовности (пока жидкость не загустеет). Сбрызните лимонным, вишневым и ягодным соком.

**Другой вариант:** можете добавить изюма, мускатного ореха и подсластить коричневым сахаром.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: ДЕСЕРТ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ, ОБЕДЫ ЭСБАТОВ





## Пирог из жженого сахара

*Держите у себя в кармане орех пекан, чтобы он притягивал серебро.*

БРИТАНСКОЕ ПОВЕРЬЕ

- 1 ½ стакана сахара**
- ½ стакана кипятка**
- ¾ стакана сливочного масла**
- 1 чайная ложка экстракта ванили**
- 2 яйца**
- 3 стакана муки, просеянной**
- 3 чайные ложки разрыхлителя**
- 1 чайная ложка соли**
- 1 стакан молока**
- Карамельная глазурь и половинки ореха пекана**

На слабом огне в небольшой кастрюльке нагрейте полстакана сахара, все время его помешивая. Когда сахар расплавится и начнет дымиться, медленно добавляйте в него воду, продолжая помешивать.

Продолжайте держать на огне, пока сиропа не станет примерно полстакана, все время мешая, чтобы сахар полностью растворился. Остудите. Взбейте сливки. Постепенно добавьте в них 1 стакан сахара, взбивая, чтобы получилась легкая пенка. Добавьте ваниль, затем желтки, все время взбивая. Залейте сахарный сироп. Добавляйте сухие ингредиенты, чередуя их с молоком; взбивайте, чтобы образовалась мягкая масса. Отдельно хорошо взбейте яичные белки и добавьте в смесь. Поместите получившуюся смесь в смазанную маслом круглую форму для выпечки диаметром 22 сантиметра. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 190 градусов. Остудите и полейте сверху карамельной глазурью (см. ниже) и посыпьте орехами.

## Карамельная глазурь

- 2 столовые ложки сливочного масла**
- ½ стакана сливок**
- ¾ стакана коричневого сахара**
- ¼ столовой ложки соли**
- 2 капли ванили**
- 3 стакана сахарной пудры**

Смешайте масло, сливки, сахар и соль в маленькой кастрюльке. Вскипятите. Снимите с огня и добавьте ваниль. Постепенно добавляйте сахарную пудру и хорошенько перемешайте.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: именины/дни рождения



## Ореховый пирог

*Так как многие орехи хорошо влияют на плодovitость и потенцию, этот пирог прекрасно подойдет в качестве свадебного торта.*

**1 стакан размягченного сливочного масла**  
**1  $\frac{3}{4}$  стакана сахара**  
**1 чайная ложка экстракта ванили**  
**3 целых яйца плюс 1 яичный желток**  
**3 стакана просеянной муки**  
**2 чайные ложки разрыхлителя**  
 **$\frac{3}{4}$  чайной ложки соли**  
 **$\frac{3}{4}$  стакана молока**  
**1 стакан мелко покрошенных орехов**

Взбивайте масло, постепенно добавляя туда сахар, до образования пенной массы. Добавьте ваниль, яйца и желток, одно за другим, хорошо перемешивая и взбивая каждый раз. Насыпьте просеянные сухие ингредиенты, чередуя их с молоком, взбивая до образования мягкой массы. Добавьте орехи. Залейте в смазанную маслом форму для выпечки, положив на дно вощеную бумагу. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 190 градусов. Охладите и подавайте на стол.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: именины/дни рождения,  
 Самэйн, Мабон, обеды эсбатов, свадьбы





## Рождественский пирог Мауры О'Бирн

*Впервые я встретила Фиаха О'Бирна, когда он переехал вместе со своим братом в дом, где я живу, только этажом ниже. Они выросли на ферме в Баллони (Карлоу) и очень часто рассказывали о том, как чудесно готовила их мать. В первую зиму у них не было возможности съездить в Ирландию, и я позвонила их матери, чтобы узнать у нее рецепт рождественского пирога, который больше всего расхваливали ее сыновья. А когда наступило Рождество, мы с ними по-дружески начали спорить, как все-таки правильно украсить пирог марципаном, и как залить его белой глазурью. Хотя Фиаха уже нет с нами, я каждый Юль пеку этот пирог в память о нем.*

**2 стакана золотого изюма**  
**2 стакана смородины**  
**½ стакана засахаренной вишни**  
**½ стакана кандированной корочки апельсина**  
**¾ стакана миндаля, измельченного**  
**Кожура 1 лимона**  
**4–6 столовых ложек бренди**  
**200 грамм сливочного масла, размягченного**  
**1 ½ стакана сахара**  
**7 яиц, взбитых**  
**2 стакана муки**  
**1 чайная ложка соли**  
**Консервированные абрикосы**

Поместите фрукты, орехи и кожуру в латку для духовки. Накройте фольгой и на 15 минут поставь-

те в нагретую до температуры 135 градусов духовку. Это подготовит фрукты к запеканию в пироге.

Дайте фруктам полностью остыть, затем залейте в них бренди и оставьте пока в сторону. Взбейте масло с сахаром до образования пенной массы, добавьте туда одно за другим яйца вместе с небольшим количеством муки, чтобы предотвратить свертывание. Просейте муку с солью и добавьте в яичную смесь. В тесто добавьте фрукты и орехи. Поместите тесто в глубокую форму для выпечки диаметром 25 сантиметров, смазанную маслом и выложенную вощеной бумагой. Выпекайте 3 часа при температуре 175 градусов. После того, как пирог остынет, украсьте его консервированными абрикосами и сверху положите миндалевую пасту.



