

Мария Покровская

ЕДИМ КАК В КИНО

50 РЕЦЕПТОВ
ИЗ КУЛЬТОВЫХ
ФИЛЬМОВ
И СЕРИАЛОВ



Мясной пирог Арьи Старк
из сериала «Игра престолов»



Вафли Одиннадцать
из сериала
«Очень странные дела»



Любимый пирог Дина
из сериала
«Сверхъестественное»

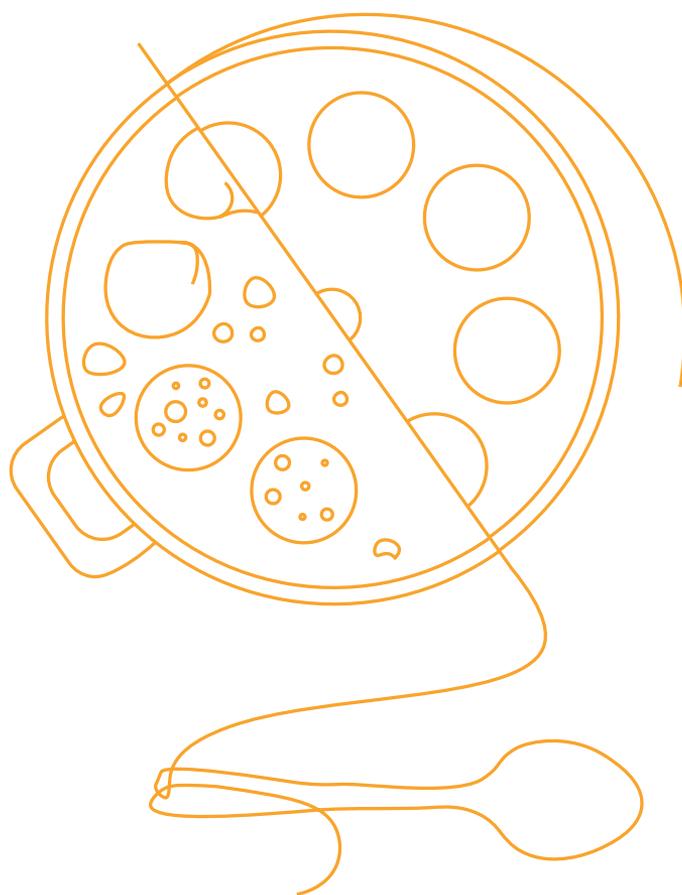


Ребрышки
из сериала «Карточный
домик»

Мария Покровская

ЕДИМ КАК В КИНО

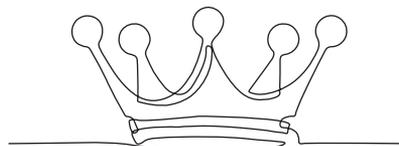
50 РЕЦЕПТОВ ИЗ КУЛЬТОВЫХ ФИЛЬМОВ И СЕРИАЛОВ

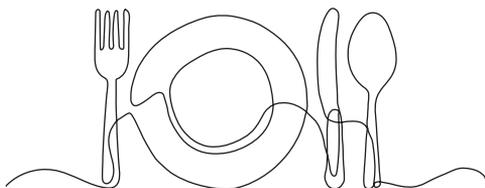


ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва 2023

- едим как в кино -





Вступительное слово

Если бы два года назад, когда я начинала свой блог, мне сказали, что я напишу собственную книгу, я бы не поверила. Тогда я была полна энтузиазма, но особых знаний ни о блогинге, ни о кулинарии не имела.

Спустя два года, листая свою книгу, я с уверенностью могу сказать: «У меня получилось!»

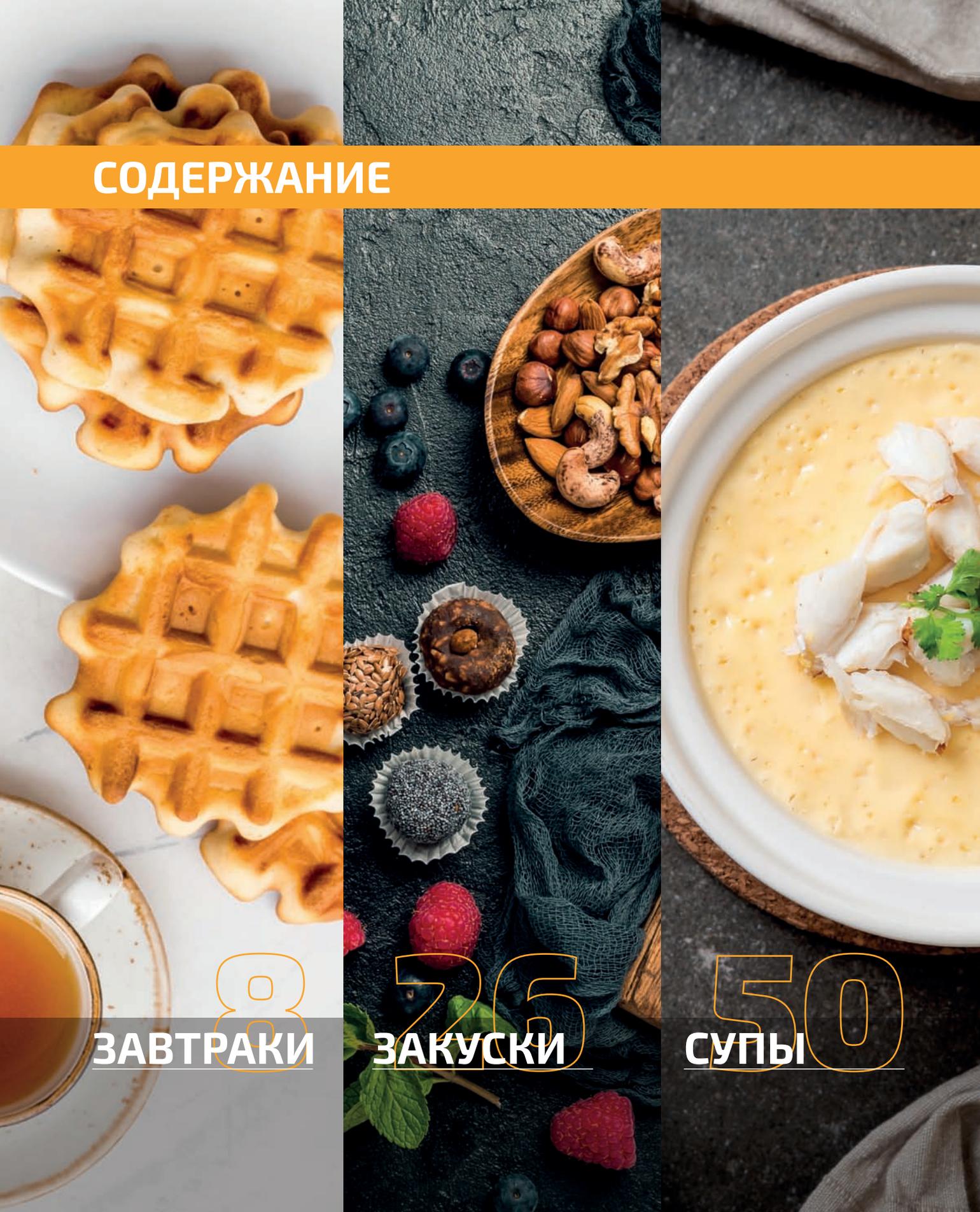
Начинала я с ПП-рецептов, но вот идея с рецептами из кино пришла внезапно. Помню, в декабре 2020 года я хотела написать пост о фильмах с новогодним настроением, чтобы облегчить поиски моим читателям.

И начала их пересматривать. Включила мультфильм «Полярный экспресс», досмотрела до момента с горячим шоколадом, и меня осенило: я буду готовить блюда из кино! Так я и нашла себя в блогерском мире. Все быстро завертелось, ко мне пришло много подписчиков, и я стала ощущать себя успешным блогером. А сейчас еще и книгу выпустила.

В этой книге собраны рецепты из иностранных фильмов и сериалов. Еда играет в кино немалую роль: она дополняет сюжет, раскрывает характеры героев.

Надеюсь, моя книга подтолкнет вас к кулинарным экспериментам и вдохновит повторить блюда из любимых фильмов и сериалов.





СОДЕРЖАНИЕ

8
ЗАВТРАКИ

26
ЗАКУСКИ

50
СУПЫ



64
ВТОРЫЕ
БЛЮДА



84
ДЕСЕРТЫ



112
НАПИТКИ

- едим как в кино -

ЗАВТРАКИ

8

**Бейглы с беконом
и яйцом на завтрак**

из сериала «Очень странные дела»

10

Мафины с изюмом

из сериала
«Почему женщины убивают»

12

**Сэндвичи с арахисовой
пастой и маршмеллоу**

из сериала «Академия Амбрелла»

14

Ванильные сконы

из сериала «Ты»

16

Панини с тунцом

из сериала «Теория большого взрыва»

18

**Панкейки
Деймона Сальваторе**

из сериала «Дневники вампира»

20

Крепы

из сериала «Эмили в Париже»

22

Испанский омлет

из сериала «Секс в большом городе»

24

**Шпинат в сливках
с яйцом пашот**

из фильма «Кэрол»



Бейглы с беконом и яйцом из сериала «Очень странные дела»

Сложность



Бейглы обычно готовят из дрожжевого теста, но что делать, если хочется отведать их здесь и сейчас? Вот рецепт быстрых бездрожжевых бейглов. Такие Стив Харрингтон брал с собой в школу на завтрак.

Ингредиенты

Для бейглов на 4 шт.:

Мука	160 г
Щепотка соли	
Разрыхлитель	4 г
Греческий йогурт 2%	220 г
Яйцо	1 шт.
Смесь перцев по вкусу	
Кунжут для посыпки	

Для начинки:

Бекон	8 полосок
Яйца	4 шт.
Плавленый сыр	4 ломтика

Порядок приготовления

1. Смешайте просеянную с разрыхлителем муку и греческий йогурт. Добавьте щепотку соли.
2. Припылите рабочее пространство мукой и замесите мягкое тесто. Оно будет слегка прилипать к рукам.
3. Разделите тесто на четыре равные части, сформируйте каждую в круг, а затем проделайте в каждой из них отверстие с помощью стакана.
4. Положите заготовки на пергамент, смажьте яйцом и посыпьте специями и кунжутом.
5. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180 °С 30 минут. После приготовления немного остудите.
6. Бекон обжарьте на сковороде без масла до золотисто-коричневого цвета.
7. Яйца разбейте в миску, добавьте соль и перемешайте до однородного состояния.
8. Растопите на сковороде немного сливочного масла и вылейте яичную смесь. Готовьте скрэмбл, постоянно помешивая, на среднем огне, примерно 1,5 минуты.
9. Каждый бейгл разрежьте вдоль. На нижнюю часть выложите скрэмбл по контуру, сверху – два ломтика бекона и сыр. Накройте второй частью бейгла.





Маффины с изюмом из сериала «Почему женщины убивают»

Сложность



Лучший способ узнать местные сплетни – отправиться к своей подруге на чашечку чая. Но если твоя подруга сама стала объектом сплетен, то не остается ничего другого, как отправить к ней своего сына с утешительным подарком. Вдруг сыну посчастливится узнать что-то новое?

Однако Томми предпочел не выдавать секреты своей обожаемой Симон, хотя и пытался передать послание от матери – маленькие вкусные маффины, которые очень любят американцы. Вы тоже можете позвать своих подруг на завтрак с кофе и маффином и поделиться новыми историями между собой.

Ингредиенты

Мука _____
Сахар _____
Разрыхлитель _____
Соль _____
Корица _____
Молоко _____
Сливочное масло _____
Яйца _____
Изюм _____
Мука (для изюма) _____

Порядок приготовления

1. Изюм промойте и просушите бумажным полотенцем.
2. В одной миске смешайте просеянную с разрыхлителем муку, сахар, соль и корицу.
3. В другой миске смешайте молоко комнатной температуры и яйца. Влейте растопленное сливочное масло.
4. Добавьте сухую смесь к жидким ингредиентам.
5. Осторожно перемешайте лопаткой до получения массы светлой консистенции.
6. Изюм обваляйте в муке и добавьте в тесто. Перемешайте и распределите по бумажным формочкам.
7. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 20 минут при 180 °С.
8. Подавайте маффины к столу сразу после приготовления. Можете украсить их сахарной пудрой.





Сэндвичи с арахисовой пастой и маршмеллоу из сериала «Академия Амбрелла»

Сложность



Это любимое блюдо Пятого, которое, я уверена, понравится и вам! К тому же это самый простой рецепт в моей книге.

Ингредиенты

На 2 сэндвича:

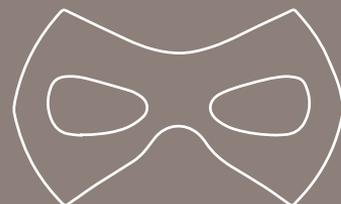
Хлеб для тостов ————— 4 шт.

Арахисовая паста —————

Маршмеллоу ————— 2 шт.

Порядок приготовления

1. Ломтики хлеба намажьте арахисовой пастой с одной стороны.
2. На два ломтика положите маршмеллоу.
3. Накройте оставшимся хлебом.
4. Если хотите, чтобы маршмеллоу слегка расплавились, обжарьте сэндвич с двух сторон на сливочном масле.





Ванильные сконы из сериала «Ты»

Сложность



Когда твоё хобби – избавляться от соседей между делом, не будет лишним открыть собственный бизнес для отвода глаз. Ведь не будет же милый кондитер хранить в своем подвале похищенных людей?

У Лав Куинн отлично получалось совмещать это. А от ее выпечки не смогли отказаться даже самые главные активисты за здоровый образ жизни.

Сконы популярны в Великобритании, там их подают к чаю, но мне кажется, что они очень подойдут и для завтрака в выходной день.

Ингредиенты

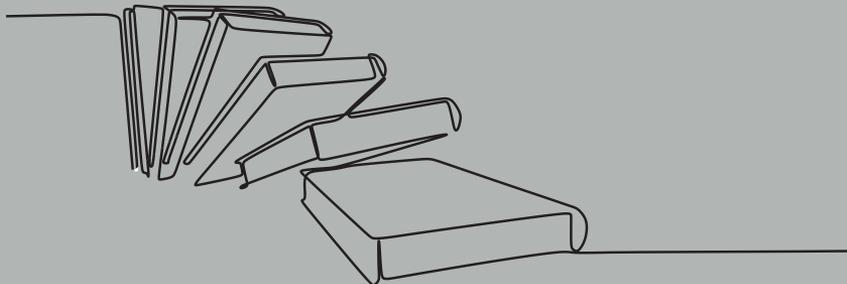
Мука	250 г
Сахар	40 г
Разрыхлитель	6 г
Сливочное масло	45 г
Молоко	80 мл
Яйцо	1 шт.
Ванильный экстракт	5 капель

Для глазури:

Сахарная пудра	90 г
Молоко	2 ст. л.
Ванильный экстракт	1 капля

Порядок приготовления

- Муку смешайте с сахаром и разрыхлителем.
- Добавьте нарезанное кубиками холодное сливочное масло и перетрите смесь в крошку.
- В холодном молоке размешайте яйцо и ванильный экстракт.
- Соедините сухие ингредиенты с жидкими.
- Быстро замесите тесто, расплющите его руками в круг толщиной 2 см и диаметром 18 см.
- Разделите тесто острым ножом на восемь ромбов.
- Переложите на пергамент, прикройте полотенцем и дайте отдохнуть в течение 15 минут при комнатной температуре.
- Выпекайте сконы 15 минут в духовке, предварительно разогретой до 220 °С.
- Смешайте сахарную пудру с молоком и ванильным экстрактом.
- Покройте глазурью остывшие сконы и подавайте.





