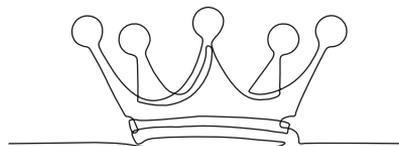
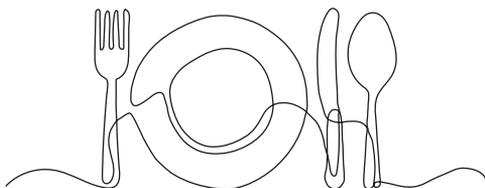


- едим как в кино -





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!»

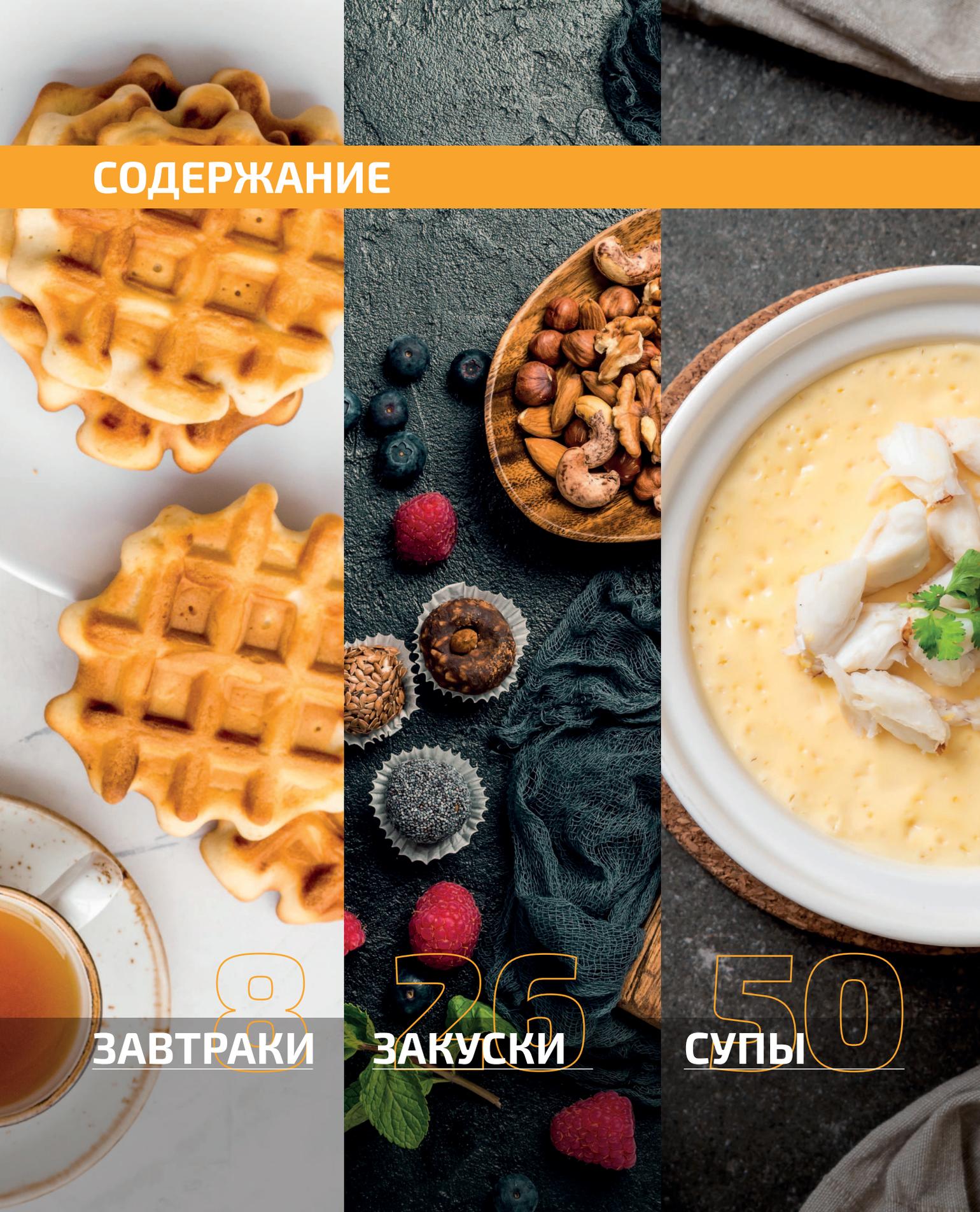
Начинала я с ПП-рецептов, но вот идея с рецептами из кино пришла внезапно. Помню, в декабре 2020 года я хотела написать пост о фильмах с новогодним настроением, чтобы облегчить поиски моим читателям.

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.



The image is a vertical collage of food-related photographs. At the top, there are waffles. Below that, a wooden bowl filled with various nuts (almonds, walnuts, cashews) sits on a dark, textured surface. Next to the bowl are several fresh berries, including blueberries and raspberries. In the middle section, there are three small, round, chocolate-covered treats in white paper liners, one of which is topped with a nut. Below these are more raspberries and blueberries. At the bottom, a white bowl filled with a creamy yellow soup is topped with pieces of white crab meat and a small garnish of green herbs. The entire collage is set against a dark, textured background.

СОДЕРЖАНИЕ

A close-up photograph of a white ceramic cup filled with a golden-brown liquid, likely tea, resting on a matching saucer. The cup is positioned in the bottom left corner of the collage.

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?

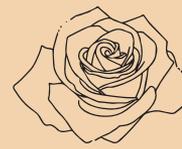
Однако Томми предпочел не выдавать секреты своей обожаемой Симон, хотя и пытался передать послание от матери – маленькие вкусные маффины, которые очень любят американцы. Вы тоже можете позвать своих подруг на завтрак с кофе и маффином и поделиться новыми историями между собой.

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:

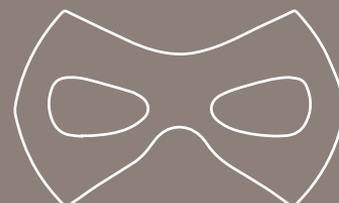
Хлеб для тостов ————— 4 шт.

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

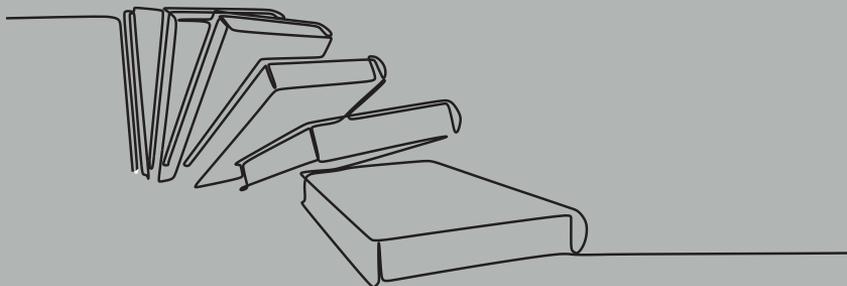
Мука	250 г
Сахар	40 г
Разрыхлитель	6 г
Сливочное масло	45 г
Молоко	80 мл
Яйцо	1 шт.
Ванильный экстракт	5 капель

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.
Плавленый 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 плавленый 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.