## Миндалевая паста

**⅓ стакана сахара**  
**⅓ стакана сахарной пудры**  
**2 стакана молотых орехов миндаля**  
**2 яйца**  
**2 столовые ложки бренди или виски**  
**Экстракт миндаля**

Смешайте сахар, сахарную пудру и молотый миндаль. В отдельной миске взбейте венчиком яйца с виски и добавьте туда каплю миндального экстрак-

та. Смешайте с сахаром и миндалем. При помощи блендера смешайте все ингредиенты, чтобы получилась тугая паста. На плоскую поверхность посыпьте немного сахарной пудры. Выложите на нее пасту и замесите ее, чтобы она стала мягкой. Затем раскатайте пасту, чтобы она была толщиной примерно 3 миллиметра, и положите на пирог, полностью закрывая его верхнюю и боковую части. Поставьте в холодильник, полив белой глазурью. Также можно украсить пирог любимыми марципановыми фигурками.



## Белая глазурь

**2 яичных белка**  
**2 стакана сахарной пудры**  
**2 чайные ложки лимонного сока**  
**Глицерин**

Взбейте яичные белки, пока не образуется пенная масса; добавьте сахарную пудру по одной ложке, все время активно взбивая смесь. Добавьте лимонный сок и несколько капель глицерина. Взбивайте, пока не образуется тугая глазурь. Накройте влажной тканью и оставьте примерно на час. Затем можно украшать пирог глазурью. Сам пирог буде вкуснее, если некоторое время постоит в холодильнике.





## Булочка со специями и изюмом к чаю

*В кельтских странах «чай» означает чай со сливками и сахаром. А «приготовить чай» — значит подать к чаю какую-либо еду, в основном хлеб с маслом, или пироги и бисквиты. Впервые я попробовала эту чудесную булочку со специями, когда останавливалась на ферме у подруги, в Карлоу.*

- 1 стакан коричневого сахара**
- 1 стакан изюма**
- 1 ¼ стакана воды**
- ½ стакана жира для рассыпчатости теста**
- 1 чайная ложка корицы**
- ½ чайной ложки мускатного ореха**
- ½ чайной ложки гвоздичного перца**
- 2 стакана муки**
- 1 чайная ложка соды**
- 1 чайная ложка разрыхлителя**
- ½ чайной ложки соли**

Прокипятите в небольшой кастрюльке 5 минут коричневый сахар, изюм, жир, корицу, мускатный орех и гвоздичный перец. Дайте полностью остыть. Просейте оставшиеся сухие ингредиенты; смешайте их с первой смесью. Перелейте в смазанную маслом форму для выпечки. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 175 градусов. Дайте немного остыть и подавайте на стол к чаю.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: обеды эсбатов





## Творог с тремя цитрусовыми

*Вы можете использовать этот рецепт как начинку для пирогов и тортов, или можете просто намазать творог на свежий хлеб или лепешку.*

½ стакана сливочного масла  
 1 стакан сахара  
 2 столовые ложки лимонного сока  
 2 столовые ложки сока лайма  
 2 столовые ложки свежавыжатого сока апельсина  
 2 чайные ложки лимонной цедры  
 2 чайные ложки цедры лайма  
 2 чайные ложки апельсиновой цедры  
 5 яиц, взбитых

Растопите масло на среднем огне в кастрюле. Уберите с плиты и добавьте сахар, соки, цедру и яйца. Поставьте снова на огонь и варите, все время помешивая, пока смесь не начнет пузыриться, — но не позволяйте ей закипеть. Быстро остудите, поставив кастрюлю в холодную воду или лед, и несколько минут помешайте смесь. Закройте крышкой и поставьте на ночь в холодильник.

Праздники, ассоциирующиеся с блюдом: Середина Лета, Лугнасад, фестиваль солнца



*«Я никогда не ем, — сказал Кормак, —  
 Если со мной меньше пятидесяти человек».*

ПРИКЛЮЧЕНИЯ КОРМАКА МАК АРТА





## Видение Мақа Конглинна

Видение Мака Конглинна, наверное, единственное произведение ранней кельтской литературы, которое было нацелено на то, чтобы заставить читателя смеяться. Оно было написано в XII веке, а может даже и раньше. Оно высмеивает современные, в те годы, религиозные письма и гротеск обжорства при дворе королей.

Мне явилось тогда видение,  
Волшебное явление, о котором всем сейчас я расскажу:  
Сальная лодка, полная сала,  
Стояла в порту Молочного Залива,  
На самом гладком море мира.  
И мы вооружились в путь,  
Отправились по океану,  
Били своими веслами по волнам  
И собирали моря урожай.  
Как мед, была водная гладь.  
И приплыли мы к прекрасному форту  
Со стенами из заварного крема.  
Пред нами простерся мост из масла  
И запруда, полная овсянки,  
С частоколом из бекона,  
А в центре был чудесный дом,  
В который я зашел:  
Двери его были из вяленого мяса,  
А порог из свежего хлеба,  
Творожный сыр вместо стен,  
Колонны из твердых сыров,  
Подпорки были сделаны из сочного бекона,  
А из окон светят лучи сладких сливок.  
Белые стропила — что вкуснейший творог,  
Поддерживают дом.  
А за домом был колодец с вином.  
Мимо текли ручьи пива и медовухи.  
Море волновалось солодом,  
И пена его билась об обрыв из свинины.  
И было еще озеро из наваристой похлебки  
С соляными берегами.  
А вокруг стояли ограды из масла,



За которыми виднелись ароматные яблони,  
 Фруктовый сад весь в цвету,  
 А за ним леса из лука-поря,  
 С морковными рощами.  
 В доме жили добрые, откормленные люди.  
 И сидели они у огня, и у каждого на шее висело  
 По семь ожерельев из сыра головок и желудочков.  
 А глава дома, в мантии из мясного жира,  
 Стоял со своей прекрасной полной женой.  
 Рядом с высоким вертелом, там, где должен быть котел,  
 Увидел я управляющего с вилкой для мяса.  
 Его звали Кафал мак Фингуин,  
 И он был очень приятным человеком, высоким и крепким.  
 Вот столько всего увидел я за час  
 И рад был рассказать вам  
 О том, что мы увидели посредине Молочного моря.