Панини с тунцом из сериала «Теория большого взрыва»

Сложность



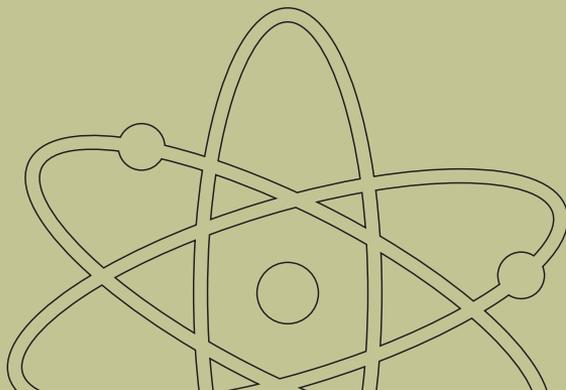
Даже самым светлым умам этого мира нужно иногда отрываться от своих великих открытий и изучений и найти время для плотного завтрака. Особенно если у них есть четкое расписание дня, как у Шелдона Купера. Хрустящую корочку этого панини обычно готовят в гидравлическом прессе горячего формования, а мы, пожалуй, добьемся того же эффекта на сковороде.

Ингредиенты

Тунец консервированный	—	1 банка
Майонез	—	40 г
Зеленый лук	—	1 перо
Петрушка	—	листья с трех веточек
Лимонный сок	—	1 ст. л.
Чеснок	—	1 зубчик
Черный перец	—	по вкусу
Чиабатта	—	1 шт.
Моцарелла	—	130 г
Помидор	—	1 шт.
Плавленный сыр	—	4 слайса
Сливочное масло	—	для жарки

Порядок приготовления

1. Смешайте консервированный тунец с зеленым луком и петрушкой.
2. Добавьте майонез, сок лимона, чеснок и черный перец. Перемешайте.
3. Разрежьте чиабатту на две части вдоль.
4. На нижнюю часть положите слайсы моцареллы. Сверху выложите салат из тунца, а затем слайсы помидора и плавленный сыр. Накройте второй половиной чиабатты.
5. Разогрейте гриль или сковородку.
6. Растопите кусочек сливочного масла и выложите чиабатту. Закройте гриль и жарьте до золотистой корочки. На сковороде жарьте на среднем огне, также до золотистой корочки.
7. Если готовите на сковороде, прижмите чиабатту сверху чем-то тяжелым, например, сковородой или кастрюлей. Обжаривайте чиабатту с двух сторон.
8. Подавайте панини горячими.





Панкейки Деймона Сальваторе из сериала «Дневники вампира»

Сложность



Как скоротать время, пока вместе с любовью всей своей жизни ты ждешь вашу лучшую подругу, спасающуюся от злобного вампира-психопата, чтобы всем вместе вернуться в настоящее время и жить долго и счастливо?

Столетний вампир Деймон Сальваторе знает ответ – приготовить себе сладкие панкейки. Ведь еда всегда будет к месту, а чтобы перемещаться из одной временной петли в другую, сил потребуется много. Поэтому к панкейкам стоит добавить ягоды, например, голубику. А много времени это точно не займет.

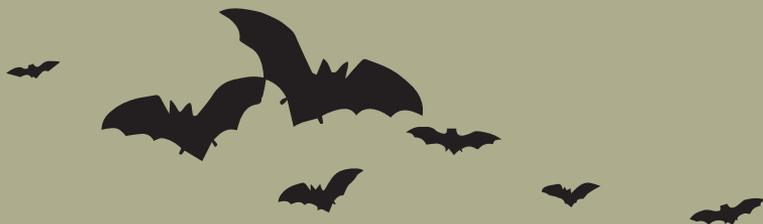
Ингредиенты

На 13 штук:

Мука	200 г
Разрыхлитель	1 ч. л.
Соль	щепотка
Сахар	80 г
Яйца	2 шт.
Молоко	270 мл
Сливочное масло	40 г
Голубика	100 г
Взбитые сливки в баллончике	

Порядок приготовления

1. Просеянную муку смешайте с разрыхлителем, солью и сахаром.
2. Отдельно смешайте яйца с молоком. Добавьте растопленное сливочное масло.
3. Всыпьте мучную смесь.
4. Перемешайте венчиком до однородного состояния. Долго мешать не нужно. Тесто получается достаточно густое, как на оладьи.
5. Готовьте панкейки на среднем огне без масла. Переворачивайте примерно через 1,5 минуты, когда начнут проступать пузырьки.
6. Выложите на панкейки голубику в виде смайлика и пририсуйте клыки взбитыми сливками.





Крепы из сериала «Эмили в Париже»

Сложность



Сюжет одного идеального утра: вы просыпаетесь в одном из самых чудесных городов Европы – Париже. Не спеша собираетесь на свою любимую работу, ведь в ней нет ничего, что бы вам не нравилось. Здравуетесь с симпатичным соседом, который не может оторвать от вас взгляд, пока вы спускаетесь по лестнице. И отправляетесь позавтракать в местное кафе, где готовят такие замечательные крепы.

Возможно, первых трех пунктов такого утра, как у Эмили, я обещаю вам не могу, но вот рецепт самого настоящего французского завтрака – запросто.

Ингредиенты

На 18 штук:

Яйца _____ 4 шт.
Сахар _____ 1 ст. л.
Молоко _____ 500 мл
Мука _____ 200 г
Сливочное масло _____ 20 г
Лимон _____ 1 шт.
Сахар _____ для посыпки

Порядок приготовления

1. Яйца разбейте в миску и перемешайте с сахаром.
2. Добавьте молоко комнатной температуры и снова перемешайте.
3. Всыпьте просеянную муку, энергично смешайте, чтобы не было комочков.
4. Накройте тесто и оставьте при комнатной температуре на 30 минут.
5. Растопите сливочное масло. Охладите его и добавьте в тесто.
6. Еще раз перемешайте тесто.
7. Выпекайте крепы на хорошо разогретой сковороде 40–50 секунд с каждой стороны. Перед тем как выпекать первый креп, слегка смажьте сковороду сливочным маслом.
8. Посыпьте каждый креп сахаром и полейте лимонным соком, подавайте чуть теплыми или остывшими.





Испанский омлет из сериала «Секс в большом городе»

Сложность



Четыре лучшие подруги всегда любили встречаться в различных кафе и ресторанах, чтобы обсудить, что же нового в этот раз произошло в их жизни. А по субботам у них был особый ритуал – завтракать кофе и яйцами.

Ингредиенты

Картофель	500 г
Лук репчатый	1 шт.
Перец болгарский	½ шт.
Яйца	9 шт.
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу
Оливковое масло	150 мл

Соус:

Майонез	4 ст. л.
Сок лимона	1 ст. л.
Паприка	по вкусу

Порядок приготовления

1. Лук нарежьте полукольцами.
2. Перец нарежьте тонкой соломкой.
3. Картофель нарежьте тонкими слайсами.
4. Разогрейте в сковороде оливковое масло.
5. Выложите лук и картошку, немного посолите.
6. Обжаривайте 15–20 минут на среднем огне, помешивая.
7. За 5 минут до готовности картофеля добавьте в сковороду перец и перемешайте.
8. В большой миске венчиком смешайте яйца с солью и черным перцем.
9. Когда картофель станет мягким, переложите овощи в миску с яйцами и аккуратно перемешайте.
10. Если в сковороде осталось слишком много оливкового масла, слейте его, оставив 2 столовые ложки.
11. Переложите смесь в сковороду и готовьте на небольшом огне примерно 15 минут, пока яйца не схватятся.
12. Переверните омлет на тарелку, затем дайте ему соскользнуть в сковороду и обжарьте с другой стороны 5 минут.
13. Для соуса перемешайте ложкой все ингредиенты до однородного состояния.
14. Подавайте омлет, украсив его зеленью и соусом.



Шпинат в сливках с яйцом пашот из фильма «Кэрол»

Сложность



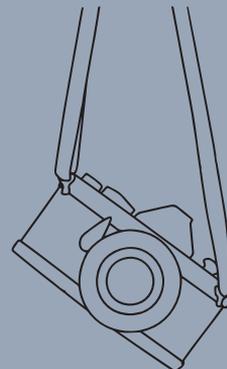
Этот завтрак – такой же утонченный и изысканный, как и Кэрол из одноименного фильма.

Ингредиенты

Лук маленький	1 шт.
Чеснок	1 зубчик
Шпинат	100 г
Сливки 20%	50 мл
Пармезан	50 г
Мускатный орех	щепотка
Яйца	2 шт.
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу
Уксус столовый	1 ст. л

Порядок приготовления

1. На хорошо разогретой сковороде с оливковым маслом обжарьте лук в течение 4 минут на среднем огне.
2. Добавьте мелко порезанный чеснок и готовьте еще 1 минуту.
3. Положите в сковороду нарезанный шпинат, немного посыпьте солью, черным перцем. Добавьте мускатный орех и перемешайте. Также готовьте 1 минуту.
4. Влейте сливки, перемешайте и добавьте натертый на мелкой терке пармезан. Готовьте 7–10 минут на небольшом огне.
5. Для яйца пашот вскипятите воду в кастрюле, добавьте уксус и соль. Уменьшите нагрев.
6. Разбейте яйца в чашку, сделайте в воде воронку венчиком и опустите в кастрюлю.
7. Варите около 3 минут, затем шумовкой перенесите яйца на бумажное полотенце, чтобы стекла лишняя вода.
8. На тарелку выложите горячий шпинат в сливках и сверху яйца пашот. Подавайте сразу.





ЗАЖУСЖИ

28 **Панини с яблоком и сыром бри**
из сериала «Как я встретил вашу маму»

30 **Уолдорфский салат**
из сериала «Отчаянные домохозяйки»

32 **Такито**
из сериала «Сверхъестественное»

34 **Кебаб из креветок,**
из фильма «Форрест Гамп»

36 **Корн-доги**
из сериала «Очень странные дела»

38 **Бургеры с индейкой**
из сериала «Ривердейл»

40 **Суши с лососем**
из сериала «Секс в большом городе»

42 **Шаурма**
из фильма «Мстители»

44 **Пицца «Маргарита»**
из фильма «Ешь. Молись. Люби»

46 **Мясной пирог Арьи Старк**
из сериала «Игра престолов»

48 **Печенье с предсказаниями**
из фильма «Железный человек»



Панини с яблоком и сыром бри из сериала «Как я встретил вашу маму»

Сложность



Во время одной из многочисленных ссор с Робин Тед упомянул, что ел на ланч панини с яблоком и сыром. Звучит аппетитно, не так ли?

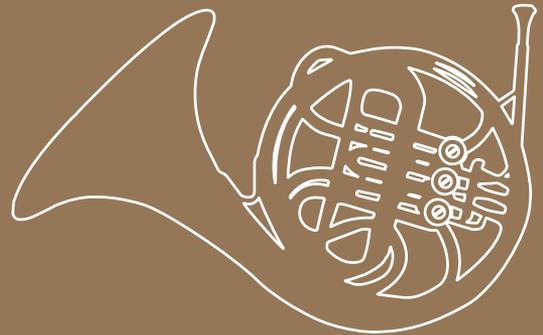
Ингредиенты

На 2 порции:

Чиабатта ————— 1 шт.
Горчица дижонская ————— 1 ст. л.
Сыр бри ————— 6 ломтиков
Яблоко зеленое ————— ½ шт.

Порядок приготовления

1. Чиабатту разрежьте вдоль на две части.
2. Смажьте каждую сторону дижонской горчицей ½ столовой ложки.
3. Бри и яблоко нарежьте дольками.
4. Выложите на одну половину чиабатты кусочки сыра, а затем дольки яблока и накройте второй половиной.
5. Разогрейте гриль или сковородку.
6. Растопите кусочек сливочного масла и выложите чиабатту. Закройте гриль и жарьте до золотистой корочки.
7. Если готовите на сковороде, прижмите чиабатту сверху чем-то тяжелым, например, сковородой или кастрюлей. Жарьте на среднем огне также до золотистой корочки.
8. Обжаривайте чиабатту с двух сторон.





Уолдорфский салат из сериала «Отчаянные домохозяйки»

Сложность



Могут ли незначительные изменения в рецепте повлиять на дружбу двух подруг? Как оказалось, для Бри и Кэтрин кусочек груши вместо яблока в салате стал причиной раздора, дошедшего вплоть до отравления. Предлагаем вам не ссориться и попробовать оба варианта, где вы уже сами сможете решить, что вам ближе: старые устои или новые.

Ингредиенты

На 2-3 порции:

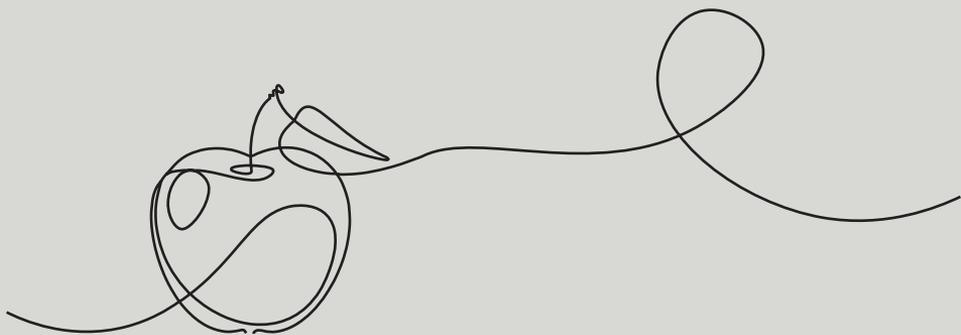
Листья салата ————— горсть
 Виноград зеленый без косточек — 180 г
 Стебли сельдерея ————— 2 шт.
 Груша или яблоко ————— 1 шт.
 Грецкие орехи ————— 50 г

Для соуса:

Майонез ————— 3 ст. л.
 Лимонный сок ————— 1 ст. л.
 Оливковое масло ————— 1 ст. л.
 Соль ————— по вкусу

Порядок приготовления

1. Сельдерея мелко нашинкуйте.
2. Грушу разрежьте пополам, а затем нарежьте тонкими ломтиками.
3. Виноград — разрежьте на две половинки, каждую ягоду.
4. Грецкие орехи крупно нарубите.
5. Перемешайте ложкой майонез, сок лимона, соль и оливковое масло.
6. На дно блюда выложите листья салата, сверху сельдерея, грушу, виноград и орехи.
7. Полейте соусом.
8. Подавайте к столу. Перемешать лучше, когда разложите салат по тарелкам.





