



Волшебные рецепты Клуба Винкс



Официальная кулинарная книга



Москва
2026



Содержание

Введение	6
----------------	---

Завтраки

Солнечный йогурт Солярии	10
Булочки из пекарни Алфеи	12
Хрустящая гранола Музы	14
Маффины пикси	16
Омлет маэстро Сфоклия	18
Тосты первого полета	20
Фруктовая конвергенция	22
Овощной соус пикси	24
Геометрические крекеры Зенита	26
Воздушные лепешки Мелодии	28

Магические закуски

Волшебные канапе от пикси	32
Дорожный перекус Палладиума	34
Трансформированный картофель	36
Тыквенные ежики Флоры	38
Шарики драконьего пламени	40
Мини-киши из Тайной библиотеки	42
Спирали гармонии	44
«Розочки» на День розы	46
Королевские сэндвичи Эраклиона	48
Рулет Диких Земель	50

Супы и основные блюда Магикса

Суп королевств Магикса	54
Лазанья Огненного Дракона	56
Сытные тарты Луны	58

Крылышки Феникса	60
Пир Алфеи	62
Жемчужины вод Андроса	64
Фирменная запеканка Кодаторты	66
Просчитанный гуляш	68
Боул команды Винкс	70
Сливочная курица Ванессы	72

Салаты и гарниры

Салатная математика	76
Обед Волновых магов	78
Золотые искры Солярии	80
Секретный рецепт нимф	82
Монеты Домино	84
Рыбный салат от Аиши	86
Сливочный ужин специалиста	88
Салат «Магикс»	90
Земная паста от феи Огня Дракона	92
Осеннее рагу Линфеи	94

Десерты и напитки

Башни Алфеи	98
Яблоки Гардении	100
Печенье лесных фей	102
Мороженое Айси	104
Сконы удачи	106
Чай Древа Жизни	108
Сияние солнца Солярии	110
Пена Андроса	112
Розовый лимонад Амур	114
Пунш больших приливов Андроса	116
Страницы для записи рецептов	118



Добро пожаловать в кулинарный мир Винкс!

Добро пожаловать в волшебную кулинарную книгу по мотивам вселенной Winx Club — мира, где волшебство живет повсюду, даже за пределами измерения Магикс.

Уже более двадцати лет Winx Club вдохновляет миллионы поклонников по всему миру, которые не перестают верить, что однажды встретят в парке фею, которая пригласит их учиться в школу Алфея. История шести фей научила нас верить в себя, ценить настоящую дружбу, поддерживать близких и никогда не сдаваться перед трудностями.

Хотя еда редко оказывается в центре сюжета, именно такие маленькие повседневные моменты делают мир Винкс особенно живым. Девушки завтракают перед занятиями в Алфее, собираются в пиццерии после уроков, посещают пышные балы и королевские приемы, устраивают пикники, угощают друг друга домашними сладостями и проводят долгие вечера за душевными разговорами. Именно эти сцены вдохновили нас представить, какими могли бы быть блюда, которые подают в Магиксе.

На страницах этой книги вы найдете рецепты, посвященные разным уголкам Волшебного Измерения. Здесь вас ждут солнечные завтраки Солярии, ароматная выпечка Алфеи, сытные блюда Красного Фонтана, нежные гарниры Линфеи, освежающие напитки Андроса и необычные угощения королевства Домино. Многие рецепты вдохновлены атмосферой любимой вселенной и переосмыслены так, словно их действительно могли бы приготовить ее жители.

Каждый рецепт сопровождается небольшой историей, которая поможет еще глубже погрузиться в мир Винкс и почувствовать себя его частью. Возможно, во время приготовления вы представите, как Стелла украшает десерты яркими фруктами, Флора собирает душистые травы для ароматного чая, Муза включает любимую музыку для уютного вече-



ра, Текна придумывает идеальный рецепт, а Блум приглашает друзей разделить большой семейный ужин.

Эта книга создана для всех, кто вырос вместе с Винкс, кто только открывает для себя этот удивительный мир или просто любит готовить красивые и вкусные блюда. Неважно, сколько вам лет — частичке волшебства всегда найдется место и на кухне.