## Мед

*В самых древних мифах считалось, что пчелы переносили души в такую страну, где нет смерти, и где эти души свободно летают в небесах в попытке достать до звезд в бессметном количестве.*

ВЕРГИЛИЙ

За столетия до того, как сахар стал широко распространен на земле, люди использовали мед, чтобы сделать блюда вкуснее и слаще. Доисторические рисунки в пещерах Западной Европы изображают мужчин, собирающих дикий мед почти таким же образом, как это делает человечество сегодня.

Мед был одним из известных в древние времена консервантов. И его использовали не только как добавку в пищу, но также и в магии, считая его помощником при заговорах воскрешения; и существует много мифов о том, как Богиня возвращала к жизни своих последователей при помощи бальзама пчел. В Средиземноморье была традиция хоронить умерших в позе эмбриона, обмазав их медом, чтобы им было легче переродиться в новую жизнь. Те, кто поклонялись Богине Деметре, называли ее Матерью Пчелой, и пчелы считались ее символом на земле. Считалось, что пчелы — это души жрецов и жриц, которые служили Богине, поэтому нельзя было ни в коем случае ранить пчел или ворошить их гнезда. Также нельзя было злиться и ругаться в присутствии пчел.



Древние греки называли пчел *гименоптера*, что означало «вуальные крылья» и относилось к вуалам, висящим в храме Богини. Богиня была покровительницей свадьбы, брачной ночи и медового месяца. А лишить девушку девственности означало разорвать вуаль Богини. В христианской мифологии считалось, что пчелы появились из слез, которые проливал Христос на кресте.

Традиционно, медовый месяц проводился в мае, вслед за пробными браками и помолвками во время Белтана. Медовый месяц включал в себя менструальный цикл, который назывался лунным медом. Менструальная кровь была священной, так как считалось, что сакральная тайна мироздания находится в этой женской крови. И, таким образом, имея интимные отношения в это время, позволяли мужчине прикоснуться к самому источнику жизни. Норвежские племена считали, что эликсир жизни состоит из меда, смешанного с «виной кровью», которая текла из котла лона Богини. Кельты верили, что их короли могут стать богами, если будут пить эту же «красную медовуху» (медовуху, как алкогольный напиток, сделанный из меда).

Мед был настолько важным в кельтских землях, что в средневековом Ирландском Праве была посвящена целая секция пчелам и пчеловодству. Дань вождю можно было отдавать медом и медовухой; а пир не мог считаться состоявшимся, если стол не ломился от большого количества медовухи и меда, в которые макали мясо, рыбу и птицу. А многие поэты называли Ирландию землей «молока и меда».

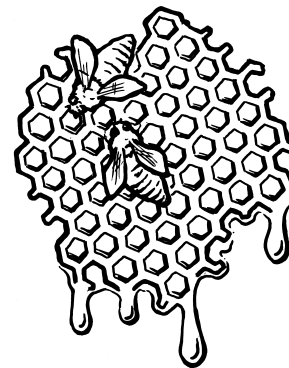
Также существовало множество примет и традиций, связанных с пчеловодством. Владельцы пчел всегда говорили с большим уважением о своих питомцах, никогда не кричали и тем более не ругались на них. Считалось, что пчелы не только понимают человеческий язык, но также узнают голос своего хозяина и даже знают его запах.

Распространенной практикой было «рассказать пчелам», если в доме кто-то умер. Пчеловод шел на пасеку после заката и вешал на улей кусочек черной повязки, затем он нагибался и шептал пчелам о том, что случилось. В некоторых местностях было принято отворачивать ульи в противоположную сторону от дома, в котором лежал мертвец. Даже в поздней кельтской мифологии пчелы были связаны с жизнью и смертью. И существовало поверье, что если пчелы покидали свой улей, то их хозяин скоро умрет.

Пчелы хранили тайны. Шотландцы говорили: «Спроси у дикой пчелы о том, что знал друид». Ульи никогда не продавались за деньги, их отдавали, зная, что в будущем пчелы наградят медом из своих сот за это. Пчелы были настолько ценными в некоторых регионах, что считалось ужасным оскорблением украсть улей.

В Северной Америке, там, где жили первые поселенцы из Европы, не было пчел. Поэтому их пришлось аккуратно перевозить на кораблях через океан. Аборигены называли пчел «мухами белого человека» после того, как эти насекомые прижились в Америке.

Сегодня мед является обязательным продуктом на каждой кухне; его намазывают на хлеб, запекают с ним мясо и добавляют в тесто и мороженое. Но у меда есть много сортов разного вкуса, он может быть терпким или мягким (в зависимости от цветов, которые растут рядом с ульем и с которых пчелы собирают нектар). Мед, сделанный из нектара определенного сорта растений — например, клубники или лаванды, ценится дороже, чем мед из разных цветов.





