**Элизабет Гвинн Дэвид**

Элизабет Гвинн Дэвид (26 декабря 1913 - 22 мая 1992) знаменитая кулинарная британская писательница середины XX века.

Считается, что Дэвид внесла в английскую кухню элементы французской и итальянской кухни (вместе с такими продуктами как оливковое масло и цуккини). В усталой послевоенной Великобритании с карточками на еду, она отдавала внимание простой деревенской кухне Средиземноморья нежели напыщенной еде аристократов. Стиль Дэвид характеризуется самими рецептами, подробным описанием приготовления.

Родилась в богатой семье; три сестры. Ее родителями были Руперт Гвинн, член британского парламента, и почетная Стелла Ридли, происходящая из знатной английской семьи. Она училась в Сорбонне, жила два года во французской семье, что привело к ее любви ко Франции и к еде. В возрасте 19 лет ей подарили первую кулинарную книгу The Gentle Art of Cookery Хильды Лейел, которая писала о любви к восточной еде. "Если бы мне дали стандартную миссис Битон вместо восхитительных рецептов миссис Лейел", говорила она, - "Я наверное никогда бы не научилась готовить".

Гвинн вела авантюрную жизнь, покинула дом, чтобы стать актрисой. Она уехала из Англии в 1939 году, когда ей было 25 лет, и купила лодку со своим женатым любовником, намереваясь путешествовать по Средиземноморью. Но началась война, и им пришлось бежать от немцев без лодки, которую конфисковали. Они поселились в Греции, где она узнала о греческой еде и общалась в богемой. Когда напали немцы, они сбежали в Египт, где Гвинн начала работать, рассталась с другом и вышла замуж за лейтенанта-полковника тони Дэвида, но их женитьба не продержалась более восьми месяцев.

По возвращении в Л ондон в 1946 году Дэвид начала писать кулинарные статьи и 1949 году и издатель Джон Леманн предложил ей сто фунтов вперед за издание "Mediterranean Food" ("Средиземноморская кухня"), что положило начало ее карьере. Дэвид провела восемь месяцев восемь месяцев в Венеции, Тоскане и Капри в Италии, занимаясь итальянской кухней. Многие ингредиенты были неизвестны, когда были опубликованы книги, и Дэвид предлагала искать масло в аптеке, где его продавали для натирания ног. В течение десяти лет начали появляться в магазинах такие ингредиенты как баклажаны, шафран и макароны, и книги Дэвид играли в этом немалую роль. Дэвид стала знаменита, уважаема и приобрела высокий статус. Она давала совет многим поварам и компаниям. Она даже открыла свой магазин и писала статьи для магазина Vogue - первые статьи в стиле кулинарных путешествий.

Дэвид получила награду Glenfiddich писатель года за книгу English Bread and Yeast Cookery ("Английский хлеб и дрожжевая кулинария"). Также Университет Эссекса наградил ее почетной степенью, и она получила награду Chevalier de l'Ordre du Merite Agricole. Однако, больше всего она обрадовалась, когда ее приняли в Королевское литературное общество в 1982 году в знак ее писательских заслуг.

У Дэвид был красивый интеллигентный язык, но она была человеком не только восхищения, но и страха. У нее было множество друзей, но иногда она была очень ужасна. Она перенесла инсульт, который привел к потери вкуса и снижению ее уверенности в себе. Поэтому последние ее годы были сложными, и в 1992 году она умерла у себя дома в Челси, где жила около сорока лет.