

РЕЦЕПТЫ ИЗ «ТВИН ПИКС», «УЭНСДЕЙ», «СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОГО»
И ДРУГИХ МИСТИЧЕСКИХ ФИЛЬМОВ И СЕРИАЛОВ



ОЧЕНЬ
СТРАННАЯ
ЕДА

УДК 641.55
ББК 36.997
О-95

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

*Во внутреннем оформлении использованы материалы Shutterstock.
Используется по лицензии от Shutterstock.*

О-95 **Очень** странная еда. Рецепты из «Твин Пикса», «Уэнсдей», «Сверхъестественного» и других мистических фильмов и сериалов. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2024. — 128 с.: ил. — (ХЗ: Хлеба и зрелищ).

ISBN 978-5-17-157400-0

Вы готовы отправиться в путешествие по самым странным и необычным кулинарным традициям кино? В этой книге собрана удивительная коллекция рецептов по мотивам самых популярных мистических фильмов и сериалов: «Твин Пикс», «Доктор кто», «Семейка Аддамс», «Сверхъестественное», «Зачарованные» и другие. С помощью книги вы легко приготовите: торт на День рождения Уэнсдей; любимый вишневый пирог агента Купера; завтрак Сэма и Дина Винчестеров; шашлык от Эдварда Руки-ножницы и многое другое.

УДК 641.55
ББК 36.997



*Издание для досуга
Серия «ХЗ: Хлеба и зрелищ»*

Авторы-составители Максим Яблоков, Ольга Яблокова

Киноконсультант Никита Смирнов

Иллюстрация на обложке Глафира Пинхасова

**Очень странная еда.
Рецепты из «Твин Пикса», «Уэнсдей», «Сверхъестественного»
и других мистических фильмов и сериалов**

Руководитель направления *Е. Черкасова*. Ведущий редактор *Е. Кравчик*. Редактор *А. Кулагина*.

Младший редактор *В. Дианова*. Литературное редактирование *Ю. Никитина*.

Корректурa *А. Кулагина*. Технический редактор *Н. Чернышева*.

Дизайн макета и компьютерная верстка *Е. Фролова*

Компьютерный дизайн обложки *Е. Алёнушкина*

Подписано в печать 10.11.2023. Формат 84x108/16. Усл. печ. л. 13,44.

Печать офсетная. Гарнитура Warnock Pro. Бумага мелованная. Тираж 3 000 экз. Заказ №

Общероссийский классификатор продукции
ОК-034-2014 (КПЕС 2008): – 58.11.1 – книги и брошюры печатные

Произведено в Российской Федерации.

Изготовлено в 2024 г.

Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, к. 705, пом. 1, 7 этаж
www.ast.ru, e-mail: ask@ast.ru vk.com/ast_nonfiction

«Баспа Аста» деген ООО 129085, қ. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, уй 21, 1 құрылым, 39 бөлме

Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru. E-mail: astpub@aha.ru.

Интернет-магазин: www.book24.kz. Интернет-дүкен: www.book24.kz.

Импортер в Республику Казахстан. ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию в республике Казахстан:

ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының 129085,

Мәскеу қ., Звездный бульвары, 21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, 1 жай, 7-қабат.

Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92 Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107;

E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген. Өндірген мемлекет: Ресей