Такито из сериала «Сверхъестественное»

Сложность



В перерыве между охотой на призраков и демонов Дин никогда не откажется от вкусного перекуса. Особенно если это бесплатная еда, как это было на съемках фильма ужасов, где Дин прекрасно вжился в образ ассистента режиссера и с удовольствием поедал сэндвичи и такито.

Ингредиенты

На 12 порций:

Куриное филе	250 г
Сушеный чеснок	½ ч. л.
Красный перец	¼ ч. л.
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу
Сыр	120 г
Авокадо	½ шт.
Оливковое масло	1 ст. л.
Лимонный сок	1 ч. л.
Чеснок	1 зубчик
Тортильи	12 шт.
Помидор	1 шт.
Петрушка для подачи	
Сметана для подачи	

Порядок приготовления

1. Куриное филе разрежьте вдоль на две части.
2. Посыпьте его сушеным чесноком, солью, красным и черным перцем.
3. Обжарьте на растительном масле на хорошо разогретой сковороде на среднем огне по 2 минуты с каждой стороны.
4. Готовое мясо разломайте вилкой на небольшие кусочки.
5. Натрите сыр на крупной терке и смешайте с мясом.
6. Маленькие тортильи подогрейте 30 секунд в микроволновке на средней мощности.
7. На один край лепешки положите начинку из курицы и сыра и сверните в рулетик. Закрепите зубочисткой.
8. Прделайте то же самое с остальными тортильями.
9. Положите рулетики в форму для запекания, смажьте их оливковым маслом.
10. Запекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.
11. Спелое авокадо разомните вилкой.
12. Добавьте к нему сок лимона, оливковое масло, чеснок, соль и черный перец. Перемешайте.
13. Подавайте такито горячими, со сметаной, соусом из авокадо, мелко нарезанным помидором и петрушкой.





Кебаб из креветок из фильма «Форрест Гамп»

Сложность



Армейский друг Форреста Гампа Бабба знал о креветках все и хотел открыть свой креветочный бизнес, но ему не суждено было вернуться с войны. Его мечту осуществил Форрест, назвав компанию «Бабба Гамп».

Ингредиенты

Креветки королевские	1 кг
Чеснок	2 зубчика
Сливочное масло	60 г
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу
Лимонный сок	1 ст. л.
Петрушка	5 веточек
Шпажки	

Порядок приготовления

1. Очистите креветки от панциря и кишечной вены (оставьте хвостики), промокните бумажными полотенцами.
2. Чеснок мелко нарежьте.
3. Смешайте растопленное сливочное масло с чесноком, соком лимона и специями.
4. Вылейте эту смесь на креветки и перемешайте. Оставьте мариноваться на 30 минут.
5. Шпажки залейте водой и оставьте на 10 минут, чтобы они не сгорели при жарке.
6. Наденьте на каждую шпажку по 3–4 креветки.
7. Обжаривайте креветки на среднем огне 1–2 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. В процессе смазывайте креветки остатками масляного соуса.
8. Подавайте горячими, посыпав петрушкой.





Корн-доги из сериала «Очень странные дела»

Сложность



Корн-дог – это сосиска, покрытая тестом из кукурузной муки, жаренная во фритюре. Достаточно вредная, но очень вкусная штука! В третьем сезоне сериала «Очень странные дела» в супермаркете была закусочная «Hot dog on a stick», в которой готовили корн-доги, и клиентов у них было очень много.

Ингредиенты

Для кляра:

Мука пшеничная	100 г
Мука кукурузная	100 г
Разрыхлитель	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Яйца	2 шт.
Молоко	190 мл
Сосиски	15 шт.
Мука для обвалки	1 ст. л.
Шпажки	
Масло растительное	1 л

Порядок приготовления

1. Смешайте в миске оба вида муки, разрыхлитель, соль и сахар.
2. Добавьте молоко и яйца, перемешайте до однородной консистенции. Тесто должно получиться густым.
3. Перелейте тесто в высокий стакан, я беру объемом 320 мл.
4. Сосиски сначала обваляйте в муке. Затем насадите их вертикально на шпажки и окуните в кляр.
5. Обжаривайте в хорошо разогретом масле на среднем огне до золотистой корочки около 2 минут.
6. Подавайте корн-доги горячими, с кетчупом и горчицей.



Бургеры с индейкой из сериала «Ривердейл»

Сложность



В небольшом городе Ривердейл закусочная «Pop's» была местом, которое практически всегда было заполнено жителями, а главные герои нередко строили там свои планы по поимке преступников и помощи друзьям. А визитной карточкой этого места были бургеры, без которых Джагхед Джонс не мог прожить и дня.

Ингредиенты

На 4 порции:

Для соуса:

Майонез	90 г
Кетчуп	30 г
Дижонская горчица	15 г
Соленый огурец	¼ шт.

Булочки	4 шт.
Фарш индейки	450 г
Чеснок	1 зубчик
Орегано	1 ч. л.
Соль, черный перец	по вкусу
Оливковое масло	1 ст. л.
Листья салата	4 шт.
Огурец	1 шт.
Помидоры	1 шт.
Красный лук	½ шт.
Сыр полутвердый	4 ломтика
Сыр плавленый	4 шт.

Булочки для бургеров, на 8 шт.:

Мука	540 г
Теплая вода	250 мл
Дрожжи сухие	7 г
Яйца	1 шт.
Сахар	60 г
Соль	1 ч. л.
Масло сливочное (размягченное)	40 г
Молоко	1 ст. л.
Желток	1 шт.

Порядок приготовления

1. Натрите соленый огурец.
2. Смешайте его с майонезом, кетчупом и горчицей.
3. Фарш смешайте со специями.
4. Добавьте оливковое масло и хорошо перемешайте.
5. Выложите на доску и отбейте несколько раз.
6. Сформируйте котлеты весом около 110 г каждая. Должно получиться четыре котлеты диаметром 8 см.
7. Булочку разрежьте вдоль пополам. На гриле или сковороде без масла обжарьте обе части булочки срезом вниз.
8. В это же время обжаривайте котлету на огне выше среднего 2–3 минуты с каждой стороны до золотистой корочки.
9. После того как обжарите с одной стороны, переверните и сверху положите оба вида сыра, пусть он расплавится.
10. Обе части булочки смажьте соусом.
11. На одну положите листья салата, помидор, котлету с сыром, красный лук и огурец.
12. Накройте второй частью.

1. Смешайте дрожжи, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. муки и 250 мл теплой воды.
2. Уберите на 30 минут в теплое место. Дрожжи заработают и образуется пена.
3. Добавьте яйцо, соль, оставшийся сахар и сливочное масло, перемешайте.
4. В несколько этапов всыпьте муку и замесите тесто.
5. Уберите в теплое место на 1,5–2 часа. Тесто должно увеличиться в два раза.
6. Смажьте рабочую поверхность растительным маслом.
7. Выложите тесто и обомните его.
8. Разделите на восемь равных частей. Каждую скатайте в шар.
9. Застелите противень пергаментом.
10. Выложите туда шарики теста, накройте полотенцем и уберите на 15 минут в теплое место.
11. Смешайте желток и молоко. Смажьте тесто этой смесью.
12. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180 °C 20 минут. После этого дайте немного остыть и приступайте к приготовлению бургеров.



Суши с лососем из сериала «Секс в большом городе»

Сложность



Очередное свидание в поиске идеального мужчины Кэрри решила провести в суши-баре и заказала две порции суши с лососем. Вот только ее «друг для тела» в жизни оказался куда скучнее: вместо суши предпочел куриное филе, а говорить мог только о работе.

Для суши главное – качественные вкусные продукты, потому что они не будут подвергаться термической обработке

Ингредиенты

На 8 роллов:

Рис круглозерный ————— 190 г
Вода ————— 310 мл

Для заправки:

Уксус рисовый ————— 45 мл
Сахар ————— 15 г
Соль ————— ½ ч. л.

Для начинки:

Слабосоленая рыба ————— 200 г
Огурец небольшой ————— 1 шт.
Авокадо ————— 1 шт.
Творожный сыр ————— 200 г
Нори ————— 2 листа

Порядок приготовления

Примечание: Для суши важно правильно приготовить рис: его нужно тщательно промыть, сменив воду 5–6 раз.

1. Рис залейте водой, накройте крышкой и доведите до кипения на сильном огне.
2. После закипания уменьшите огонь до минимального и варите 15 минут, не открывая крышку.
3. Уберите рис с огня и оставьте на 10 минут под крышкой.
4. Смешайте уксус, соль и сахар.
5. Полейте рис заправкой и перемешайте. Дайте ему немного остыть в течение 10 минут.
6. Огурец и авокадо разрежьте пополам, а затем нарежьте соломкой.
7. Часть рыбы нарежьте ровными кусочками размером примерно 3 x 7 см (эта рыба пойдет на нигири суши).
8. Вторую часть нарежьте одинаковыми брусочками (для маки суши).
9. Подготовьте мисочку с водой и 1 ч. л. рисового уксуса: в нее вы будете окунать руки, чтобы рис к ним не прилипал.
10. Для приготовления нигири суши мокрыми руками возьмите рис (30 г) и слегка сожмите его в ладонях, сформировав аккуратный брусочек. На него положите кусочек рыбы.
11. Для маки суши понадобится бамбуковая циновка, ее нужно обернуть пищевой пленкой. Положите на циновку лист нори шершавой стороной вверх. Смочите руки в миске с водой и рисовым уксусом, возьмите горсть риса и равномерно распределите его по листу нори, отступив от края 1 см с одной стороны.
12. По центру выложите начинку: огурец, авокадо, творожный сыр и рыбу. Не кладите слишком много начинки.
13. При помощи циновки сверните нори в рулет. Сворачивать рулет начинайте с той стороны, где есть рис. Край нори, на котором риса нет, смочите водой.
14. Готовый рулет разрежьте острым мокрым ножом посередине на две части, затем каждую часть разрежьте пополам и еще раз пополам. Получится 8 роллов.
15. Подавайте суши с соевым соусом, васаби и маринованным имбирем, если любите.



Шаурма из фильма «Мстители»

Сложность



Что стоит сделать сразу же, после того как вы победили армию читаури, которую вызвал разгневанный скандинавский бог, и спасли мир от инопланетного вторжения? Правильно, съесть шаурму! Команда Мстителей приняла предложение Тони Старка и с удовольствием в тишине вкушала сытную и ароматную шаурму, восстанавливая свое физическое и моральное состояние. Если у вас позади тоже был тяжелый бой или просто сложный день, приготовьте по этому рецепту шаурму и почувствуйте себя настоящим супергероем.

Ингредиенты

На 3 порции

Лаваш	3 шт.
Огурец маринованный	1 шт.
Помидоры	2 шт.
Красный лук	½ шт.
Китайская капуста	½ шт.
Филе куриного бедра	500 г
Кориандр молотый	1 ч. л.
Кумин молотый	1 ч. л.
Чили молотый	¼ ч. л.
Куркума	½ ч. л.
Чеснок сушеный	1 ч. л.
Корица	щепотка
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу

Для соуса:

Греческий йогурт	250 г
Чеснок	1 зубчик
Сушеный укроп	½ ч. л.
Петрушка	по вкусу
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу
Оливковое масло	1 ст. л.

Порядок приготовления

1. Порежьте филе на небольшие кусочки.
2. Добавьте все специи и тщательно перемешайте (можно рукой). Накройте крышкой и уберите в холодильник минимум на час.
3. Обжарьте мясо на среднем огне с двух сторон до золотистой корочки по 4–5 минут с каждой стороны.
4. Огурец нарежьте соломкой, помидор – небольшими дольками, лук – полукольцами, а капусту нашинкуйте.
5. Для соуса смешайте йогурт, чеснок, укроп, петрушку, соль, черный перец и оливковое масло.
6. На середину лаваша положите соус, китайскую капусту, огурец, помидоры, красный лук и курицу. Сверху положите еще соуса и заверните лаваш.
7. По желанию обжарьте на гриле или сковородке до хрустящей корочки.





Пицца «Маргарита» из фильма «Ешь. Молись. Люби»

Сложность



«Я влюбилась. У меня серьезный роман с моей пиццей», – изрекла Элизабет Гилберт, с аппетитом поедая очередной кусок сочной итальянской пиццы. В такое и правда невозможно не влюбиться!

Ингредиенты

Мука	260 г
Соль	¼ ч. л.
Дрожжи сухие	5 г
Сахар	½ ч. л.
Теплая вода	160 мл
Оливковое масло	1,5 ст. л.
Томатный соус	300 г
Моцарелла	300 г
Базилик	по вкусу

Порядок приготовления

1. К просеянной муке добавьте соль, дрожжи и сахар.
2. В теплую воду добавьте оливковое масло и перемешайте.
3. Влейте воду и масло к мучной смеси и замешивайте тесто в течение 10 минут. Возможно, вам понадобится немного больше муки.
4. Накройте и поставьте в теплое место на 1,5 часа.
5. Обомните тесто и дайте подняться в теплом месте еще раз.
6. Разделите тесто на две равные части, чтобы сделать заготовки на две пиццы. Если вы хотите приготовить только одну пиццу, то вы можете обернуть одну часть пищевой пленкой и убрать в морозилку.
7. Тонко раскатайте тесто, переложите на противень, припыленный мукой.
8. Выложите на тесто томатный соус и посыпьте тертой моцареллой.
9. Выпекайте в заранее разогретой до 200 °С духовке 10 минут. Посыпьте пиццу порезанным базиликом и подавайте горячей.





Мясной пирог Арьи Старк из сериала «Игра престолов»

Сложность



Кто сказал, что месть – это блюдо, которое нужно подавать холодным? Арья Старк считает, что на это вполне может сгодиться и горячий мясной пирог. Особенно если в качестве мяса послужили сыновья Уолдера Фрея, виновного в смерти родных Арьи. Кажется, Фрею пирог пришелся не по душе, но вам он должен понравиться. Правда, в этот раз мы лучше возьмем свинину.

Ингредиенты

Для теста:

Мука ————— 400 г
Сливочное масло (холодное) ————— 185 г
Соль ————— щепотка
Яйцо ————— 1 шт.
Ледяная вода ————— 3 ст. л.