## Выращиваем сад для пчел

Если вы хотите завести пасеку, необходимо выращивать определенные цветы и травы, чтобы привлекать пчел и предоставлять им хороший нектар для производства меда. Сад для пчел должен находиться в солнечном месте и должен быть разделен на секции с одинаковыми растениями. Если вы живете в местности, где часто дует сильный ветер, возможно, вы захотите защитить от него своих пчел. Высокая сетка прекрасно смотрится, если ее украсить вьюнками или розами; а живая изгородь из падуба и плюща будет цвести и весной, и осенью. Выбирайте такие травы и цветы, которые смогут давать нектар и пыльцу на протяжении всего сезона; и проследите, чтобы пчелы не летали за пределы отгороженного участка, так как они по природе не собирают нектар с цветов, находящихся дальше, чем 150 метров от улья. Самые лучшие растения, производящие нектар, — это фруктовые деревья, гвоздика, одуванчик и дикая горчица; вы обязательно должны их посадить у себя в саду, если будет такая возможность. Также хорошо будет иметь следующие растения:

*Анис, базилик, монарда, огуречник аптечный, календула, кошачья мята, ромашка, цикорий, кориандр, шафран, фенхель, лен, незабудки, золотая розга, шандра, иссоп, синюха голубая, лаванда, лимонная мята, душица, мята, мак, бутень одуряющий, розмарин, сафлор красильный, шалфей, чабер, подсолнух, тимьян, валериана, вербена, вайда, тысячелистник*



## Мед с травами

*Можно использовать многие травы, чтобы усилить вкус меда. Среди наиболее интересных — лаванда, тимьян, розмарин, мята, лавровый лист, липа, корица, базилик, лимонная мята, розовая герань или лимонная герань.*

**1 стакан меда**  
**1 веточка или несколько листьев свежей травы**  
**на ваш выбор**

Нагрейте мед на слабом огне. Поместите растение в чистую банку и сверху залейте медом. Закатайте и позвольте постоять хотя бы неделю перед тем, как его использовать.

*Тот, кто собирает мед,  
Должен терпеть и укусы пчел.*

БРЕТОНСКАЯ ПОГОВОРКА





## РОЗОВЫЙ МЕД

*Этот рецепт я нашла в «Трактате чистой пищи» 1692 года:*

«Отрежьте белые части лепестков красных роз, возьмите их полфунта (фунт — 450 грамм) и положите в каменную миску, и вылейте на них три пинты (пинта — 0,56 литра) кипящей воды. Хорошо помешайте и дайте постоять 12 часов. Затем выжмите из них жидкость и, когда сделаете это, добавьте 5 фунтов меда. Вскипятите и варите, пока смесь не станет консистенции тягучего сиропа».

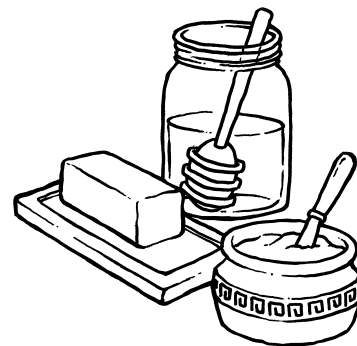


## Мед со сладким базиликом

*Попробуйте намазать этот мед с приправами на вафли, блинчики и жареный хлеб; или добавить в ванильное мороженое, йогурт; или полить им фрукты.*

**1 стакан меда**  
**½ чайной ложки молотой корицы**  
**1 столовая ложка бренди**  
**1 побег сладкого базилика**

Смешайте мед, корицу и бренди в маленькой кастрюльке на слабом огне. Положите сладкий базилик в стерилизованную банку и сверху залейте медом. Закатайте и выдерживайте минимум неделю перед использованием.





## Медовое масло

*Где косит серп и бороздит плуг, там нет фей и пчелы там не живут.*

КОРНОУЛЬСКАЯ ПОГОВОРКА

**½ стакана сливочного масла**  
**¼ стакана меда**  
**½ чайной ложки лимонной цедры**

Нагрейте масло до комнатной температуры. Смешайте с медом и лимонной цедрой. Подавайте на стол с содовым хлебом и большим стаканом молока.



## Медово-ореховые конфеты

*Носите миндальный орех в кармане во время растущей луны, чтобы преумножить благосостояние и иметь успех в бизнесе и делах.*

**2 стакана сахара**  
**3 столовые ложки меда**  
**¾ стакана молотого миндаля**  
**½ чайной ложки имбиря**

В кастрюле в небольшом количестве воды, на очень маленьком огне, варите сахар и мед; все время помешивайте, пока сироп не загустеет. Немного остудите, а затем взбивайте, пока он не станет тягучим. Добавьте миндаль и имбирь, хорошо перемешайте и перелейте на вощеную бумагу. Когда смесь затвердеет, порежьте ее на кусочки и подайте на стол.