Содержание

Введение	3	Сэндвич из Biggerson's.....	62
ОЧЕНЬ СТРАННЫЕ ДЕЛА		Любимый пирог Дина	64
Вафли Eggo.....	4	Вегетарианский бургер с тофу.....	66
Воздушные пончики	6	АМЕРИКАНСКАЯ ИСТОРИЯ УЖАСОВ	
ГРИММ		Торт «Дом-убийца».....	68
Гуляш «Победа Гримма».....	8	Коктейль «Психбольница»	70
Ведьмины пирожки	10	Салат «Шабаш»	72
Вегетарианский пирог Монро.....	12	Пирожные «Фрик-шоу»	74
Зелье Гримма	14	Суп «Отель ужасов».....	76
Коктейль для «существ»	16	Пицца «Роанок».....	78
Жареное мясо с приностями	18	МАЛЕФИСЕНТА	
ТВИН ПИКС		Черные лесные кексы	80
Вишневый пирог	20	Снадобье Стефана.....	82
ДОКТОР КТО		Салат из лесных ягод и трав.....	84
Рыбные палочки с заварным кремом.....	22	Зеленые макароны.....	86
ЗАЧАРОВАННЫЕ		ДОМ СТРАННЫХ ДЕТЕЙ	
Тарталетки		МИСС ПЕРЕГРИН	
«Книга таинств».....	24	Английский завтрак	88
Жареная свинина в кляре со сладким укропом и винным соусом.....	26	Воздушный пудинг Эммы.....	90
Магический чай сестер		Огненная курица	92
Холливелл.....	28	«Вечные» яйца Бенедикт.....	94
Таинственный десерт		Тарталетки пустот.....	96
«Туманное зеркало»	30	Магическая закуска Джейкоба.....	98
Кексик «Пайпер»	32	СУМЕРКИ	
Паста «Заклинание»	34	Чесночный хлеб	100
САБРИНА – МАЛЕНЬКАЯ ВЕДЬМА		«Кровавый» коктейль.....	102
«Ленивые» вареники	36	БИТЛДЖУС	
СЕМЕЙКА АДДАМС		Креветки-монстры	104
«Адское» жаркое.....	38	Торт «Свадьба Битлджуса и Лидии»	106
Зелье бабушки Аддамс.....	40	Коктейль «Страшилка Битлджуса».....	108
Лимонад Уэнсдей и Пагсли	42	Салат «Песчаные черви»	110
Печенье «Герл скаут».....	44	Сок из жуков.....	112
Глаза тритона.....	46	ЭДВАРД РУКИ-НОЖНИЦЫ	
«Кровавый» десерт.....	48	Шашлык от Эдварда.....	114
УЭНСДЕЙ		Салат «Амброзия»	116
Торт на день рождения Уэнсдей.....	50	СУНИ ТОДД, ДЕМОН-ПАРИКМАХЕР С ФЛИТ-СТРИТ	
Любимый напиток Уэнсдей.....	52	Пирожки миссис Нелли Ловетт.....	118
СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ		ЛАБИРИНТ ФАВНА	
Завтрак Дина и Сэма	54	Салат «Зачарованная смоковница»	120
Чизбургер с беконом.....	56	Сон Мандрагоры.....	122
Салат для Сэма.....	58	Пир Бледного человека.....	124
«Смертельная» пицца	60	Суп из темного лабиринта	126

Введение

Приветствуем вас, дорогие читатели! Надеемся, вы не боитесь темноты, потому что вы только что открыли книгу, в которой каждый рецепт — это приглашение в таинственный мир мистики.

Вы готовы отправиться в путешествие по самым необычным и странным кулинарным традициям кинематографа? Готовы повторить и попробовать любимый вишневый пирог агента Купера, обожаемый Динот Винчестером чизбургер с беконом или креветки-монстры из «Битлджуса»?

В этой книге собрана удивительная коллекция рецептов по мотивам мистических сериалов и фильмов: «Гримм», «Твин Пикс», «Доктор кто», «Семейка Аддамс», «Сверхъестественное», «Зачарованные», «Уэнсдей», «Дом странных детей мисс Перегрин», «Битлджус», «Эдвард Руки-ножницы», «Лабиринт Фавна» и другие.

ЗДЕСЬ ВЫ НАЙДЕТЕ:

- основные блюда: супы, мясо, гарниры;
- закуски: салаты, бургеры, сэндвичи, пиццы;
- десерты: пироги, торты, кексы, печенья, пудинги, тарталетки;
- напитки: чай, кофе, коктейли, смузи, лимонады;
- готовые завтраки, блюда для большого застолья и многое другое.

Собирайте семью и друзей, открывайте книгу, выбирайте рецепт, смотрите вместе сериалы и фильмы и готовьте удивительные блюда. Может быть, рецепты, представленные здесь, натолкнут вас на создание собственного кулинарного шедевра.

Осторожно: в рецептах могут быть спойлеры!

Не пугайтесь «страшилок» в виде кровавых ингредиентов и прочих жутких деталей — это лишь игра воображения и творческий подход к подаче рецептов. Ни одно из блюд не содержит ничего опасного. Наслаждайтесь вкусной и безопасной едой, приправленной лишь капелькой кинематографической магии.

К каждому блюду указано примерное количество порций и время приготовления. Вам может понадобиться больше времени, а возможно, вы приготовите блюдо быстрее.

ДИСКЛЕЙМЕР

Представленные в книге рецепты — это вариации блюд из сериалов и фильмов, а также идеи, вдохновленные их атмосферой и героями. Мы не можем гарантировать точные совпадения и конечный результат. Свойства и вкус блюда зависят от многих факторов, включая качество ингредиентов, уровень ваших кулинарных навыков, а также индивидуальные предпочтения в добавках и способах приготовления.