Для начинки:

Лук ————— 1 шт.
Морковь ————— 2 шт.
Фарш свиной ————— 400 г
Зеленый горошек —————
(замороженный или свежий) ————— 100 г
Томатная паста ————— 1 ст. л.
Мука ————— 2 ст. л.
Куриный бульон ————— 300 мл
Орегано ————— ½ ч. л.
Базилик ————— ½ ч. л.
Паприка копченая ————— ½ ч. л.
Чеснок сушеный ————— 1 ч. л.
Соль ————— по вкусу
Черный перец ————— по вкусу
Яйцо ————— для смазывания

Порядок приготовления

1. Просеянную муку смешайте с солью, добавьте нарезанное кубиком холодное сливочное масло. Перетрите в крошку.
2. Добавьте яйцо и влейте воду.
3. Смешайте и скатайте тесто в шар.
4. Уберите в холодильник на один час.
5. Лук и морковь нарежьте мелким кубиком.
6. Обжаривайте овощи на сковороде в разогретом оливковом масле 5 минут.
7. Добавьте к овощам фарш и обжаривайте до момента, когда мясо станет серым.
8. Добавьте томатную пасту, горошек и муку и залейте бульоном.
9. Добавьте специи. Перемешайте и томите под крышкой 15 минут. Остудите.
10. Тесто разделите на две части ($\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$).
11. Раскатайте большую часть теста в круг и переложите в форму для запекания (у меня высота формы 16 см), проткните вилкой.
12. Выложите на тесто начинку.
13. Раскатайте вторую часть теста и положите на начинку. Защипните края и сделайте четыре надреза вилкой посередине.
14. Смажьте тесто яйцом.
15. Выпекайте 50 минут при 180 °C до золотистой корочки.
16. Подавайте горячим.



Печенье с предсказаниями из фильма «Железный человек»

Сложность



Тревор Слэттери проболтался Тони Старку не только о том, что никакого злодея Мандарина не существует и что он лишь нанятый актер, играющий роль, но и раскрыл секрет печений с предсказаниями. Их придумали не в Китае, а американцы, используя японские рецепты. Обязательно положите в такое печенье записку с самым лучшим предсказанием, чтобы найти его потом самому или же поделиться с кем-то близким, кому это будет особенно важно.

Ингредиенты

На 30 печений:

Лимонная кислота ————— щепотка
Сахар ————— 80 г
Ванильный экстракт ————— 3 капли
Мука пшеничная ————— 50 г
Растительное масло ————— 30 г
Вода ————— 2 ст. л.

Порядок приготовления

1. К холодным яичным белкам добавьте щепотку лимонной кислоты и взбивайте миксером до момента, когда белки увеличатся в размере и превратятся в пену.
2. Добавьте сахар и взбивайте до твердых пиков. Затем добавьте растительное масло, просеянную муку и ванильный экстракт и перемешайте до однородной консистенции.
3. Добавьте воду комнатной температуры и снова перемешайте. Тесто должно получиться жидким.
4. Для выпечки необходим силиконовый коврик или хороший пергамент (пергамент дополнительно смажьте сливочным маслом). Положите его на противень.
5. Выложите 1 чайную ложку теста на коврик или пергамент и распределите по кругу диаметром 7–8 см ровным слоем.
6. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 4–5 минут.
7. Когда края чуть зарумянятся, выньте печенье. С помощью лопатки снимите одно печенье с коврика, положите записку с предсказанием, сложите пополам, прижав края, и еще раз пополам (это можно сделать с помощью края кружки).
8. Лучше выпекать по 2–3 печенья за раз, потому что оно очень быстро твердеет, и с ним уже невозможно будет работать.
9. Когда все печенье готово, снова положите его на силиконовый коврик и поставьте в духовку на 7–10 минут, чтобы оно зарумянилось.





- едим как в кино -

СУПЫ

52

Гороховый супчик

из сериала «Теория большого взрыва»

54

Тортилья-суп

из сериала
«Почему женщины убивают»

56

Холодный огуречный суп

из фильма «Лемони Сникет:
33 несчастья»

58

Кукурузный чаудер

из фильма «Дьявол носит Prada»

60

Гаспачо

из фильма «50 оттенков серого»

62

Томатный суп

из сериала «Сверхъестественное»



Гороховый супчик из сериала «Теория большого взрыва»

Сложность



Мама Шелдона всегда делала ему гороховый супчик с маленькими кусочками сосисочек и домашними гренками. Приготовьте его, и вы поймете, почему Шелдон от него в восторге.

Ингредиенты

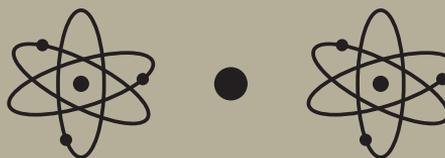
Лук	_____	1 шт.
Морковь	_____	2 шт.
Сельдерей	_____	2 стебля
Чеснок	_____	2 зубчика
Бульон куриный	_____	800 мл
Вода	_____	700 мл
Горох колотый зеленый	_____	370 г
Черный перец	_____	по вкусу
Сосиски	_____	3 шт.
Петрушка	_____	1 пучок
Соль	_____	по вкусу

Для гренок:

Хлеб белый	_____	4 ломтика
Оливковое масло	_____	
Базилик сушеный	_____	
Соль	_____	

Порядок приготовления

1. Лук, морковь и сельдерей нарежьте кубиками среднего размера.
2. Обжарьте в кастрюле с толстым дном на оливковом масле 5 минут. Добавьте чеснок и жарьте еще 1 минуту.
3. Влейте горячий бульон и горячую воду.
4. Всыпьте промытый горох, добавьте черный перец, немного соли.
5. Доведите до кипения и уменьшите огонь до минимального. Накройте крышкой и варите в течение 40 минут.
6. Нарежьте сосиски кружочками и добавьте в суп по истечении 40 минут. Добавьте соль и варите еще 5 минут.
7. Проверьте готовность гороха и степень солености супа, посыпьте петрушкой.
8. Дайте настояться 10 минут.
9. Нарежьте хлеб кубиками. Полейте оливковым маслом, посыпьте солью и базиликом.
10. Поставьте в духовку, разогретую до 200 °С, на 10 минут. Подавайте вместе с супом.





Тортилья-суп из сериала «Почему женщины убивают»

Сложность



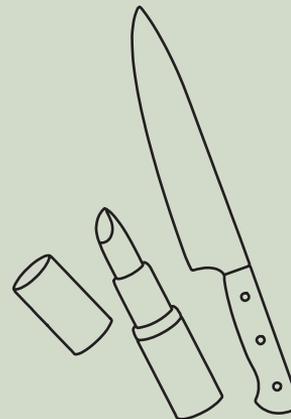
Очень необычный суп, но он сразу влюбляет в себя. Пряный, горячий, с хрустинкой – теперь это мой любимый суп! Называется он так потому, что суп подают с мексиканскими лепешками тортильями. Такой ела Симон и компания в первом сезоне сериала «Почему женщины убивают».

Ингредиенты

Вода	1,5 л
Куриные бедра	5 шт. (1 кг)
Лук	1 шт.
Чеснок	3 зубчика
Орегано	1 ч. л.
Красный острый перец	1 ч. л.
Паприка	1 ч. л.
Кумин	1 ч. л.
Протертые томаты	680 г
Кукуруза замороженная или свежая	200 г
Соль	по вкусу
Тортилья (лепешка)	3 шт.
Растительное масло	100 мл
Петрушка	для подачи
Редис	для подачи
Сметана	для подачи

Порядок приготовления

1. Залейте куриные бедра водой и варите бульон на небольшом огне около часа.
2. Уберите из бульона курицу и разломайте мясо вилок.
3. Разрежьте тортильи тонкими полосками и быстро обжарьте на среднем огне в большом количестве растительного масла до золотистой корочки. Переложите обжаренные тортильи на бумажное полотенце.
4. Лук и чеснок мелко нашинкуйте и обжарьте в кастрюле с толстым дном в течение 7 минут на среднем огне.
5. Добавьте специи и готовьте еще 2 минуты.
6. Влейте протертые томаты и горячий куриный бульон, перемешайте.
7. Добавьте кукурузу и варите на слабом огне 20 минут.
8. Добавьте курицу и соль, варите еще 5 минут.
9. Подавайте суп горячим, украсив петрушкой, редисом, сметаной и обжаренными тортильями.





Холодный огуречный суп из фильма «Лемони Сникет: 33 несчастья»

Сложность



Детям из семьи Бодлер явно не везло на нормальных родственников (хоть и понятие «нормальность» растяжимо). В очередной раз, когда ребят занесло далеко на окраины, их теть Жозефина угостила племянников холодным огуречным супом. Правда, погода совсем не располагала к чему-то холодному и освежающему, вот только паранойя тети Жозефины не разрешала ей даже зажечь плиту – а вдруг что?

Я же предлагаю вам насладиться этим супом в жаркую летнюю пору, хотя он прекрасно подойдет в любое время года.

Ингредиенты

Огурец (большой)	1 шт.
Чеснок	1 зубчик
Лук красный	¼ шт.
Мята сушеная	1 ч. л.
Йогурт	3 ст. л.
Сок лимона	¼ шт.
Оливковое масло	1 ст. л.
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу
Брынза	для подачи

Порядок приготовления

1. Огурец разрежьте на две части так, чтобы они поместились в блендер.
2. Удалите все семена.
3. Соедините в блендере ингредиенты и пробейте до однородности.
4. Подавайте с брынзой.





Кукурузный чаудер из фильма «Дьявол носит Prada»

Сложность



В свой первый рабочий день в журнале «Подиум» Энди взяла на обед кукурузный суп, на что арт-директор Найджел сказал: «Кукурузный супчик? Любопытный выбор. Кукуруза, между прочим, приводит к развитию целлюлита». Но вопрос с целлюлитом вторичен, когда суп настолько вкусный.

Ингредиенты

Бекон	200 г
Лук	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Мука	1 ст. л.
Картофель	2 шт.
Зеленый горошек замороженный	200 г
Тимьян	1 ч. л.
Вода	1,1 л
Молоко	200 мл
Кукуруза замороженная	350 г
Сливки 20%	100 мл
Пармезан	50 г
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу

Порядок приготовления

1. Бекон нарежьте полосками.
2. Лук порубите на мелкие кубики, а картофель – на средние.
3. В кастрюле с толстым дном обжаривайте бекон на среднем огне, пока из него не вытопится жир.
4. Добавьте лук и обжарьте до прозрачности. После – чеснок и готовьте еще одну минуту.
5. Положите в кастрюлю столовую ложку муки с горкой, перемешивайте с содержимым кастрюли в течение минуты.
6. Влейте воду и молоко.
7. Добавьте картофель, зеленый горошек, кукурузу и специи.
8. Варите до готовности картофеля 20 минут.
9. Добавьте подогретые сливки и сразу снимите суп с огня.
10. Немного пробейте суп блендером, чтобы он стал гуще, но не превратился в пюре.
11. Добавьте натертый сыр и перемешайте. Можно подавать к столу.





Гаспачо из фильма «50 оттенков серого»

Сложность



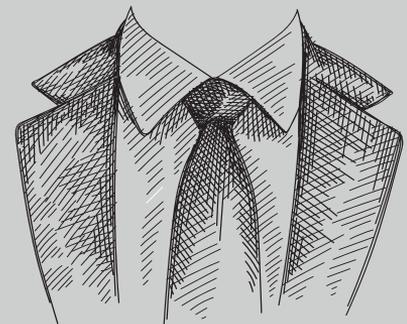
Ничто так не помогает успокоиться после тяжелого общения с парнем, как поездка к родителям. Анастейша Стил воспользовалась предложением мамы и приехала погостить к ней на несколько дней. Во время отдыха мама угостила ее гаспачо – летним холодным супом из сырых овощей. «Гаспачо полезен для здоровья», – утверждала мама Анастейши. Уверена, что Кристиан, для которого здоровье девушки было очень важным, оценил бы ее выбор. А я дополню: суп еще и очень вкусный!

Ингредиенты

Помидоры	5 шт.
Лук красный	½ шт.
Чеснок	1 зубчик
Огурец крупный	1 шт.
Перец болгарский красный	1 шт.
Хлеб белый, черствый	70 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Бальзамический уксус	1 ст. л.
Соль	по вкусу
Зеленый лук	2 стебля
Томатный сок	150 мл

Порядок приготовления

1. Помидоры надрежьте крест-накрест. Обдайте кипятком и снимите кожуру. Крупно нарежьте и положите в миску.
2. Нарежьте кубиками целый перец.
3. Половину лука и огурца мелко нашинкуйте.
4. Добавьте $\frac{3}{4}$ порезанного перца, лук и огурец к помидорам.
5. Хлеб поломайте руками и также отправьте к овощам.
6. Добавьте чеснок и соль.
7. Влейте оливковое масло и бальзамический уксус.
8. Накройте миску и поставьте в холодильник мариноваться на один час.
9. Переложите овощи в блендер.
10. Добавьте томатный сок и взбейте ингредиенты до однородного состояния.
11. Перелейте суп в тарелки и украсьте мелко нарезанным красным и зеленым луком, а также оставшимися половинкой огурца, $\frac{1}{4}$ перца и оливковым маслом.





Томатный суп из сериала «Сверхъестественное»

Сложность



«Только бы это был томатный суп. Пусть это будет томатный суп», – сказал Дин, увидев кастрюлю с бурлящей красной жидкостью на кухне отеля «Элизиан Филдс». Но этот «суп» был полон глазных яблок – не очень приятное зрелище. Лучше приготовим настоящий томатный суп! Вооружаемся спелыми помидорами, перцем, луком, чесноком и специями и идем на кухню!

Ингредиенты

Помидоры	5 шт.
Перец болгарский	1 шт.
Чеснок	1 зубчик
Лук	1 шт.
Тимьян	1 ч. л.
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу
Оливковое масло	50 мл
Овощной бульон	350 мл
Сливки 20%	100 мл
Пармезан	для подачи
Зелень	для подачи

Порядок приготовления

1. Помидоры разрежьте на четвертинки. Лук нарежьте средними кусочками, а перец – крупными ломтиками. Отрежьте верхнюю часть у головки чеснока.
2. В форму для запекания выложите порезанные овощи, специи и оливковое масло.
3. Запекайте 30–40 минут при 200 °С (ориентируйтесь на свою духовку). Готовность проверяйте ножом.
4. Выдавите мякоть чеснока.
5. Переложите овощи в блендер и пробейте до однородного состояния.
6. Влейте горячий овощной бульон и подогретые сливки, перемешайте.
7. Приготовьте гренки, как в рецепте горохового супа на стр. 52.
8. Подавайте с натертым пармезаном, зеленью и гренками.





ЕЩЕ
ОБЫЧНО
ВТОРОЙ
В

А
Д
О
Д
А
Ю
Д
А
Ю
Д
А

66

Жареная курица
из фильма «Зеленая книга»

68

**Спагетти с сосисочками
для Шелдона**
из сериала «Детство Шелдона»

70

Митлоф
из фильма «Новый Человек-паук»

72

Ребрышки
из сериала «Карточный домик»

74

Ризотто повара Рика
из сериала «Отчаянные домохозяйки»

76

**Паста с песто
с секретным ингредиентом**
из сериала «Как я встретил вашу маму»

78

Лазанья Энджи Болен
из сериала «Отчаянные домохозяйки»

80

Чикагский пирог
из сериала «Эмили в Париже»

82

Стейк
из сериала «Декстер»



Жареная курица из фильма «Зеленая книга»

Сложность



У Тони Валлелонга и доктора Дона Ширли сложился интересный тандем. Доктор развеивал стереотипы, наставлял, помогал с письмами жене. А Тони показывал ему простые радости жизни. Например, есть жаренную курицу прямо руками, не стесняясь.