ПРАЗДНИКИ, АССОЦИИРУЮЩИЕСЯ С БЛЮДОМ: ИМБОЛК, БЕЛТАН, САМЭЙН

*Есть три вещи, которые человеку понять сложнее всего:*

*Разум другого человека,*

*Пчелиный труд*

*И причину приливов и отливов.*

ВАЛЛИЙСКАЯ ПОГОВОРКА





# Глоссарий

- Белган** — один из четырех крупных кельтских праздников, который происходит накануне мая или 1 мая.
- Бин Сидхе** — женщина из мифов; пронзительно кричащий дух, который приходит в тот дом, где смерть неизбежна.
- Бригитта** — триединая кельтская богиня, которая чаще всего выступает в роли богини-целительницы, покровительницы кузнецов, поэзии и плодородия. Обычно ассоциируется с образом Богини-Девы. Поклоняются ей весной.
- Взбивать** — делать смесь однородной быстрыми движениями, используя ложку или венчик.
- Гвин ап Нудд** — повелитель подземного мира, который во многих сагах появляется в роли воина и охотника.
- Гиннес** — разновидность темного ирландского пива.
- Глазировать** — наносить специальную смесь на еду, чтобы та блестела.
- Дагда** — в ирландской мифологии он является отцом всех богов. У него была волшебная арфа и котел, который никогда не был пустым.
- Дану** — Мать Богиня, от имени которой получила имя Туата Де Дананн.
- Дева** — Богиня в самом юном своем образе.
- Жарить** — готовить на горячем масле.
- Зеленый Человек** — один из первых образов мужского божества. Его изображения до сих пор можно найти в убранстве ранних христианских церквей.
- Имболк** — кельтский праздник Бригитты, который отмечается 1 или 2 февраля.
- Ирландский самогон** — виски, который делается в домашних условиях.
- Кальяха** — «Старуха» или «Ведьма»; ассоциируется с Богиней в образе Старухи.
- Карраген (ирландский мох)** — мох, который используют, чтобы загустить соус или пудинг.
- Кельт/кельтский** — в современном понимании кельтов разделяют на две группы: гойдельские кельты, к которым относятся ирландцы, жители острова Мэн и шотландцы; а также британские кельты, коими являлись валлийцы, корнуолльцы и бретонцы. Сегодня в кельтских странах проживает около 16 миллионов человек, из которых меньше 3 миллионов знают кельтский язык.
- Кельтский древесный календарь** — система друидов для определения 13 лунных циклов, к каждому из которых приписывается священное дерево, символизирующее свой месяц.



**Кельтский фестиваль мертвых** — см. Самэйн.

**Керидвен** — хранительница котла, Богиня в образе Старухи. Она обладает котлом возрождения, в котором мертвые снова обретают жизнь.

**Кернуннос** — «Рогатый», известен так же как повелитель животных.

**Кипятить** — держать в кипящей воде.

**Книга о Коричневой Короле** — книга XI века, в которой фигурирует Тан бо Куалин.

**Колесо года** — кельтский календарь праздников, который обычно изображается в виде колеса.

**Кольцо фей** — также имеет название Кольцо Сидхе. Это либо круг травы, который по цвету темнее, чем трава вокруг, либо кольцо грибницы. Обычно ведет к волшебным холмам, где и живут феи. По старому поверью, если бы феи захотели, то они могли бы вас поймать в этом круге и навсегда забрать в свой мир.

**Король Дуб** — Бог в образе короля растущей половины года, от Юля до Середины Лета.

**Король Падуб** — в легендах Ирландии Король Падуб был повелителем убывающей половины года, начиная с Середины Лета вплоть до Юля. Сам падуб — это священное растение, и его часто используют в защитных заговорах.

**Ламмас** — см. Лугнасад.

**Летнее солнцестояние** — также известно как Середина Лета, когда солнце находится в зените.

**Лут** — очень важный ирландский бог. Он — солнечное божество, а также покровитель всех искусств и ремесел. Когда старые боги спустились под землю и превратились в фей, Лут стал мастером фей среди них. В Англии его также называли леприконом.

**Лугнасад** — саббат, который отмечается 1 августа. Он посвящен первому урожаю и прославляет бога Луга.

**Мабон** — саббат, посвященный осеннему равноденствию, названный в честь валлийского бога. Изначально он был не очень важным для кельтов, но затем стал вторым фестивалем урожая. В современном мире более известен как день Благодарения.

**Мать Богиня** — второй образ Триединой Богини. Она ассоциируется с плодородием и урожаем.

**Мать Зерна** — имя Богини в роли кормилицы.

**Остара** — саббат, празднующий весеннее равноденствие.

**Охлаждать** — снять с огня и подождать, пока блюдо станет комнатной температуры.

**Пикты** — группа кельтских племен.

**Подкидыш** — волшебный персонаж, которого феи оставляют вместо настоящего ребенка.

**Равноденствие** — дни баланса между светом и тьмой в сутках.

**Растущая луна** — луна, которая зрительно постепенно увеличивается в размерах на небосклоне.





- Рогатый Бог** — ранняя форма мужского божества.
- Саббат** — праздник, отмечающий собой новый этап языческого колеса года.
- Саксоны** — германские племена, завоевавшие Британские острова. Они привнесли в кельтскую культуру много новых праздников и традиций.
- Самэйн** — саббат, знаменующий собой начало кельтского года. Сейчас более известен как Хэллоуин.
- Середина Зимы** — зимнее солнцестояние, когда солнце достигает своей низшей точки на небе.
- Середина Лета** — саббат, посвященный летнему солнцестоянию.
- Солнцестояния** — время в году, когда солнце достигает либо своей наивысшей, либо низшей точки.
- Старуха** — образ Богини в темное время года.
- Тир-на-ног** — земля вечной молодости, или кельтский вариант рая. В нем правит Богиня-Старуха со своим котлом возрождения, которая помогает всему существу переродиться.
- Убывающая луна** — луна, которая зрительно постепенно уменьшается в размерах на небосклоне.
- Ужины во время сбора урожая** — пиры, во время которых отмечают урожайный сезон.
- Хэллоуин** — см. Самэйн.
- Цикл легенд о Финне** — цикл историй о Финне Мак Кумале, популярном ирландском герое.
- Элементали** — древние духи, ассоциирующиеся с каждым из четырех элементов природных стихий — Землей, Воздухом, Огнем и Водой.
- Эсбат** — время полнолуния, которое отмечается каждый месяц.
- Юль** — саббат, отмечающий собой зимнее солнцестояние.