Надевайте фартук, закатывайте рукава и присоединяйтесь к нашему мистическому кулинарному путешествию!

Вафли Eggo

Ингредиенты

- 2 яйца
- 2 чашки молока
- ½ чашки растительного масла
- 2 чашки муки
- 4 чайной ложки сахара
- 4 чайной ложки разрыхлителя теста
- ½ чайной ложки соли
- 1 чайная ложка ванилина



Приготовление

В глубокой миске взбейте яйца венчиком до образования пены. Добавьте молоко, растительное масло и ванилин. Тщательно перемешайте. В другой миске смешайте муку, сахар, разрыхлитель и соль. Постепенно добавляйте сухие ингредиенты к жидким, тщательно помешивая, чтобы избежать комочков. Разогрейте вафельницу и смажьте маслом. Вылейте тесто в вафельницу и готовьте вафли в течение 3–5 минут, пока они не станут золотистыми. Подавайте горячими с маслом, кленовым сиропом, джемом или другим любимым топпингом. Приятного аппетита!

Когда Одиннадцать, одна из главных героинь сериала, не занята спасением своих друзей или монстров из «Изнанки», она наслаждается любимым угощением — вафлями Eggo. Оди уплетала их прямо из упаковки, но мы рекомендуем попробовать их теплыми с маслом или вашим любимым джемом.

Для приготовления вафель нужна вафельница.



ВОЗДУШНЫЕ ПОНЧИКИ

Ингредиенты

- 500 г муки
- 50 г сахара
- 1 чайная ложка соли
- 7 г сухих дрожжей
- 240 мл теплого молока
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 2 чайные ложки ванилина
- масло для жарки
- 200 г сахарной пудры.
- 3–4 столовые ложки горячей воды

День надо начинать правильно, например, как это делает детектив Хоппер: с кофе, размышлений и, конечно же, пончиков. Перед очередным странным расследованием необходимо хорошенько подкрепиться, так что предлагаем рецепт воздушных глазированных пончиков.



Приготовление

В большой миске смешайте муку, сахар, соль и дрожжи.

В другой миске взбейте молоко, яйца, растопленное сливочное масло и ванилин. Добавьте жидкую смесь к сухим ингредиентам и хорошо перемешайте.

Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и замешивайте его в течение 10–15 минут, пока оно не станет гладким и эластичным.

Положите тесто в смазанную маслом миску, накройте полотенцем и оставьте подходить в теплом месте в течение 1,5–2 часов.

Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатайте его в лепешку толщиной около 1,5 см.

Вырежьте пончики с помощью круглой формы или стакана. Обрезки теста можно снова раскатать и вырезать из них пончики.

Разогрейте масло в глубокой сковороде до 180 °С. Обжаривайте пончики с обеих сторон до золотистой корочки. Затем выложите на бумажное полотенце, чтобы оно впитало лишнее масло.

В маленькой миске смешайте сахарную пудру, горячую воду и чайную ложку ванилина, чтобы получилась глазурь.

Обмакните пончики в глазурь и выложите их на решетку, чтобы глазурь затвердела. Наливайте кофе и наслаждайтесь ароматными пончиками!



Гуляш

«Победа Гримма»

Ингредиенты

- 1 кг говядины
- 2 луковицы
- 2 моркови
- 4 картофелины
- 4 зубчика чеснока
- 3 помидора
- 1 литр бульона
(говяжьего или овощного)
- 2 чайные ложки паприки
- 1 чайная ложка тмина
- 2 лавровых листа
- 3 столовых ложки растительного масла
- соль, перец по вкусу

После долгих и трудных сражений с темными силами Ник и его команда заслуживают отдых и питательный ужин. «Победа Гримма» — насыщенный гуляш из говядины с овощами и ароматными травами — идеальный вариант, чтобы восстановить силы и отметить свои достижения!



Приготовление

Нарежьте говядину кусочками размером около 2 см, посолите и поперчите. В глубокой сковороде разогрейте масло и обжарьте мясо до золотистой корочки. Достаньте мясо из сковороды и отложите в сторону.

Нарежьте кружочками лук и морковь. Обжарьте их в том же масле до мягкости вместе с мелко нарезанным чесноком.

Добавьте нарезанные кубиками помидоры, паприку, тмин и лавровый лист. Готовьте еще 5 минут.