Ингредиенты

Курица	1 шт. (1 кг)
Соль	по вкусу
Сливки 20%	240 мл
Яйца	1 шт.
Мука	150 г
Тимьян	1 ч. л.
Бasilik	1 ч. л.
Орегано	1 ч. л.
Черный перец	1 ч. л.
Горчичный порошок	2 ч. л.
Паприка копченая	1 ч. л.
Чесночный порошок	3 ч. л.
Соль	1 ст. л.
Растительное масло	1 л

Порядок приготовления

1. Целую курицу разделите на 8 частей.
2. В большую миску налейте сливки.
3. Добавьте яйцо и соль, перемешайте.
4. Положите в эту смесь курицу так, чтобы курица оказалась полностью покрытой. Накройте крышкой и уберите в холодильник минимум на один час.
5. В другой миске смешайте муку со всеми специями.
6. Нагрейте масло для фритюра в глубокой кастрюле или сотейнике.
7. Каждый кусочек курицы обваляйте в мучной смеси.
8. Жарьте во фритюре на среднем огне около 10 минут, переворачивая кусочки по мере готовности. Обжаривайте не всю курицу сразу, лучше по 2–3 кусочка.
9. Готовые части выложите на бумажное полотенце.
10. Подавайте с вареной кукурузой.



Спагетти с сосисочками для Шелдона из сериала «Детство Шелдона»

Сложность



Это любимые спагетти Шелдона: их ему готовила мама, их же он просил приготовить Пенни.

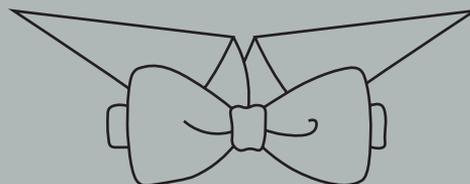
Ингредиенты

На 2 порции:

Сосиски	2 шт.
Спагетти	200 г
Оливковое масло	
Петрушка	
Томатный соус	
Лук	1 шт.
Чеснок	3 зубчика
Томатная паста	1 ст. л.
Протертые томаты	600 г
Бальзамический уксус	1 ч. л.
Базилик сушеный	½ ч. л.
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу
Оливковое масло	для жарки

Порядок приготовления

1. Лук и чеснок мелко нарежьте.
2. Обжаривайте лук на оливковом масле 5 минут.
3. Добавьте чеснок и готовьте еще 2 минуты.
4. Добавьте томатную пасту, перемешайте и готовьте 1 минуту.
5. Влейте протертые томаты и бальзамический уксус.
6. Добавьте базилик, соль и черный перец, перемешайте.
7. Тушите 15 минут на небольшом огне.
8. Поставьте на огонь воду для пасты и доведите до кипения.
9. Сосиски нарежьте ломтиками толщиной 0,5 см и обжаривайте на разогретой сковороде с оливковым маслом в течение 3 минут.
10. Положите спагетти в кипящую воду и варите до состояния аль денте (варите на 2 минуты меньше, чем написано на упаковке).
11. Добавьте в сковороду к сосискам томатный соус и прогревайте его на среднем огне, пока варятся спагетти.
12. Когда спагетти будут готовы, переложите их в соус и перемешайте. Подавайте, посыпав петрушкой.





Митлоф

из фильма «Новый Человек-паук»

Сложность



Укус паука сделал все органы чувств Питера Паркера в разы сильнее, в том числе и вкусовые рецепторы. Поэтому коронный митлоф тети Мэй он распробовал с новой стороны. А вот дядя Бэн предпочел в течение многих лет (целых 37!) умалчивать о том, что он никогда не был в восторге от ее мясного хлеба. Я занимаю здесь сторону Питера и предлагаю вам тоже получить удовольствие от этого блюда.

Ингредиенты

Для фарша:

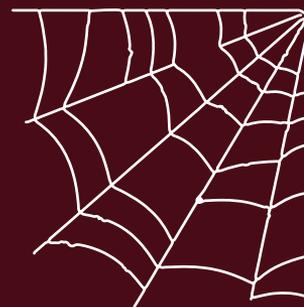
Фарш говядина + свинина — 900 г
 Лук — 1 шт.
 Чеснок — 3 зубчика
 Яйца — 2 шт.
 Панировочные сухари — 120 г
 Дижонская горчица — 1 ч. л.
 Вустерский соус (по желанию) — 1 ч. л.
 Сушеный базилик — 1 ч. л.
 Молоко — 150 мл
 Петрушка — 1 пучок
 Соль — по вкусу
 Черный перец — по вкусу

Для глазури:

Кетчуп — 120 г
 Коричневый сахар — 20 г
 Вустерский соус (по желанию) — 1 ч. л.

Порядок приготовления

1. Мелко нарежьте лук и обжарьте на среднем огне на растительном масле до мягкости.
2. Перемешайте фарш с обжаренным луком и чесноком.
3. По одному введите яйца, добавьте панировочные сухари.
4. Влейте молоко, вустерский соус и горчицу.
5. Смешайте специи и добавьте их к фаршу.
6. Все перемешайте и отбейте фарш руками. Поставьте в теплое место.
7. Смешайте кетчуп с коричневым сахаром и вустерским соусом.
8. Сформируйте из фарша хлеб размером 25 x 13 см.
9. Поставьте в духовку, разогретую до 180 °С, на 1,5 часа.
10. За 20 минут до готовности смажьте митлоф глазурью.
11. Подавайте с картофельным пюре и овощами.





Ребрышки из сериала «Карточный домик»

Сложность



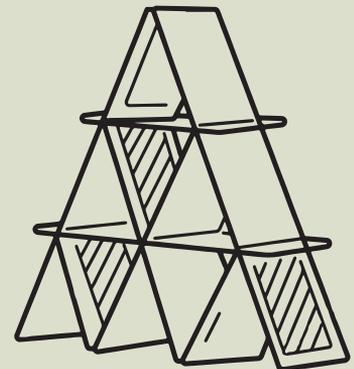
Ребрышки – любимая еда Фрэнка Андервуда. Он часто заезжал в простую забегаловку своего старого знакомого Фредди, чтобы отведать вкуснейшие ребрышки по секретному рецепту.

Ингредиенты

Ребра свиные	1,5 кг
Кетчуп	170 г
Яблочный уксус	2 ст. л.
Коричневый сахар	40 г
Перец чили хлопьями	¼ ч. л.
Сушеный чеснок	2 ч. л.
Кумин молотый	½ ч. л.
Паприка	1 ч. л.
Вустерский соус (по желанию)	1 ч. л.
Дижонская горчица	1 ч. л.
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу

Порядок приготовления

1. Удалите пленку с внутренней поверхности свиных ребер: подцепите ее ножом и стяните с костей.
2. Разделите ребра на части.
3. Для маринада в глубокой миске смешайте кетчуп и яблочный уксус. Всыпьте специи и сахар. Добавьте вустерский соус, горчицу и хорошо перемешайте.
4. Поместите ребра в маринад, чтобы каждый кусочек был хорошо смазан.
5. Накройте и уберите в холодильник минимум на 2 часа.
6. Застелите противень фольгой.
7. Переложите на противень ребра и полейте их остатками маринада.
8. Запекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 1 час под фольгой, затем уберите ее и запекайте еще 30 минут.
9. Подавайте горячими вместе с основным блюдом.



и себе, а не тебе, а ты говоришь, что и на это скажу: ты желаешь, околю двух месяцев, а ты говоришь, что и на это скажу: ты желаешь, назад все деньги, которые ты сдал тебе на хранение, пошли в счет твоего жалования, — что же, если ты этого так хочешь, я тебе их отдам сей же час, бери на здоровье, я предпочитаю остаться нищим, без единого гроша, лишь бы избавиться от такого скверного оруженосца. Но скажи мне, нарушитель установлений, касавшихся оруженосцев странствующего рыцарства, где ты видел или же читал, чтобы какой-нибудь оруженосец странствующего рыцаря приставал к своему господину: Сколько на

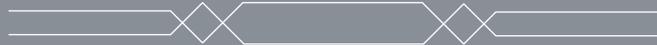
Дон Кихоте и Санчо Пансе, когда ты богатее не переставая, у вас придет и голову и что ничего не болит. Говорите, сударь, все, что вам придет в голову и что и жене и детям — сохраните божу, чтобы и этому препятствовал, деньги мои у вас, вычитайте из деревни, присяжите, сколько на мойте и долина заребать в месяц, и выдайте себе сами.

— Когда и служил у Томе Карраско, отца баталандра Самсона Карраско, которого ваша милость хорошо знает, — сказал Санчо, — и



Ризотто повара Рика из сериала «Отчаянные домохозяйки»

Сложность



Когда Том открыл свою пиццерию, Линетт взяла на работу Рика Колетти, который оказался искусным поваром. Чтобы убедить Тома взять его на работу, Рик приготовил ризотто со шпинатом и луком в белом вине. Тому очень понравилось!

Ингредиенты

Сливочное масло	50 г
Лук	1 шт.
Рис арборио	190 г
Вино белое сухое	70 мл
Бульон овощной	900 мл
Шпинат	150 г
Пармезан	50 г
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу

Порядок приготовления

1. Мелко нашинкуйте лук.
2. Пармезан натрите на мелкой терке.
3. Бульон доведите до кипения.
4. Растопите 30 г сливочного масла в сковороде с высокими бортиками или сотейнике. Добавьте лук и обжаривайте до прозрачности на среднем огне.
5. Добавьте к луку рис и обжаривайте 3 минуты.
6. Влейте вино и постоянно перемешивайте, пока рис не впитает жидкость.
7. Влейте 200 мл горячего бульона и готовьте, постоянно помешивая, пока бульон не впитается.
8. Частями влейте остальной бульон, который должен оставаться горячим. Готовьте ризотто по той же схеме. Время от времени пробуйте рис на готовность. Он будет готов, когда зернышки станут мягкими снаружи и немного твердыми внутри.
9. Когда рис приготовится, добавьте порезанный шпинат и держите на огне еще 5 минут.
10. Выключите плиту, добавьте оставшееся сливочное масло комнатной температуры и быстро вмешайте его в ризотто. Приправьте солью, перцем и пармезаном.





Паста с песто с секретным ингредиентом из сериала «Как я встретил вашу маму»

Сложность



Для будущих молодоженов Теда и Стеллы это должен был быть еще один романтический ужин: свечи, вино и паста с песто и секретным ингредиентом. Вот только в их чудесные планы вмешалась поездка на «скорой» до больницы. Секретным ингредиентом оказался арахис, на который у Стеллы была аллергия, о чем Тед, конечно же, не знал.

Ингредиенты

Бasilik свежий	55 г
Пармезан	75 г
Арахис	40 г
Чеснок	2 зубчика
Оливковое масло	150 мл
Лимонный сок	1 ч. л.
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу
Пенне или перья	400 г

Порядок приготовления

1. Для соуса песто соедините в чаше блендера тертый пармезан и арахис.
2. Промойте листья базилика, дайте им хорошо обсохнуть и поместите в блендер.
3. Влейте оливковое масло и лимонный сок.
4. Добавьте специи и взбейте до однородного состояния.
5. Поставьте на огонь воду для пасты и доведите до кипения.
6. Всыпьте макароны в кипящую подсоленную воду и доведите до состояния аль денте (варите на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке).
7. Соедините пасту с соусом и украсьте листочками базилика и тертым пармезаном. Подавайте горячим.





Лазанья Энджи Болен из сериала «Отчаянные домохозяйки»

Сложность



Совершенно внезапно Габи узнала, что за все время брака Карлос не ел ее лазанью – ведь она получалась не так, как у его мамы. Тогда Габи решает попросить помочь Энджи, ведь лучшее нее с итальянскими блюдами не справится никто. И никакого соуса из банки!

Ингредиенты

Лук	1 шт.
Фарш (говядина, куриное бедро)	800 г
Чеснок	3 зубчика
Протертые томаты	700 г
Бasilik	1 ч. л.
Рикотта	500 г
Моцарелла	250 г
Пармезан	80 г
Яйца	2 шт.
Сметана 20%	120 г
Петрушка	3 веточки
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу
Листы лазаньи	1 упаковка
Оливковое масло	для жарки

Порядок приготовления

1. Нарезьте лук мелким кубиком. Обжарьте его на оливковом масле, пока он не станет прозрачным.
2. Измельчите чеснок.
3. Вместе с фаршем добавьте к луку и жарьте до полуготовности на среднем огне.
4. Порвите руками листья базилика и поместите к фаршу.
5. Влейте томаты и добавьте черный перец.
6. Перемешайте и готовьте под крышкой на небольшом огне. Если у вас в запасе есть время, то лучше готовить фарш 1,5 часа. Если же нет, то 30 минут вполне хватит.
7. Натрите на крупной терке пармезан и моцареллу.
8. В миске смешайте рикотту, яйца и сметану.
9. Отделите 150 г моцареллы и 60 г пармезана и добавьте в миску.
10. Измельчите листья с веточек петрушки и вместе с солью и черным перцем также добавьте в миску. Все перемешайте.
11. На дно формы выложите два половника мясного соуса. Сверху положите листья лазаньи. Посыпьте их сырной смесью.
12. Повторите, пока не закончатся ингредиенты.
13. Сверху посыпьте лазанью оставшимся пармезаном и моцареллой.
14. Выпекайте 30 минут при 180 °С.
15. Подавайте горячей, посыпав петрушкой.



Чикагская пицца из сериала «Эмили в Париже»

Сложность



Когда надолго уезжаешь из дома, сразу начинаешь вспоминать о привычных вещах, которые часто доставляли тебе удовольствие и делали тебя немного счастливым. Для Эмили было важно сохранить в Париже себя и частичку своей родины, поэтому ей приходили посылки с фотографиями родных, огромное количество арахисовой пасты. А еще она просто мечтала о кусочке чикагской пиццы.

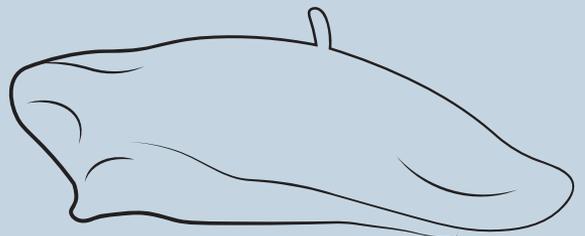
Это пирог на тесте для пиццы с начинкой из разных видов мяса, а также сыра и томатного соуса.