# Список использованной литературы и книги, рекомендованные к прочтению

- Adler Margot. *Drawing Down the Moon*. Boston, 1986.
- Angus S. *The Mystery Religions*. N. Y., 1975.
- Apocrypha* (authorized version). N. Y., 1962.
- Asala Joanne. *Irish Saints and Sinners*. N. Y., 1995.
- Asala Joanne. *Whistling Jigs to the Moon: Tales of Irish and Scottish Pipers*. Iowa City, 1993.
- Ashe Geoffrey. *The Virgin*. L., 1976.
- Attwater Donald. *The Penguin Dictionary of Saints*. Baltimore, 1965
- Bacon Edward. *Vanished Civilizations of the Ancient World*. L., 1963.
- Baring-Gould Sabine. *Curious Myths of the Middle Ages*. N. Y., 1967.
- Barth Edna. *Shamrocks, Harps, and Shillelaghs: The Story of the St. Patrick's Day Symbols*. N. Y., 1977.
- Barth Edna. *Lilies, Rabbits, and Painted Eggs: The Story of the Easter Symbols*. N. Y., 1970.
- Barth Edna. *Witches, Pumpkins, and Grinning Ghosts: The Story of Halloween Symbols*. N. Y., 1972.
- Barth Edna. *Holly, Reindeer, and Colored Lights: The Story of the Christmas Symbols*. N. Y., 1971.
- Bates Katharine Lee. *Ballad Book*. Boston, 1890.
- Best R. I. and Osborn Bergin, eds. *Book of the Dun Cow*. Dublin, 1929.
- Best R. I., Osborn Bergin and M. A. O'Brien. *The Book of Leinster*. Dublin, 1954–1967.
- Bergin Osborn and R. I. Best, eds. *The Wooing of Etain*. Dublin, 1937.
- Binder Pearl. *Magic Symbols of the World*. L., 1972.
- Brandon S. G. F. *Religion in Ancient History*. N. Y., 1969.
- Branston Brian. *Gods of the North*. L., 1955.
- Bremness Lesley. *The Complete Book of Herbs*. N. Y., 1988.
- Brewster H. *Pomeroy Saints and Festivals of the Christian Church*. N. Y., 1904.
- Bromwich R. *The Welsh Triads*. Cardiff, 1961.
- Brooks J. A. *Ghosts and Legends of Wales*. Norwich, England, 1987.
- Budge Sir. E. A. Wallis. *Egyptian Magic*. N. Y., 1969.
- Campbell Joseph. *The Masks of God: Primitive Mythology*. N. Y., 1959.
- Campbell Joseph. *The Masks of God: Oriental Mythology*. N. Y., 1962.
- Campbell Joseph. *The Masks of God: Occidental Mythology*. N. Y., 1964.
- Campbell Joseph. *The Masks of God: Creative Mythology*. N. Y., 1970.



- Campbell Joseph. *The Power of Myth*. N. Y., 1988.
- Campbell Joseph. *The Flight of the Wild Gander*. Chicago, 1969.
- Campbell Joseph F. *Popular Tales of the Western Highlands*. Edinburgh, 1860.
- Carmichael A. *Carmina Gadelica* (2 volumes). Edinburgh, 1928.
- Cavendish Richard, ed. *Man, Myth and Magic* (Volumes 1–30). N. Y., 1970.
- Cavendish Richard. *Mythology: An Illustrated Encyclopedia*. L., 1992.
- Chadwick Nora. *The Celts*. Harmondsworth, 1970.
- Chaucer. *The Canterbury Tales*. Harmondsworth, England, 1951.
- Clough S. D. P. *A Gaelic Anthology*. Dublin, 1987.
- Cole William. *Folk Songs of England, Ireland, Scotland and Wales*. N. Y., 1969.
- Collins Joseph B. *Christian Mysticism in the Elizabethan Age*. N. Y., 1991.
- Colum Padraic. *An Anthology of Irish Verse*. N. Y., 1948.
- Conway D. J. *Celtic Magick*. St. Paul, Minnesota, 1990.
- Crawley Ernest. *The Mystic Rose*. N. Y., 1960.
- Croker Thomas Crofton. *Fairy Legends and Traditions of the South of Ireland*. L., 1828.
- Cross Tom. P. and Clark Harris Slover. *Ancient Irish Tales*. Dublin, 1936.
- Cunningham Scott. *Earth Power*. St. Paul, Minnesota, 1992.
- Curtain Jeremiah. *Myths and Folklore of Ireland*. N. Y., 1969.
- Delehaye Hippolyte. *The Legends of the Saints*. N. Y., 1962.
- de Lys Claudia. *The Giant Book of Superstitions*. Secaucus, New Jersey, 1979.
- de Paor M. and L. *Early Christian Ireland*. L., 1978.
- Doane T. W. *Bible Myths and their Parrallels in Other Religions*. N. Y., 1971.
- Doble G. H. *Lives of the Welsh Saints*. Cardiff, 1971.
- Doel Geoff and Fran Doel. *Mumming, Howling, and Hoodning: Midwinter Rituals in Sussex, Kent, and Surrey*. Ashford, England, 1992.
- Dossey Donald E. *Holiday Folklore, Phobias, and Fun*. Los Angeles, 1992.
- Douglas Sir George. *Scottish Fairy and Folk Tales*. N. Y., 1900.
- Ebbutt M. I. *The British*. N. Y., 1985. (Originally published in 1910.)
- Elder Isabel Hill. *Celt, Druid and Culdee*. L., 1990.
- Ellis Albert. *The Folklore of Sex*. N. Y., 1951.
- Ellis Peter Berresford. *Dictionary of Celtic Mythology*. Oxford, 1992.
- Evans-Wentz W. Y. *The Fairy Faith in Celtic Countries*. N. Y., 1966.
- Fielding William J. *Strange Customs of Courtship and Marriage*. N. Y., 1942.
- Frazier Sir James George. *The Golden Bough*. L., 1922.
- Frazier Sir James George. *Folklore in the Old Testament*. N. Y., 1927.
- Funk Wilfred. *Word Origins and their Romantic Stories*. N. Y., 1978.
- Gantz Jeffrey. *Early Irish Myths and Sagas*. N. Y., 1981.