Верните мясо в сковородку, добавьте бульон и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и тушите под крышкой около 1,5 часов.

Нарежьте кубиками картофель. Добавьте к остальным ингредиентам и тушите еще около 30 минут, пока картофель не приготовится.

Добавьте соль и перец по вкусу.



Ведьмины пирожки

Ингредиенты

Для слоеного теста (500 г):

- 500 г муки
 - 250 г сливочного масла (холодного)
 - 200 мл воды
 - 1 чайная ложка соли
- Также можно приобрести готовое тесто.

Для начинки:

- 2 яблока
- 100 г сахара
- 1 чайная ложка лимонной цедры
- 2 чайные ложки корицы
- щепотка тертого мускатного ореха
- 1 яйцо для смазывания
- 1 чайная ложка ванильного сахара
- сахарная пудра для посыпки (по желанию)

Приготовление

Соедините муку с солью. Масло нарежьте небольшими кусочками и добавьте к муке. Тщательно перемешайте. Постепенно добавляйте холодную воду, перемешивая, пока тесто не соберется в комок. Переложите тесто на стол, слегка посыпанный мукой, и быстро вымешивайте. Сформируйте из теста прямоугольник, упакуйте его в пленку и отправьте в холодильник на 1 час. Затем раскатайте его и сложите тесто втрое, как буклет. Поверните его на 90°, снова раскатайте в прямоугольник, затем сложите втрое. Повторите то же 3–4 раза. Упакуйте тесто в пленку и оставьте в холодильнике еще на 1 час. Разогрейте духовку до 180 °С. Яблоки очистите от кожуры, нарежьте на мелкие кубики и обжарьте с сахаром, корицей и мускатным орехом до мягкости. В миске смешайте яблоки с лимонной цедрой. Раскатайте тесто и нарежьте на круги при помощи формы или стакана. Положите немного начинки в центр каждого круга. Сложите тесто пополам, образуя полумесяц, и хорошо защипите края вилкой. Смажьте верх каждого пирожка взбитым яйцом. Посыпьте ванильным сахаром сверху. Выложите на противень, застеленный пергаментом. Выпекайте в предварительно разогретой духовке около 20–25 минут или до золотистой корочки.

Ведьмы искусно варят смертельные зелья и занимаются черной магией. Иногда трудно понять, друзья они или враги, ведь их внешность и поведение обманчивы. Что скрывается за милым личиком? Их боятся все существа!

Давайте представим, что вы стали обладателями магических способностей, и приготовим необычайно вкусные пирожки с яблоками и корицей.





ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ПИРОГ МОНРО

Ингредиенты

Для дрожжевого теста (500 г):

- 500 г муки
- 1 пакетик сухих дрожжей (примерно 7 г)
- 300 мл теплой воды
- 2 столовые ложки растительного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сахара

Также можно приобрести готовое тесто.

Для начинки:

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 250 г шампиньонов
- 1 красный перец
- 1 зеленый перец
- 1 желтый перец
- 250 г томатов черри
- 2 столовые ложки свежего базилика
- 100 г веганского сыра
- соль и перец по вкусу

Монро — существо-потрошитель и лучший друг детектива Ника. Он отказался от своей прежней жизни и научился сдерживать животные инстинкты. А еще стал вегетарианцем, так что ему бы точно понравился пирог с овощами и грибами, и он бы приготовил его для своей любимой Розали!

Этот пирог отлично подойдет для ужина или обеда, его можно подавать с салатами и супами.



Приготовление

Готовим тесто: в теплом молоке растворите сахар и дрожжи. Оставьте на 10–15 минут. В большой миске смешайте муку и соль. Добавьте дрожжевую смесь и масло и замесите тесто. Накройте миску полотенцем и оставьте в тепле на 1–2 часа.

Предварительно разогрейте духовку до 180 °С.

В глубокой сковороде разогрейте оливковое масло и обжарьте лук и чеснок.

Добавьте шампиньоны, перцы и томаты черри. Готовьте на среднем огне в течение 10 минут. Добавьте базилик, соль и перец и готовьте еще 2 минуты.

Разделите тесто на две равные части. Раскатайте одну часть теста, выложите ее в форму для пирога. Сверху добавьте овощную смесь и посыпьте тертым сыром. Раскатайте вторую часть теста и накройте пирог. Замкните края.

Выпекайте в духовке в течение 20–25 минут.

Подавайте горячим.