Ингредиенты

Дрожжи сухие	5 г
Теплая вода	150 г
Сахар	1,5 ч. л.
Мука пшеничная	210 г
Мука кукурузная	40 г
Соль	¼ ч. л.
Сливочное масло	30 г
Оливковое масло	1 ст. л.
Моцарелла	200 г
Колбаски свиные для гриля	320 г
Пепперони	50 г
Бекон	4 слайса
Томатный соус	300 г
Пармезан	30 г

Порядок приготовления

1. Смешайте теплую воду с дрожжами, сахаром и одной столовой ложкой пшеничной муки. Оставьте на 10 минут при комнатной температуре.
2. Когда дрожжи активизируются, добавьте оставшуюся муку, кукурузную муку, соль и растопленное сливочное масло. Замесите тесто. Если оно липнет к рукам, добавьте еще немного муки.
3. Накройте миску с тестом пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на час.
4. Припылите стол мукой и раскатайте тесто. Смажьте оливковым маслом глубокую форму (у меня диаметр 26 см) и перенесите в нее тесто.
5. На тесто выложите нарезанную моцареллу, сверху колбаски, следующий слой – пепперони, затем бекон и томатный соус.
6. Выпекайте пиццу в заранее разогретой до 200 °С духовке 30–40 минут.
7. Выньте пиццу из духовки, посыпьте мелко натертым пармезаном, дайте слегка остыть и подавайте.





Стейк из сериала «Декстер»

Сложность



Из сезона в сезон в заставке сериала нам показывают, как судебный медицинский эксперт Декстер Морган готовит себе сочный кусок стейка. Почему бы и вам не попробовать сделать это? Кто знает, может, хорошо прожаренное мясо и вам поможет раскрыть несколько дел.

Ингредиенты

Стейк рибай ————— 200 г
Соль ————— по вкусу
Черный перец ————— по вкусу
Оливковое масло ————— 1 ст. л.
Чеснок ————— 1 зубчик
Сливочное масло ————— 10 г

Порядок приготовления

1. Перед приготовлением стейк должен полежать при комнатной температуре не меньше часа.
2. Промокните стейк бумажным полотенцем, добавьте соль и перец.
3. Полейте небольшим количеством оливкового масла и распределите его по стейку.
4. Положите стейк на хорошо разогретую сковороду без масла и жарьте на сильном огне 30 секунд, затем переверните и жарьте 30 секунд с другой стороны.
5. Повторите эти действия еще раз. В итоге за 2 минуты вы перевернете стейк 4 раза.
6. Разрежьте зубчик чеснока пополам, проткните его вилкой и во время жарки смазывайте чесноком стейк. Так же поступите со сливочным маслом.
7. Переложите стейк на противень с пергаментной бумагой и запекайте в заранее разогретой до 160 °С духовке 5–6 минут, пока из стейка не начнет выделяться сок.
8. Выньте мясо из духовки и проверьте с помощью кухонного термометра температуру внутри мяса. Для стейка рибай рекомендуется прожарка Medium – 60–65 градусов.
9. Оставьте стейк отдохнуть на пергаменте 3 минуты, чтобы мясные соки распределились по мясу. Через 3 минуты стейк можно подавать.





ДЕСЕРТЫ

86

Лимонные пирожные
из сериала «Игра престолов»

88

Любимый пирог Дина
из сериала «Сверхъестественное»

90

Вафли Eggo
из сериала «Очень странные дела»

92

Амброзия
из фильма «Прислуга»

94

Маннй пирог
из сериала «Великолепный век»

96

Шоколадный фондан
из фильма «1+1»

98

Яблочный пирог
из фильма «Американский пирог»

100

Капкейки на день рождения
из фильма «Дьявол носит Prada»

102

Банановый хлеб
из сериала «Теория большого взрыва»

104

Белый торт
из фильма «Джанго освобожденный»



106

Яблочные турноверы
из сериала «Однажды в сказке»

108

Торт
из сериала «Эмили в Париже»

Лимонные пирожные из сериала «Игра престолов»

Сложность



Королевские интриги лучше плести на полный желудок, особенно если они касаются самого короля. Леди Оленна была хороша в этом деле и всегда знала, как расположить собеседника к себе. Поэтому, чтобы узнать всю правду о Джоффри Баратеоне, она пригласила к себе Сансу Старк и угостила ту ее любимыми лимонными пирожными.

Ингредиенты

На 12 пирожных:

Для лимонов:

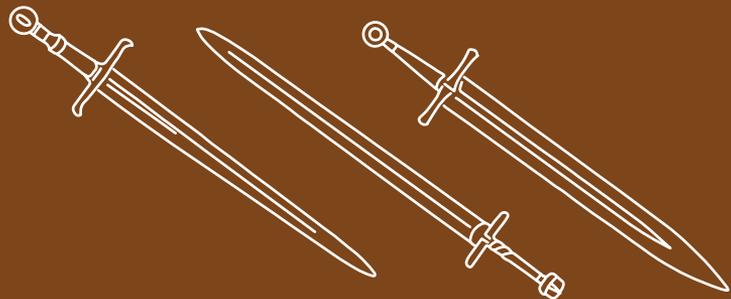
Сахар _____ 180 г
Вода _____ 240 мл
Лимон _____ 12 слайсов

Для теста:

Сахар _____ 110 г
Яйца _____ 2 шт. + 1 желток
Лимон _____ 1 шт.
Сметана _____ 40 г
Соль _____ ½ ч. л.
Мука _____ 150 г
Разрыхлитель _____ 1 ч. л.
Сливочное масло _____ 90 г

Порядок приготовления

1. Подготовьте лимоны заранее: соедините сахар и воду в сотейнике, дождитесь, когда сахар растворится. Положите в сироп нарезанные слайсы лимона.
2. Варите 10 минут на среднем огне, затем выложите их на пергамент. Оставьте на 5 и более часов при комнатной температуре.
3. Для теста сахар соедините с яйцами. Добавьте желток, хорошо перемешайте венчиком.
4. Добавьте сметану, сок и цедру одного лимона, снова перемешайте.
5. Всыпьте просеянную муку, разрыхлитель и соль.
6. В последнюю очередь добавьте растопленное сливочное масло и замесите тесто.
7. На дно формочек для маффинов выложите дольки лимона в сиропе, а сверху – тесто, оставляя 1 см от края формы.
8. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 20 минут.
9. После выпекания переверните пирожные лимоном вверх и остудите.





Любимый пирог Дина из сериала «Сверхъестественное»

Сложность



Даже у настоящего охотника за привидениями есть свои слабости. У Дина Винчестера это бесконечная любовь к пирогам.

Ингредиенты

На форму 20 см:

Мука	220 г
Сливочное масло	130 г
Сахар	150 г + 130 г
Соль	щепотка
Ледяная вода	60 мл
Вишня размороженная или свежая	600 г
Сахар	150 г
Корица	1 ч. л.
Кукурузный крахмал	35 г

Для смазывания теста:

Молоко	1 ст. л.
Яйцо	1 шт.
Сахар	2 ст. л.

Порядок приготовления

1. Просеянную муку смешайте с 1 ч. л. сахара и солью.
2. Добавьте холодное сливочное масло, нарезанное кубиками, и перетрите в крошку.
3. Добавьте ледяную воду и скатайте тесто в шар. Уберите в холодильник на час.
4. Вишню разморозьте. Откиньте на дуршлаг, чтобы стекла жидкость.
5. Смешайте вишню с 150 г сахара, корицей и крахмалом.
6. Тесто разделите на две части: одна больше другой. Большую часть раскатайте и перенесите в форму.
7. Проткните тесто вилкой и выложите вишневую начинку.
8. Раскатайте вторую часть теста, разделите его на полоски (у меня получается девять полосок) и выложите сверху на пирог в виде решетки.
9. Смешайте яйцо с молоком и смажьте тесто. Сверху посыпьте сахаром.
10. Выпекайте при 180 °С один час. Готовность проверьте зубочисткой или деревянной шпажкой.
11. Подавать можно горячим и с мороженым.





Вафли Eggo из сериала «Очень странные дела»

Сложность



Eggo – это американский бренд замороженных вафель. Я, как и многие другие, узнала о нем из сериала «Очень странные дела». Одиннадцать любила есть эти вафли с конфетами и взбитыми сливками.

Ингредиенты

Тесто для вафель (на 8 шт.ук):

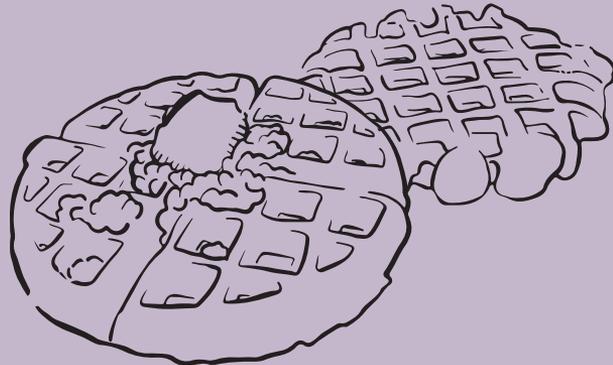
Яйца	_____	2 шт.
Сахар	_____	80 г
Молоко	_____	100 мл
Мука	_____	200 г
Разрыхлитель	_____	1 ч. л.
Сливочное масло	_____	100 г

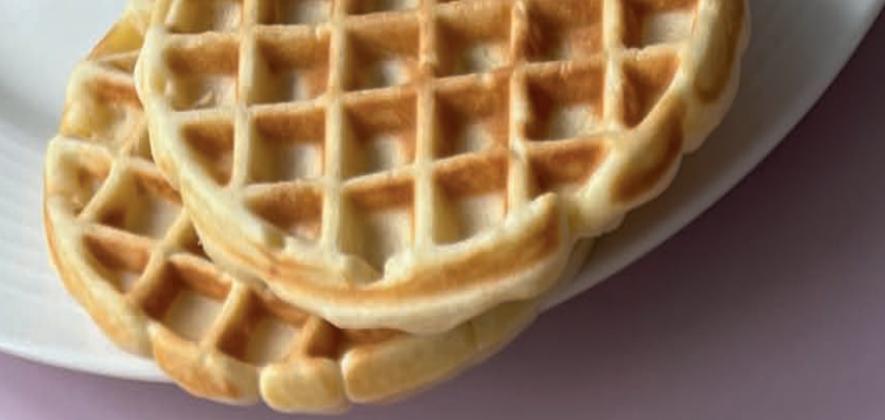
Для украшения:

Взбитые сливки	_____
Шоколадные капли	_____
Разноцветные конфеты.	_____

Порядок приготовления

1. Яйца взбейте с сахаром венчиком до однородности.
2. Влейте молоко комнатной температуры и перемешайте.
3. Добавьте просеянную муку с разрыхлителем.
4. Масло растопите и немного остудите. Добавьте в тесто и замесите.
5. Выпекайте вафли в вафельнице согласно инструкции (моя справляется за 2 минуты). На одну очень большую порцию потребуется четыре вафли. После приготовления дайте вафлям остыть.
6. Собираем: выкладываем вафлю, сверху взбитые сливки. После этого посыпаем шоколадными каплями. Так повторить еще три раза. На последнюю вафлю добавьте еще разноцветные конфеты.





Амброзия из фильма «Прислуга»

Сложность



Это невероятно вкусный фруктовый салат! В фильме «Прислуга» его готовила Эйбилин – лучшая повараха в Джексоне.

Ингредиенты

Ананасы консервированные	—	1 банка
Виноград	_____	150 г
Апельсин	_____	2 шт.
Мини-маршмеллоу	_____	100 г
Кокосовая стружка	_____	20 г
Сливки 33 %	_____	200 г
Сахарная пудра	_____	1 ст. л.
Сметана	_____	2 ст. л.

Порядок приготовления

1. Апельсины очистите от кожуры и вырежьте дольки мякоти без пленок (можно заменить на консервированные мандарины). Нарежьте их небольшими кусочками.
2. Слейте сироп от ананасов и просушите их.
3. Виноград вымойте и просушите.
4. Соедините в миске фрукты.
5. Добавьте маршмеллоу и кокосовую стружку.
6. Взбейте блендером сливки с сахарной пудрой до пышности. Добавьте сметану.
7. Заправьте этой смесью салат и перемешайте.





МаннЫй пирог из сериала «Великолепный век»

Сложность



В «Великолепном веке» показано множество турецких сладостей, ревани – одна из них. Это маннЫй пирог, пропитанный сиропом и посыпанный кокосовой стружкой с фисташками.

Ингредиенты

На форму 30x18 см

Для сиропа:

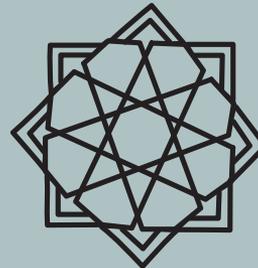
Сахар _____ 250 г
Вода _____ 400 мл
Лимонный сок _____ 2 ст. л.

Для теста:

Яйца _____ 3 шт.
Сахар _____ 200 г
Подсолнечное масло _____ 120 г
Кефир _____ 250 мл
Манная крупа _____ 180 г
Мука _____ 140 г
Разрыхлитель _____ 10 г
Ванильный экстракт _____ 3 капли
Цедра половины лимона
+ фисташки и кокосовая стружка _____

Порядок приготовления

1. Для сиропа соедините в сотейнике сахар, воду и лимонный сок и поставьте на средний огонь.
2. Варите 15 минут после растворения сахара. Дайте остыть.
3. Для теста взбейте венчиком сахар с яйцами до полного растворения сахара.
4. Влейте кефир комнатной температуры и подсолнечное масло. Добавьте манную крупу и перемешайте.
5. Просейте в смесь муку и разрыхлитель, замесите тесто.
6. Добавьте цедру лимона и ванильный экстракт.
7. Смажьте форму растительным маслом и вылейте в нее тесто.
8. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.
9. Оставьте пирог при комнатной температуре на 30 минут.
10. Полейте его остывшим сиропом и дайте пропитаться 1–2 часа в теплом месте.
11. Разрежьте пирог на небольшие ромбики острым ножом. Украсьте измельченными фисташками и кокосовой стружкой и подавайте.





Шоколадный фондан из фильма «1+1»

Сложность



Когда главные герои были в ресторане, Дрис был недоволен, что ему принесли непропеченный десерт, из которого вытекал шоколад. Это, конечно, был шоколадный фондан.

Ингредиенты

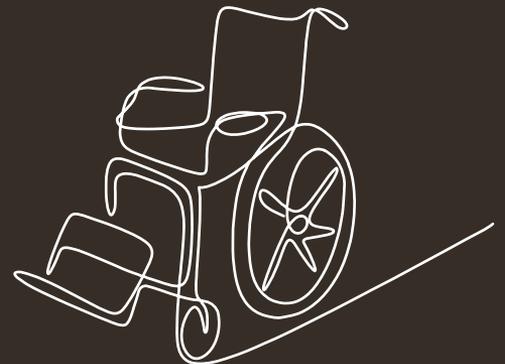
На 2 шт.:

Шоколад 70%	80 г
Сливочное масло	50 г
Яйца	2 шт.
Сахар	40 г
Ванильный экстракт	2 капли
Мука	20 г
Соль	щепотка
Какао	2 ч. л.