- Gantz Jeffrey. *The Mabinogion*. Harmondsworth, 1976.
- Gascoigne Russell. *The Haunting of Glamorgan and Gwent*. Gwynedd, Wales, 1993.
- Gaster Theodor. *Myth, Legend, and Custom in the Old Testament*. N. Y., 1969.
- Geoffrey of Monmouth. *History of the Kings of Britain*, in various translations.
- Giraldus Cambrensis. *The History and Topography of Ireland*, in various translations.
- Glassie Henry. *All Silver and No Brass*. Indiana, ca. 1975.
- Gmelch Sharon. *Irish Life and Traditions*. Dublin, 1986.
- Graves A. P. *A Celtic Psalter*. L., 1917.
- Graves Robert. *The White Goddess*. N. Y., 1973.
- Greene D. and O'Connor, F. *A Golden Treasury of Irish Poetry a.d. 600 to 1200*. L., 1967.
- Gregory Lady Isabella Augusta. *Cuchulain of Muirthemne: The Story of the Red Branch of Ulster*. N. Y., 1924.
- Gregory Lady Isabella Augusta. *Gods and Fighting Men*. N. Y., 1904.
- Guerber H. A. *Legends of the Middle Ages*. N. Y., 1924.
- Guest Lady Charlotte. *The Mabinogion*. L., 1904.
- Guignebert Charles. *Ancient, Medieval and Modern Christianity*. N. Y., 1961.
- Hamilton Edith. *Mythology*. Boston, 1940.
- Hazlitt W. Carew. *Faiths and Folklore of the British Isles*. N. Y., 1965.
- Henderson George. *Bricriu's Feast, in Fled Bricrend*. Dublin, 1899.
- Higginson Thomas Wentworth. *Tales of the Enchanted Islands of the Atlantic*. N. Y., 1898.
- Hitching Francis. *Earth Magic*. N. Y., 1978.
- Hole Christina. *English Custom and Usage*. L., 1941.
- Hull E. *The Poem Book of the Gael*. L., 1912.
- Hyde Douglas. *The Religious Songs of Connacht*. Dublin, 1906.
- Hyde Douglas. *Legends of Saints and Sinners*. Dublin, 1915.
- Jackson K. H. *A Celtic Miscellany*. L., 1971.
- Jacobs J. *English Fairy Tales*. L., ca. 1890.
- Jacobs J. *Celtic Fairy Tales*. L., ca. 1890.
- Jacobs J. *More Celtic Fairy Tales*. L., ca. 1890.
- Jeffery P. H. *Ghosts, Legends and Lore of Wales*. Cambridge, date unknown.
- John Brian. *Pembrokeshire Folk Tales*. Newport, Wales, 1992.
- Johnson Walter. *Folk Memory*. N. Y., 1980.
- Jones Kathy. *The Ancient British Goddess*. Glastonbury, England, 1991.
- Jones Sally. *Legends of Somerset*. L., Cornwall, 1984.
- Jones Thomas and Gwyn Jones. *Mabinogion*. L., 1970.
- Keightley Thomas. *The World Guide to Gnomes, Fairies, Elves and Other Little People*. N. Y., 1978.
- Kee Robert. *Ireland: A History*. L., 1980.
- Kinsella Thomas. *The Tain*. Oxford, 1986.



- Larmine William. *West Irish Folk Tales and Romances*. L., 1893.
- Larousse *Encyclopedia of Mythology*. L., 1968.
- Leamy Edmund. *Irish Fairy Tales*. Dublin, 1978.
- Lee F. H. *Folk Tales of All Nations*. N. Y., 1930.
- Luzel J. *Folk Tales of Brittany*. Paris, 1890.
- MacCana Proinsias. *Celtic Mythology*. L., 1970.
- Malory Sir Thomas. *Le Morte d'Arthur*. L., 1961.
- Mason J. H. N. *West Country Walks and Legends*. L., 1980.
- Matthews Caitlin. *Mabon and the Mysteries of Britain*. N. Y., 1987.
- Matthews Caitlin. *Arthur and the Sovereignty of Britain*. N. Y., 1989.
- Matthews John. *Taliesin: Shamanism and the Bardic Mysteries in Britain and Ireland*. N. Y., 1991.
- McCoy Edain. *Witta: An Irish Pagan Tradition*. St Paul, Minnesota, 1993.
- McLean G. R. D. *Poems of the Western Highlanders*. L., 1961.
- McManus Seamus. *The Story of the Irish Race*. N. Y., 1921.
- McAnally D. R. *Irish Wonders*. L., 1888.
- Meyer K. *Selections from Ancient Irish Poetry*. L., 1911.
- Miles Clement A. *Christmas in Ritual and Tradition*. L., 1912.
- Munford G. F. *Ghosts and Legends of South Somerset*. L., 1922.
- Neuman Erich. *The Great Mother: An Analysis of the Archetype*. Princeton, New Jersey, 1963.
- Northall G. F. *English Folk-Rhymes*. L., 1892.
- Norton-Taylor Duncan. *The Celts*. Alexandria, Virginia, 1974.
- Ody Penelope. *The Herb Society's Complete Medicinal Herbal*. L., 1993.
- Oliver Edith and Margaret K. S. Edwards. *Moonrakings: A Little Book of Wiltshire Stories*. L. (facsimile edition reprinted 1979, original date unknown).
- O'Neill Captain Francis. *Irish Minstrels and Musicians*. Chicago, 1913.
- O'Sheridan Mary Grant. *Gaelic Folk Tales*. Chicago, 1910.
- Pepper Elizabeth and John Wilcock. *Magical and Mystical Sites*. N. Y., 1977.
- Piggot Stuart. *The Druids*. N. Y., 1968.
- Powell T. G. E. *The Celts*. L., 1958.
- Rank Otto. *The Myth of the Birth of the Hero*. N. Y., 1959.
- Rees Alwyn and Brinley. *Celtic Heritage*. N. Y., 1961.
- Rhys Sir John. *Celtic Folklore*. L., 1911.
- Robertson J. M. *Pagan Christs*. N. Y., 1967.
- Rolleston T. W. *Myths and Legends of the Celtic Race*. L., 1917.
- Ross Ann. *Everyday Life of the Pagan Celts*. L., 1970.
- Ross Ann. *Pagan Celtic Britain*. L., 1967.
- Sargent H. C. *English and Scottish Popular Ballads*. Boston, 1932.