Так что надевайте любимый фартук, запасайтесь хорошим настроением и отправляйтесь в кулинарное путешествие по Магиксу. Пусть каждый рецепт наполнит ваш дом ностальгией, теплом дружбы и капелькой настоящей магии.





 *Завтраки* 

Солнечный йогурт Солярии

В Солярии говорят, что утро начинается не с солнца, а с первой ложки йогурта. Стелла уверена, что именно такие блюда делают день достаточно ярким, чтобы даже заклинания не требовали усилий. К тому же это отличный завтрак для тех, кто хочет влезть в любимое платье.

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 минута

ВЫХОД: 1 порция

Ингредиенты:

- ♥ 200 г густого натурального йогурта
- ♥ 120 г банана (1 средний плод)
- ♥ 100 г свежих ягод (клубника, черника, малина)
- ♥ 30 г гранолы
- ♥ 10 г меда (по желанию)



Приготовление:

1. В миску среднего размера выложите густой йогурт и аккуратно разровняйте его ложкой.
2. Банан очистите и нарежьте тонкими ровными кружочками, стараясь сохранить одинаковую толщину.
3. Ягоды промойте в холодной воде и тщательно обсушите.
4. Равномерным слоем разложите банан по поверхности йогурта.
5. Сверху положите ягоды, слегка вдавливая их в йогурт для устойчивости. Посыпьте гранолой так, чтобы она покрывала большую часть поверхности.
6. По желанию полейте тонкой струйкой меда. Подавайте сразу, пока гранола остаётся хрустящей.



Булочки из пекарни Алфеи

Блум скорее сова, чем жаворонок, но даже она готова вставать пораньше ради завтраков в Алфее, и больше всего — ради свежих булочек, хрустящих и пышных. А если они еще и с джемом или кремом, то от этого день феи Огня Дракона моментально становится лучше, а желание подшутить над тем, что из-за долгих сборов Стеллы они опаздывают на урок, сразу улетучивается.



ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 18 минут
ВЫХОД: 8–10 булочек



Приготовление:

1. Разогрейте духовку до 190°C и застелите противень пергаментной бумагой. В большой миске смешайте муку, овсяные хлопья, сахар, соль и разрыхлитель.
2. Холодное масло нарежьте кубиками и добавьте к сухой смеси. Перетрите руками до состояния мелкой крошки без крупных кусочков масла.
3. Постепенно влейте молоко, замешивая мягкое и слегка липкое тесто. Старайтесь не вымешивать слишком долго, чтобы сохранить воздушность.
4. Разделите тесто на равные части и сформируйте аккуратные булочки. Выложите их на

Ингредиенты:

- ♥ 250 г пшеничной муки
- ♥ 120 г овсяных хлопьев
- ♥ 15 г сахара
- ♥ 5 г соли
- ♥ 10 г разрыхлителя
- ♥ 60 г холодного сливочного масла
- ♥ 180 мл молока

противень на небольшом расстоянии друг от друга.

5. Выпекайте 15–18 минут до золотистой корочки. Дайте немного остыть перед подачей.





Хрустящая гранола Музы

Муза часто говорит, что хорошая музыка начинается с ритма, а хороший день — с хруста. Эта гранола будто создана для тех утренних моментов, когда в общежитии Алфеи еще тихо, но уже чувствуется движение дня.

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

ВЫХОД: 6 порций

Ингредиенты:

- ♥ 250 г овсяных хлопьев
- ♥ 60 г орехов (миндаль или фундук)
- ♥ 30 г меда
- ♥ 30 мл растительного масла
- ♥ 1 г молотой корицы



Приготовление:

1. Разогрейте духовку до 170°C и подготовьте противень с пергаментом. В миске соедините овсяные хлопья, орехи и корицу.
2. Добавьте растительное масло и мед, тщательно перемешайте массу. Все ингредиенты должны равномерно покрыться сладкой смесью.
3. Распределите смесь тонким слоем по противню. Отправьте в духовку на 20 минут.
4. Каждые 7–8 минут аккуратно перемешивайте для равномерного запекания. Полностью остудите — только тогда появится характерный хруст. Идеально подавать с вареньем и творогом.