Порядок приготовления

1. Соедините шоколад и сливочное масло в миске.
2. Растопите их на водяной бане.
3. Венчиком взбейте яйца с сахаром до полного растворения сахара.
4. Добавьте массу к растопленному шоколаду с маслом. Перемешайте до однородной консистенции.
5. Добавьте ванильный экстракт, просеянную муку и соль, перемешайте.
6. Формочки смажьте сливочным маслом и присыпьте какао (1 ч. л. на формочку).
7. Вылейте тесто в формочки и поставьте в прогретую до 200 °С духовку на 6–8 минут, желательно в режиме конвекции.
8. После приготовления охладите в течение 3 минут и переверните на тарелку. Подавать можно сразу, с шариком ванильного мороженого.

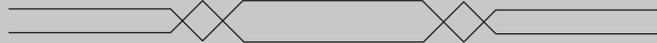
Примечание: время выпекания зависит от размера формочек: мои формы диаметром 9 см были в духовке 6,5 минуты.





Яблочный пирог из фильма «Американский пирог»

Сложность



Любимый пирог от мамы Джима понравится и вам. Главное есть теплым :)

Ингредиенты

На форму 24–26 см

Для теста:

Мука	300 г
Сахар	20 г
Соль	щепотка
Сливочное масло холодное	140 г
Яйцо	1 шт.
Вода ледяная	1,5 ст. л.

Для начинки:

Яблоки	1 кг
Сахар	160 г
Лимонный сок	2 ст. л.
Корица	1 ч. л.
Мускатный орех	¼ ч. л.
Имбирь	¼ ч. л.
Мука	30 г

Для смазывания:

Яйцо	1 шт.
Молоко	1 ст. л.
Сахар	2 ст. л.

Порядок приготовления

1. Смешайте муку с солью и сахаром.
2. Добавьте холодное сливочное масло, порезанное кубиками, и перетрите в крошку.
3. В отдельной емкости взбейте яйцо. Добавьте к тесту.
4. Влейте воду и замесите.
5. Скатайте тесто в шар и уберите в холодильник на час.
6. Яблоки очистите от кожуры и косточек. Нарежьте небольшими кусочками.
7. Добавьте к ним сахар и корицу. Влейте сок лимона.
8. Всыпьте оставшиеся специи и муку, перемешайте.
9. Тесто разделите на две части так, чтобы одна была чуть больше другой.
10. Раскатайте большую часть и перенесите в форму для запекания.
11. Проткните тесто вилкой и выложите на него начинку.
12. Вторую часть теста раскатайте и нарежьте на полоски (у меня получилось 8 полосок). Выложите их на пирог решеткой.
13. Смажьте пирог смесью яйца и молока и посыпьте сахаром.
14. Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке 20 минут, затем при 180 °С – еще 40 минут. Пирог должен стать золотистого цвета, а готовность можно проверить деревянной шпажкой.



XIII.
...иногда от рыцарей, то первые стали рыцарей япани, а вторые — о сердечных связях
...начала припомните беседу случ, а затем уже

сер...
и бод...
стай...
что бы дум... мы
а уж дома мы
рабной толпы, по
нет своей доверенной,
в деревне?
— У меня все это есть,
но зато есть осяз, — বলে দুঃখ
মে ও র্যাক্ষস পক্ষু — ভৈরবদেবী
অমোঘ মোহো অস্ত্র না এত
ফাগু ওয়া. Вы не поверите, Ваня милостив...

Капкейки на день рождения из фильма «Дьявол носит Prada»

Сложность



Говорят, что вкусный десерт способен сгладить все невзгоды. Энди тоже пыталась загладить свою вину перед Нейтом за то, что из-за позднего благотворительного банкета не смогла прийти на его день рождения. В качестве искупительного жеста она принесла ему капкейк с горячей свечой.

Ингредиенты

На 10 капкейков:

Для начинки:

Черная смородина	_____
(замороженная)	200 г
Сахар	50 г
Кукурузный крахмал	10 г

Для теста:

Мука	110 г
Какао	30 г
Растворимый кофе	1 ч. л.
Разрыхлитель	6 г
Сахар	120 г
Яйца	1 шт.
Молоко	130 мл
Сливочное масло (размягченное)	30 г
Растительное масло	30 г

Для крема:

Сливки 33%	100 г
Сахар	100 г
Творожный сыр	300 г

Порядок приготовления

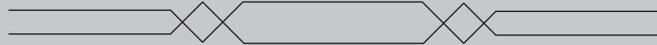
1. В сотейник положите замороженную смородину, воду не добавляйте. Когда смородина начнет размораживаться, из нее станет выделяться сок.
2. Смешайте сахар с крахмалом и добавьте к смородине, когда она станет теплой.
3. Варите на медленном огне до загустения всей массы, постоянно помешивая. Дайте остыть.
4. Смешайте просеянную муку с какао и кофе. Всыпьте сахар и разрыхлитель.
5. Добавьте яйца и сливочное масло.
6. Влейте молоко и растительное масло.
7. Перемешайте миксером до однородной консистенции.
8. Разложите тесто по формочкам и выпекайте при 170 °C 15–20 минут.
9. Когда капкейки немного остынут, сделайте в них дырочки сверху и наполните смородиновой начинкой с помощью чайной ложки.
10. Для крема взбейте сливки, сахар и творожный крем до плотной консистенции.
11. Кондитерским мешком сделайте на каждом капкейке шапочку из крема.
12. Вставьте свечку, зажгите ее и поздравляйте именинника!





Банановый хлеб из сериала «Теория большого взрыва»

Сложность



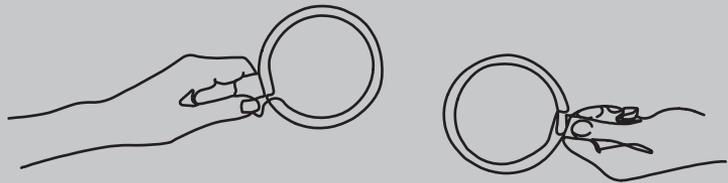
Помните момент, когда Шелдон предложил Пенни хлебушек, чтобы она пригласила его к себе и объяснила, почему они расстались с Леонардом? Это был банановый хлеб – вкуснейший десерт, популярный в США. Для его приготовления нужны спелые сладкие бананы.

Ингредиенты

Бананы	3 шт.
Сливочное масло	90 г
Яйца	2 шт.
Сахар	150 г
Соль	щепотка
Корица	1 ч. л.
Разрыхлитель	2 ч. л.
Мука	180 г
Грецкие орехи	30 г

Порядок приготовления

1. Спелые бананы с помощью вилки разомните в пюре.
2. Добавьте к ним растопленное сливочное масло и яйца по одному.
3. Всыпьте сахар, корицу и соль, перемешайте.
4. Добавьте просеянную с разрыхлителем муку и снова перемешайте, чтобы не оставалось комочков.
5. Мелко нарежьте орехи и добавьте в тесто.
6. Смажьте прямоугольную форму для кексов сливочным маслом.
7. Выложите в нее тесто, разровняйте.
8. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 45–50 минут.
9. Готовность проверяйте деревянной шпажкой – она должна быть сухой.
10. Дайте кексу немного остыть в форме, затем вынимайте его и полностью остудите.





Белый торт из фильма «Джанго освобожденный»

Сложность



- Мсье Кэнди, можно вас на пару слов на кухню?
- Ты предлагаешь мне встать со стула?
- Если у вас это получится.
- Зачем?
- Это по поводу десерта.
- А что у нас с десертом?!
- Я предпочел бы поговорить об этом наедине.
- У нас сегодня белый торт!

Американский белый торт непривычен для нас: он состоит из толстых бисквитов и небольших прослоек крема. Но не думайте, что он невкусный, наоборот! Нежные белоснежные бисквиты и сытный белково-масляный крем

Ингредиенты

Для бисквита:

Белки крупных яиц	4 шт.
Соль	щепотка
Сахар	200 г
Мука	260 г
Разрыхлитель	8 г
Сливочное масло	160 г
Ванильный экстракт	1 ч. л.
Молоко	175 мл

Для крема:

Белки	4 шт.
Сахар	200 г
Сливочное масло	300 г

Порядок приготовления

1. Белки с щепоткой соли взбейте до пены.
2. Добавьте 100 г сахара и взбивайте до мягких пиков.
3. В миске смешайте просеянную муку с щепоткой соли и разрыхлителем.
4. В большой миске взбейте размягченное сливочное масло с оставшимся сахаром до побеления массы. Добавьте ванильный экстракт.
5. Добавьте половину мучной смеси и половину молока в миску со сливочным маслом и перемешайте.
6. Затем добавьте оставшееся молоко и мучную смесь, перемешайте до однородного состояния.
7. Понемногу добавляйте в тесто взбитые белки и аккуратно вмешивайте их в тесто.
8. Разлейте тесто по трем формам диаметром 18 см.
9. Выпекайте при 180°C 25–30 минут. Готовность проверяйте деревянной шпажкой.
10. Остудите бисквиты на решетке.
11. Заверните в пищевую пленку и оставьте на несколько часов или на ночь при комнатной температуре.
12. Для крема холодное сливочное масло нарежьте небольшими кубиками.
13. В сотейник влейте яичные белки и всыпьте сахар, перемешайте венчиком.
14. Сделайте паровую баню: налейте в небольшую кастрюлю воду, вскипятите ее и сделайте огонь чуть ниже среднего. Поставьте на кастрюлю сотейник с белками и сахаром. Сотейник не должен касаться воды.
15. Постоянно помешивая, прогрейте содержимое сотейника до температуры 55–60 °C (если у вас нет кулинарного термометра, опустите палец в сотейник: вам будет горячо, но терпимо). Это займет примерно 7–8 минут.
16. Когда сахар полностью растворится, на паровой бане начните взбивать меренгу на низкой скорости в течение 30 секунд. Затем взбивайте на средней скорости до получения гладкой воздушной массы.
17. Снимите сотейник с паровой бани и поместите его в емкость, не до конца наполненную холодной водой, чтобы остановить термическую обработку белков.
18. Взбивайте меренгу на большой скорости до полного охлаждения белков (около 5 минут).



19. Теперь добавляйте сливочное масло по столовой ложке, продолжая взбивать крем миксером.

20. После добавления последнего кусочка масла взбивайте крем еще 1 минуту, и он готов. Переложите крем в кондитерский мешок.

21. Лучше собирать торт на том блюде, на котором вы будете его подавать.

Нанесите на блюдо немного крема и положите бисквит. Нанесите на него крем, сверху положите второй бисквит, снова крем и бисквит.

22. Покройте торт оставшимся кремом.

23. Уберите в холодильник минимум на час. Храните тоже в холодильнике.



Яблочные турноверы из сериала «Однажды в сказке»

Сложность



Пусть герои всех сказок и переместились в новый мир и даже в новое время, методы решать проблемы у некоторых остаются старыми. Так, например, Реджина, она же Злая королева, остается верна своим отравленным красно-алым яблокам.

«Рецепт древний, проверенный», – хитро проговаривая и улыбаясь, произносит она, протягивая своей сопернице по материнству кусок яблочного пирожка – турновера. Предлагаю вам отведать этот пирог, только никаких отравленных яблок! Даже если вы сегодня не в духе.

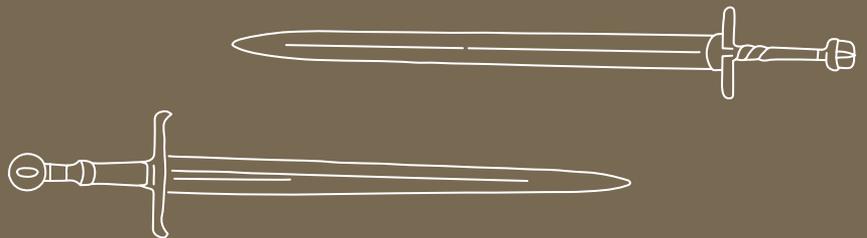
Ингредиенты

На 8 штук:

Яблоко красное ————— 4 шт.
 Вода ————— 100 мл
 Сахар ————— 50 г
 Соль ————— щепотка
 Корица ————— ½ ч. л.
 Слоеное тесто ————— 500 г
 +1 яичный белок и 1 ст. л. воды —————

Порядок приготовления

1. Яблоки очистите, разрежьте пополам и нарежьте тонкими дольками.
2. Положите их в кастрюлю, добавьте сахар, соль, корицу и воду.
3. Перемешайте и тушите на небольшом огне под крышкой 15 минут до мягкости яблок.
4. В мисочке смешайте белок и воду.
5. Припылите рабочую поверхность мукой. Слоеное тесто раскатайте и нарежьте на восемь равных квадратов.
6. В середину каждого квадрата положите яблочную начинку без сиропа.
7. Края квадратов смажьте смесью белка и воды и сложите вдвое так, чтобы получился треугольник. Прижмите края теста вилкой и смажьте турноверы яичной смесью.
8. Выпекайте в заранее разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.
9. Подавайте горячими.





Торт из сериала «Эмили в Париже»

Сложность



«Это самый вкусный шоколадный торт из всех», – утверждала Эмили, доедая кусочек торта, который преподнес ей Габриэль в качестве подарка на день рождения. И даже ее привередливая начальница заметила, что он «грандиозно вкусный». Считаю, что такие комментарии не должны оставаться в стороне, и даже если вы на строжайшей диете, то все равно обязаны попробовать этот торт.

Ингредиенты

Бисквит:

Шоколад	50 г
Соль	щепотка
Молоко	25 мл
Сливочное масло	20 г
Мука пшеничная	50 г
Какао	15 г
Разрыхлитель	½ ч. л.
Яйца	2 шт.
Сахар	100 г

Порядок приготовления

Бисквит:

1. Подготовьте форму для выпечки. В данном случае удобнее использовать кондитерское кольцо (диаметр 18–20 см). Плотно оберните кольцо фольгой с одной стороны и поставьте на противень.
2. В сотейнике соедините шоколад, соль и молоко. Поставьте на небольшой огонь и растопите.
3. Снимите с огня и добавьте сливочное масло, перемешайте, чтобы масло растаяло. Остудите эту смесь в течение 15 минут.
4. Муку смешайте с какао и разрыхлителем.
5. Яйца с сахаром взбейте миксером до бела и увеличения массы в объеме (около 2 минут на большой скорости).
6. Добавьте в эту массу растопленный шоколад, перемешайте. Всыпьте мучную смесь и перемешайте до однородного состояния.
7. Вылейте тесто в подготовленное кольцо и поставьте в заранее разогретую до 170 °С духовку на 20 минут. При выпечке бисквита не открывайте духовку, иначе он осядет.
8. Дайте бисквиту остыть. Замотайте его в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 2 часа (можно на ночь).





