



СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ

ОФИЦИАЛЬНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА



СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОЕ

ОФИЦИАЛЬНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

БУРГЕРЫ, ПИРОГИ И ДОРОЖНЫЕ ЗАКУСКИ

АВТОР ДЖУЛИ ТРЕМЕЙН
ФОТОГРАФИИ ДЖЕССИКИ ТОРРЕС

СОДЕРЖАНИЕ

7 ВВЕДЕНИЕ

9 ЗАВТРАКИ

- 11 Божественные блинчики
- 13 Завтрак Дина: чизбургер с беконом и острым медовым айоли
- 15 Наивкуснейшие банановые блинчики из кафе «У Касов»
- 17 Ангельский омлет из яичных белков
- 19 «Кот в мешке»
- 21 Вафли для Метатрона
- 22 Вафли из закуской Вальдо
- 25 Зеленый смузи «Проклятие Каина»

27 ДОРОЖНЫЕ ЗАКУСКИ

- 29 Мини-сосисочки — три варианта
- 31 Походная смесь для охоты на вендиго
- 33 Чипсы из маринованных огурцов с домашним соусом ранч
- 35 Филадельфийский чизстейк-сэндвич в миниатюре
- 36 Такито «Серебряный экран»
- 39 Большой крендель! с сырно-пивным соусом

41 СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

- 43 Бургер «Элвис»
- 45 Сэндвич Каса с арахисовым маслом и желе
- 47 Врап из питы с капустой кале
- 49 Хот-дог для Смерти
- 51 Вегетарианский бургер с тофу
- 53 Итальянский сэндвич с халапеньо

55 СУПЫ, САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

- 57 Салат-коктейль «Потрясающее здоровье»
- 59 Комбо: суп «Удар по печени» и салат
- 60 Китайский салат «Прощай, инфаркт» с курицей для Бобби
- 63 «Кобб салат» для Сэма
- 65 Чесночные узелки из закуской Биггерсона
- 67 Куриные крылышки для Донателло
- 69 Картофель из придорожной закуской для Гарта
- 70 «Полезная» цветная капуста баффало
- 71 Картофель фри с чили и сыром
- 73 Кукуруза-гриль от «СукроКорп» с травяным маслом

75 ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- 77 Винчестерский сюрприз
- 78 Чипотле чили-чанга
- 81 Пивная курица
- 83 Свиные ребрышки барбекю от Толстого Мака
- 85 Запеченная курочка от Джоди
- 86 Чикагская пицца, за которую и умереть не жалко
- 89 Мясной хлеб «Пиггли-Уиггли» от Мэри
- 90 Энчиладас для Смерти

93 ДЕСЕРТЫ

- 97 Знаменитый имбирно-персиковый коблер Марси
- 99 Яблочный пирог Пугала
- 101 «Пьяные» шарики для Бобби
- 103 Капкейки «Бьющееся сердце»
- 104 Торт «Пицца Ангелов» для Кастиэля
- 105 Мусс «Пицца Дьявола» для Кроули
- 107 Пирог с пеканом и бурбоном
- 109 Вишневый пирог
- 110 Пирог с кокосовым кремом
- 111 Пирог с голубикой
- 113 Пудинг!

115 НАПИТКИ

- 117 Молочный коктейль для Джека с колечками для завтрака
- 119 Банановый дайкири для Гэри
- 121 Зелье Ровены
- 123 Олд-фешен Просвещенных
- 124 Эгг-ног охотника
- 125 Маргарита из бара «У Рокки»

ВВЕДЕНИЕ

Винчестеры всегда обладали самыми непритязательными вкусами. Сэм и Дин вышли из семьи охотников, они выросли в дороге, переезжая из мотеля в мотель в поисках очередного дела или спеша на помощь тем, кто в них нуждался. Такой образ жизни не дает расслабляться и тратить время на готовку. Закусочные, бары, снова закусочные — братья «проели» путь через всю страну, попробовав все — от барбекю и хот-догов с беконом до «лучшего гамбургера в мире» (по оценке Дина).