- Sharp E. *Lyra Celtica*. Edinburgh, 1896.
- Sikes Wirt. *British Goblins*. L., 1880.
- Spence Lewis. *The History and the Origin of Druidism*. N. Y., 1971.
- Squire Charles. *Celtic Myth and Legend*. N. Y., 1979.
- Stewart R. J. *Celtic Gods, Celtic Goddesses*. L., 1990.
- Stewart R. J. *Celtic Myths and Legends*. L., 1996.
- Stone Merlin. *When God Was a Woman*. N. Y., 1976.
- Thurneysen Rudolf. *The Tale of Macc Da Tho's Pig, in Scela mucce Meic Dathó*. Dublin, 1935.
- Trevelyan Marie. *Folklore and Folk Stories of Wales*. L., 1909.
- Tuleja Tad. *Curious Customs*. N. Y., 1987.
- Turville-Petre E. O. G. *Myth and Religion of the North*. N. Y., 1964.
- van Hamel A. G. *The Birth of Cu Chulain, Compert Con Culainn*. Dublin, 1933.
- Walker Barbara. *The Women's Encyclopedia of Myths and Secrets*. San Francisco, 1983.
- Walker Peter N. *Folk Tales from York and the Wolds*. L., 1992.
- Wilson Barbara Ker. *Scottish Folktales and Legends*. Oxford, 1954.
- Wiltshire Kathleen. *Ghosts and Legends of the Wiltshire Countryside*. Salisbury, England, 1973.
- Wimberley Lowry Charles. *Folklore in the English and Scottish Ballads*. N. Y., 1959.
- Yeats W. B. *Fairy and Folk Tales of the Irish Peasantry*. L., 1910.

*Научно-популярное издание*

**Асала Джоан**

**КЕЛЬТСКАЯ НАРОДНАЯ КУХНЯ**

**Древние традиции и старинные рецепты напитков и блюд**

Подписано в печать 18.07.2011.

Формат 84 × 84<sup>1/16</sup>. Печ. л. 22. Тираж 1000 экз. Заказ № 405.

Налоговая льгота — общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2;  
953130 — литература по философским наукам, социологии, психологии.

**Издательская группа «Весь»**

197101, Санкт-Петербург, а/я 518.

E-mail: [info@vesbook.ru](mailto:info@vesbook.ru)

**Посетите наш сайт:** <http://www.vesbook.ru>

**Вы можете заказать наши книги:**

*в России* («Книга — почтой»)

по адресу: 197101, Санкт-Петербург, а/я 518;

по телефону: 8-800-333-00-76

(ПО РОССИИ ЗВОНКИ БЕСПЛАТНЫЕ)

**ЦЕНЫ ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА;**

на сайтах: [www.vesbook.ru](http://www.vesbook.ru), <http://точка24.рф>

*в Германии*

+ 49 (0) 721 183 1212.

+ 49 (0) 721 183 1213.

[atlant.book@t-online.de](mailto:atlant.book@t-online.de)

[www.atlant-shop.com](http://www.atlant-shop.com)

*в Белоруссии*

+10 (37517) 242 0752.

+10 (37517) 238 3852

*в Украине*

магазин EZOP.UA

+38 (044) 578 2454

[www.ezop.ua](http://www.ezop.ua)

Отпечатано в ОАО «Петроцентр»

ОП Пушкинская типография

196601, Санкт-Петербург, г. Пушкин, Средняя ул., д. 3/8

Тел.: (812) 451-90-00

## Книги серии «Ритмы Земли»:

Гленни Киндред  
*Мудрость Земли.  
Практики обретения  
духовности и силы*

Джеймс Эндреди  
*Экошаманизм. Священные  
практики единства,  
силы и исцеления Земли*

Равен Кальдера, Таннин Шварцштейн  
*Ритуалы и обряды —  
в помощь городскому человеку*

Стивен Д. Фармер  
*Магия Земли: древняя  
шаманская мудрость.  
Исцеление себя, других  
и планеты*

Александр Сизов  
*Тайные силы растений*

Орион Фоксвуд  
*Ключ к познанию истины.  
Старинные магические  
практики самосовершенствования*

Джид Парма  
*Новая духовность. Все, что вы хотели  
знать о язычестве*

Гейл Вуд  
*Мистический опыт экстаза.  
Шаманские практики народов мира*

Джесси Хардин «Волк»  
*Энергия Матери-Земли. Возвращение  
к истокам природы*

Билл Плоткин  
*Мир природы и человеческая душа.  
Обретение целостности и единства в  
раздробленном мире*

Цена одной книги: 159 руб.

---

Все книги издательства можно заказать по телефону: 8 800 333 00 76  
ПО РОССИИ ЗВОНКИ БЕСПЛАТНЫЕ! ВНИМАНИЕ! ЦЕНЫ ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА!!!