Ингредиенты

Мусс из темного шоколада:

Желатин	5 г
Молоко	120 г
Желток куриный	2 шт.
Сахар	1 ст. л.
Шоколад темный	90 г
Соль	щепотка
Сливки 33%	180 г

Мусс из молочного шоколада:

Желатин	5 г
Молоко	120 г
Желток куриный	2 шт.
Сахар	1 ст. л.
Шоколад молочный	90 г
Соль	щепотка
Сливки 33%	180 г

Мусс из белого шоколада:

Желатин	5 г
Молоко	120 г
Желток куриный	2 шт.
Сахар	1 ст. л.
Шоколад молочный	90 г
Соль	щепотка
Сливки 33%	180 г

Крем:

Шоколад темный	100 г
Сливки 33%	100 г
Сыр творожный	300 г
Сахарная пудра	50 г
Какао	50 г
Соль	щепотка

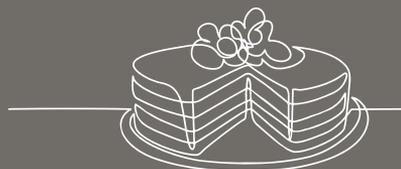
Порядок приготовления

Мусс:

1. Подготовьте форму, для этого удобнее использовать разъемное кольцо того же диаметра, что и для бисквита. Поставьте его на плоскую доску. По бортам застелите ацетатную пленку высотой не меньше 12 см. На дно кольца положите бисквит и зажмите кольцо.
2. Желатин замочите в 30 г холодного молока, перемешайте и оставьте набухать.
3. В сотейнике смешайте желтки с сахаром, добавьте оставшееся молоко и поставьте на плиту на слабый огонь, варите 8–10 минут до загустения, постоянно помешивая. Снимите с плиты.
4. Добавьте в горячую массу шоколад с солью и мешайте, пока он не растает. Добавьте желатин, перемешайте и остудите.
5. Отдельно взбейте сливки до мягких пиков, около трех минут. Соедините их с шоколадной массой.
6. Вылейте в форму на бисквит и уберите в морозильник на 15 минут.
7. Для приготовления мусса из молочного и белого шоколада повторите предыдущие шаги.
8. Торт со всеми слоями мусса уберите в морозильник до полного застывания (не меньше 8 часов, а лучше на ночь), накрыв пищевой пленкой.

Крем:

1. Растопите шоколад: для этого положите его в миску и поставьте на 30 секунд в микроволновку. Перемешайте и снова поставьте в микроволновку на 30 секунд. Повторяйте до тех пор, пока шоколад не растопится (у меня получилось три раза по 30 секунд). Охладите шоколад до теплого состояния (около пяти минут).
2. В отдельной миске соедините творожный сыр, сливки, сахарную пудру, какао, соль и растопленный шоколад. Взбейте миксером до однородного состояния.
3. Выньте из морозильника торт, уберите кольцо, ацетатную пленку. Покройте замороженный торт кремом с помощью шпателя и уберите в холодильник на 4 часа.





- едим как в кино -

НАПИТКИ

114

**Ванильный
молочный коктейль**
из сериала «Ривердейл»

116

Шоколадный коктейль
из сериала «Ривердейл»

118

**Горячий шоколад
с перцем чили**
из фильма «Шоколад»

120

Лимонад
из сериала «Бриджертоны»

122

Глнтвейн
из фильма «Амели»

124

«Кровавая Мэри»
из фильма «Однажды в Голливуде»

126

«Мимоза»
из сериала «Как я встретил вашу маму»





Ванильный молочный коктейль из сериала «Ривердейл»

Сложность



Бетти, Арчи, Веронику и Джагхеда часто можно было увидеть сидящими на диванчиках «Pop's» и попивающими молочный коктейль за обсуждением очередных проблем, с которыми приходилось сталкиваться школьникам.

Ингредиенты

На 1 порцию:

Ванильное мороженое — 200 г
Молоко — 150 мл
Сливки 33% — 80 г
Сахарная пудра — 20 г

Порядок приготовления

1. Соедините мороженое с молоком в чаше блендера и взбейте до однородного состояния.
2. Холодные жирные сливки взбейте миксером с сахарной пудрой до устойчивых пиков.
3. В большой стакан влейте смесь из молока и мороженого.
4. Сверху выложите взбитые сливки.
5. Подавайте, украсив парой вишеноч.





Шоколадный коктейль из сериала «Ривердейл»

Сложность



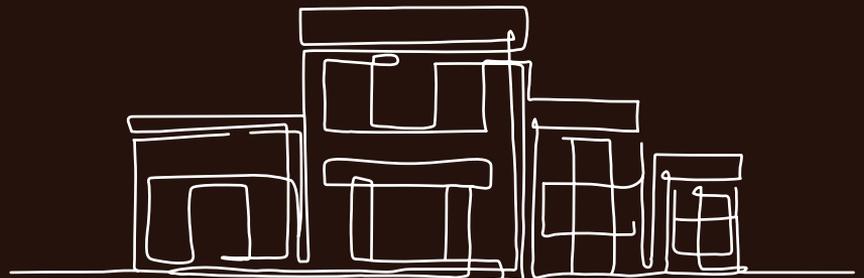
Ингредиенты

На 1 порцию:

Ванильное мороженое	200 г
Молоко	150 мл
Сливки 33%	80 г
Сахарная пудра	20 г
Шоколадный сироп	20 мл

Порядок приготовления

1. Соедините мороженое с молоком и сиропом в чаше блендера и взбейте до однородного состояния.
2. Холодные жирные сливки взбейте миксером с сахарной пудрой до устойчивых пиков.
3. В большой стакан влейте смесь из молока и мороженого.
4. Сверху выложите взбитые сливки.
5. Подавайте, украсив парой вишеноч.





Горячий шоколад с перцем чили из фильма «Шоколад»

Сложность



- Что вы исповедуете?
- Шоколад.

Этим пряным согревающим напитком Виенн угостила Арманде, которая была приятно удивлена и даже не смогла понять, что же напоминает его вкус.

Ингредиенты

На 2 порции:

Молоко	500 мл
Сахар	35 г
Корица	½ ч. л.
Молотый перец чили	¼ ч. л.
Темный шоколад	100 г
Взбитые сливки	4 ст. л.

Порядок приготовления

1. Молоко налейте в сотейник и поставьте на средний огонь.
2. Добавьте сахар, корицу и перец чили.
3. Разломайте шоколад на дольки.
4. Когда молоко станет горячим, добавьте шоколад и убавьте огонь.
5. Помешивайте венчиком, пока шоколад полностью не растворится.
6. Подавайте со взбитыми сливками.





... а тебе
Джон Герд
от своей по
— Выдт бог,
мой ошибки, вы не м
заботы о вас. Конс
самый праведный чело
ражения выключить вас от
разочарован, то единств
— Вы сказали, что вы
ника открыт
дай доучи
старались
сидит. Что
его держит
двою брату.
Лино Кат б
взломало по
— Заключи
была еще м
рабочая м
бредна извала

но спокойно, он
ценным на нее злобным
до проиншед стар
доме! Ты слыши
А все эти дест
ть на головы. Я

Лимонад из сериала «Бриджертоны»

Сложность



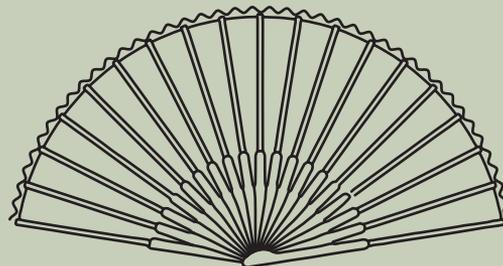
Все мы знаем любовь англичан к их чаепитиям и времяпрепровождению за чашечкой горячего чая. А вот в альтернативном Лондоне на балах англичане предпочитали освежиться и утолить жажду холодным лимонадом. Почувствуйте себя одним из членов семьи Бриджертонов и наслаждайтесь этим прохладительным напитком.

Ингредиенты

Сахар ————— 200 г
Вода ————— 1200 мл
Лимоны ————— 2 шт.

Порядок приготовления

1. Снимите цедру с лимонов и выдавите из них сок.
2. Соедините сахар, цедру и 200 мл воды в небольшой кастрюле.
3. Доведите до кипения и полного растворения сахара.
4. Снимите с огня и остудите.
5. Добавьте к остывшему сиропу оставшуюся холодную воду и лимонный сок, перемешайте и процедите.
6. Перелейте в кувшин, для украшения положите несколько долек лимона, нарезанных слайсами.





Глинтвейн из фильма «Амели»

Сложность



– Вам просто необходим стаканчик глинтвейна с корицей! – сказал Амели «Стеклянный человек» Рамон Дюфаэль. Возможно, именно сейчас вам тоже не помешает сделать пару глотков этого удивительного согревающего напитка. А ведь приготовить очень просто!

Ингредиенты

Вода	100 мл
Корица	1 палочка
Гвоздика	2 шт.
Душистый перец	3 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Красное полусладкое вино	750 мл
Апельсин	¼ шт.
Лимон	¼ шт.
Изюм	10 г
Сахар	1 ст. л.

Порядок приготовления

1. В сотейнике смешайте воду и специи.
2. Доведите до кипения и снимите с огня.
3. Дайте настояться 15 минут и процедите.
4. В кастрюлю влейте вино и воду со специями.
5. Добавьте сахар, изюм, лимон и апельсин.
6. Прогревайте на небольшом огне до 80 °С (над кастрюлей должен появиться пар).
7. Подавайте горячим.

Прим. Выбирайте для глинтвейна не дорогое, но и не дешевое вино.





«Кровавая Мэри» из фильма «Однажды в Голливуде»

Сложность



После тяжелого рабочего съемочного дня актеру просто необходимо расслабиться и перезагрузиться, чтобы на вечер оставить своего персонажа в кадре и побыть собой. Например, это можно сделать со стаканчиком «Кровавой Мэри», как это предпочитал делать Клифф Бут, дублер актера Рика Далтона.

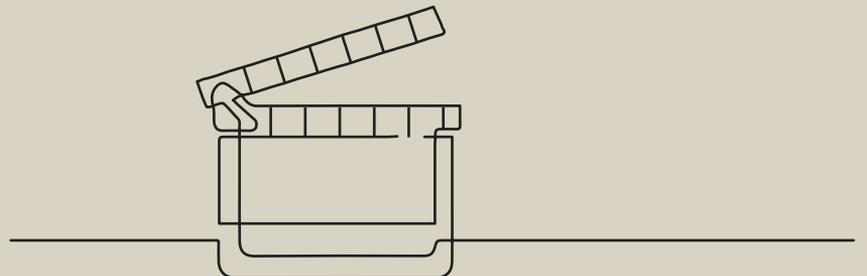
Ингредиенты

На 1 порцию:

Томатный сок	90 мл
Водка	45 мл
Лимонный сок	15 мл
Соль	щепотка
Черный перец	щепотка
Соус табаско	1 капля
Вустерский соус	2 капли
Стебель сельдерея	1 шт.
Лед	

Порядок приготовления

1. Смешайте в стакане томатный сок, холодную водку, сок лимона, соль, черный перец, вустерский соус и табаско.
2. На дно высокого стакана положите лед.
3. Влейте водку с соком и украсьте сельдереем.





«Мимоза» из сериала «Как я встретил вашу маму»

Сложность



Хотите отвлечь внимание партнера и немного его задобрить, чтобы он не сильно злился за какой-то проступок, как Барни, когда Робин пыталась сдать его квартиру? Приготовьте холодную «Мимозу», облачитесь в свой лучший костюм и улыбайтесь максимально естественно, чтобы он понял, что здесь что-то неладно, как можно позже.

Ингредиенты

На 1 порцию:

Апельсиновый сок ————— 75 мл
Игристое вино ————— 75 мл

Порядок приготовления

1. Смешайте охлажденное игристое вино и апельсиновый сок.
2. Подавайте в фужере для шампанского.





ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки
вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b



УДК 641.55
ББК 36.997
П48

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. КНИГИ ПО КУЛЬТОВЫМ ВСЕЛЕННЫМ.
ОТ ИГР ДО СЕРИАЛОВ

Покровская Мария Алексеевна

ЕДИМ КАК В КИНО

50 рецептов из культовых фильмов и сериалов

Ответственный редактор *Вероника Горбунова*

Младший редактор *Полина Бутузова*

Художественное оформление *Надежда Авраменко*

Корректор *Ирина Ковригина*

Во внутреннем оформлении

использованы фотографии и иллюстрации:

New Africa, Goskova Tatiana, 9dream studio, Evgeny Karandaev, Sea Wave, gowithstock, Singleline, Puckung, alya_haciyeva, onot, mhatzapa, Sharathi / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

Покровская, Мария Алексеевна.

П48 Едим как в кино. 50 рецептов из культовых фильмов и сериалов / Мария Покровская. — Москва : Эксмо, 2023. — 128 с. : ил. — (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов).

ISBN 978-5-04-161452-2

Наверняка каждый из вас хотел хоть раз оказаться в том самом фильме или сериале, пообщаться с любимыми героями и отправиться вместе с ними в незабываемое путешествие? Эта книга сможет приблизить вас к мечте! Надо лишь закупиться нужными ингредиентами, внимательно прочитать рецепт и приготовить то блюдо, от которого без ума ваш обожаемый персонаж, а вместе с тем вы и сами сможете испытать те же эмоции и ощущения. Испеките любимый пирог Дина Винчестера, взболтайте молочный коктейль из закусочной «Pop's» и приготовьте самую сочную шаурму, которой подкреплялись Мстители. Почувствуйте себя героем фильма и сериала, не отходя от плиты!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-161452-2

© Покровская М. А., текст и фото, 2023
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2023

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Эндрүші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

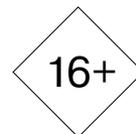
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасындағы дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/51/52; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шестелтеген.

Сертификация туралы ақпарат: сайт:www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 19.10.2022.
Формат 84x100¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. печ. л. 12,44.
Тираж экз. Заказ

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher



book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЧИТАЙ·ГОРОД

ЛитРес:
один клик до книг





ЕДИМ КАК В КИНО

Неспешно и красиво позавтракайте в компании четырех красоток из культового сериала «Секс в большом городе». Устройте обед совместно с Шелдоном из «Теории большого взрыва». Не забудьте обсудить важные научные теории! Вечер разделите с прекрасными братьями Винчестер и ароматным вишневым пирогом. А в выходные обязательно устройте киномарафон, приготовив блюда из этой книги, которые помогут вам проникнуться атмосферой любимого сериала или фильма.



ISBN 978-5-04-161452-2



9 785041 614522 >

Шаурма
из фильма «Мстители»

Уолдорфский салат
из сериала
«Отчаянные домохозяйки»

Белый торт
из фильма
«Джанго освобожденный»

Кебаб из креветок
из фильма «Форрест Гамп»