На страницах этой книги вы найдете рецепты тех блюд, которые ели герои сериала «Сверхъестественное» или на создание которых они вдохновили. Здесь нашли свое отражение пристрастия Винчестеров — слабости Дина, тяга Сэма к здоровой пище — и еда, навеянная характерами Бобби, Джона и Мэри, Кэстиэля, Джека, Чарли и Кроули. Целая глава посвящена пирогам, которых Дин отчаянно жаждет, хотя ему редко удается заполучить даже кусочек. Книга содержит также рецепты напитков, что поистине отражает дух «Сверхъестественного». Может, и нет настоящей магии в этих рецептах, но есть своеобразная магия в том, чтобы за одним столом разделить трапезу с любимыми людьми... даже с теми, кто иногда уплетает картошку фри с чили и сыром прямо в вашей кровати. Счастливой готовки (и охоты)!

ЗАВТРАКИ

«Проснись и пой, Сэмми!»

.....

Завтрак — самый важный прием пищи для Винчестеров (если только речь не идет о Дине и его чизбургерах с беконом... которые, впрочем, он может есть даже на завтрак). Братья любят классические для закусовых завтраки — блинчики или вафли, всегда сопровождаемые черным кофе и беконом. Большинство блюд из этой главы требует некоторого времени на приготовление, то есть идеально подходит для того, чтобы посвятить этому утро выходного дня. Однако каждое из них можно приготовить накануне вечером, а утром лишь разогреть, перед тем как убежать на очередное дело.

11	Божественные блинчики
13	Завтрак Дина: чизбургер с беконом и острым медовым айоли
15	Наивкуснейшие банановые блинчики из кафе «У Касов»
17	Ангельский омлет из яичных белков
19	«Кот в мешке»
21	Вафли для Метатрона
22	Вафли из закусовой Вальдо
25	Зеленый смузи «Проклятие Каина»

БОЖЕСТВЕННЫЕ БЛИНЧИКИ

В эпизоде «Горсточка счастливых» Чак, вернувшийся для того, чтобы сразиться с Амарой, отсиживается в бункере вместе с Сэмом, Динем и обиженным на него Люцифером (который находится в теле Кастизэля). В определенный момент Дин восклицает: «У нас тут сверхъестественное или „Папины дочки“?!» Тем временем Чак, нацепив фартук, готовит блинчики, орудует лопаткой и попивает кофе из кружки с надписью «Лучший в мире папа».

Эти блинчики хоть и не божественные в прямом смысле этого слова, но действительно бесподобны — невероятно легкими и воздушными их делает большое количество разрыхлителя, который позволяет тесту хорошо подняться. После того как замесите тесто, обязательно дайте ему отдохнуть, прежде чем начинать готовить, чтобы магия сработала.

ПОДГОТОВКА:

15 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

15 минут

КОЛИЧЕСТВО:

12 блинчиков

- 240 г пшеничной муки
- 40 г (¼ стакана) пекарского порошка
- 2 ч. л. соды
- 1 ч. л. соли
- 50 г сахара
- 480 мл молока
- 2 яйца, слегка взбитых
- 55 г сливочного масла, растопленного
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- масло-спрей для жарки
- кленовый сироп и свежие фрукты для подачи

1. В миске среднего размера смешайте муку, пекарский порошок, соду, соль и сахар.
2. В большой миске смешайте молоко, яйца, растопленное сливочное масло и ванильный экстракт. Аккуратно перемешайте сухие ингредиенты с жидкими, стараясь мешать не слишком долго. Оставьте получившееся тесто на 10 минут.
3. Разогрейте большую сковороду на среднем огне. Снимите с огня, сбрызните маслом-спреем. Верните на огонь и жарьте блинчики, выливая на сковороду по несколько ложек теста. Старайтесь, чтобы блинчики не располагались слишком кучно.
4. Жарьте, пока нижняя сторона блинчиков не зарумянится, а на поверхности не появятся пузырьки воздуха, около 3 минут. Переверните и готовьте еще 2–3 минуты, до золотисто-коричневого цвета. Готовые блинчики переложите на тарелку и накройте фольгой, чтобы сохранить их теплыми. Повторяйте все действия, пока тесто не закончится. Подавайте с кленовым сиропом и свежими фруктами.

ЗАВТРАК ДИНА: ЧИЗБУРГЕР С БЕКОНОМ И ОСТРЫМ МЕДОВЫМ АЙОЛИ

В жизни братьев Винчестеров время от времени наступает момент, когда они оба понимают, что живут взаимно. Желая спасти Сэма, Дин заключает сделку с демоном перекрестков, а затем пускается во все тяжкие и начинает поглощать свои любимые гамбургеры в любое время суток. Когда Бобби видит, как Дин ест бургер с утра пораньше, он укоризненно произносит:

— Жуешь на завтрак чизбургер с беконом?

— Я продал душу, через год умру, — парирует Дин.

Хотя в этом бургере и сочетаются все элементы отличного завтрака — яичница-глазунья, хрустящий бекон и остро-сладкий соус, вовсе не обязательно готовить его в утреннее время суток. Бекон можно заменить котлетами из свиного фарша, а остроту медового айоли подстроить под свой вкус. Подавайте бургеры с домашним картофелем фри и оставшимся айоли — и не пожалеете!

ПОДГОТОВКА:

15 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

15 минут

КОЛИЧЕСТВО:

4 порции

ОСТРЫЙ МЕДОВЫЙ АЙОЛИ

- 120 мл майонеза
- 1 ст. л. соуса шрирача
- 1 ч. л. меда
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1 зубчик чеснока, измельченный

БУРГЕРЫ

- 680 г фарша из говядины
- 1 ст. л. растительного масла без запаха для жарки
- 4 ломтика плавленого сыра
- 4 больших булочки для гамбургеров
- соль и перец

ДОБАВКИ

- 2 ст. л. сливочного масла
- 4 яйца
- 8 полосок жареного бекона

1. Чтобы приготовить айоли: соедините майонез, шрирачу, мед, лимонный сок и чеснок в стеклянной миске. Хорошо перемешайте с помощью вилки до однородности, затем накройте и уберите в холодильник. Тем временем приготовьте оставшиеся ингредиенты.
2. Чтобы приготовить гамбургеры: из фарша сформируйте четыре котлеты одинакового размера. Формируйте котлеты не слишком плотно — это обеспечит их равномерное приготовление. Приправьте с обеих сторон солью и перцем.
3. В большой тяжелой сковороде на сильном огне разогрейте растительное масло. Жарьте котлеты на сильном огне по 4 минуты с каждой стороны для средней прожарки и по 5 минут — для прожарки *medium well*. Желательно, чтобы поверхность котлет хорошенько зарумянилась. Снимите с огня, сверху выложите по ломтику сыра и накройте фольгой, чтобы сохранить теплыми.
4. Чтобы приготовить яйца: протрите сковороду, поставьте на средний огонь и растопите в ней 1 ст. л. сливочного масла. Аккуратно разбейте яйца на сковороду, по одному за раз. Жарьте в течение 2–3 минут — края должны стать золотисто-коричневого оттенка, белки перестать быть прозрачными, а желтки начать схватываться, но оставаться жидкими. Снимите с огня.
5. Вытрите сковороду и растопите оставшуюся столовую ложку сливочного масла на среднем огне. Поджарьте булочки, расположив их срезами вниз, в течение примерно 1 минуты, до золотистого цвета. Снимите с огня.
6. Смажьте верхнюю и нижнюю половинку каждой булочки айоли и соберите бургер, выложив на нижнюю половинку котлету, а затем яйцо и бекон.