

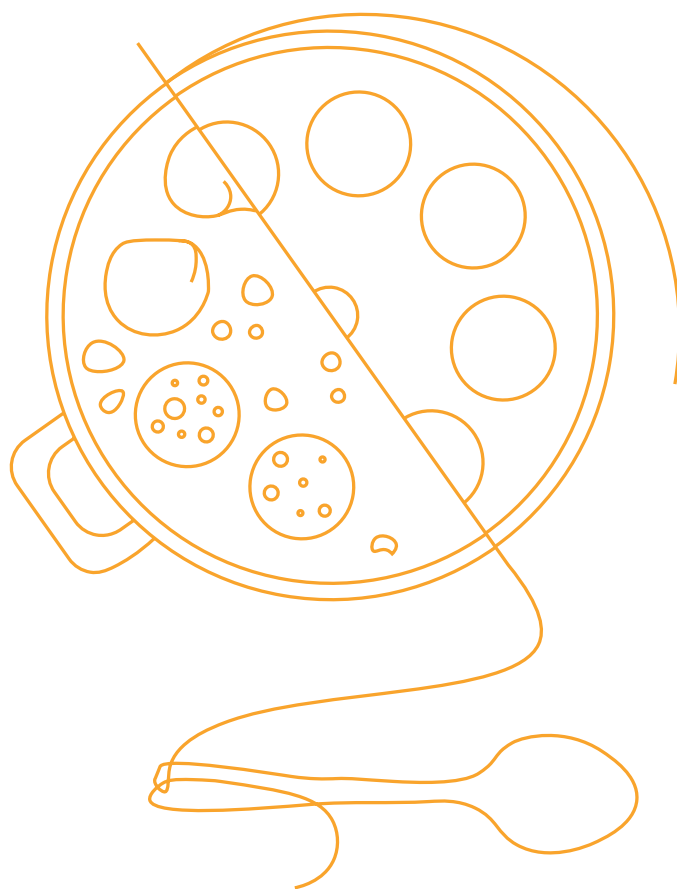
Мария Покровская

---

# ЕДИМ КАК В КИНО

---

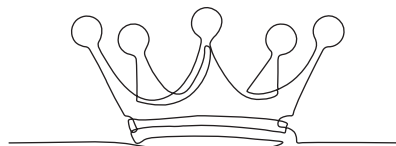
50 РЕЦЕПТОВ ИЗ КУЛЬТОВЫХ ФИЛЬМОВ И СЕРИАЛОВ

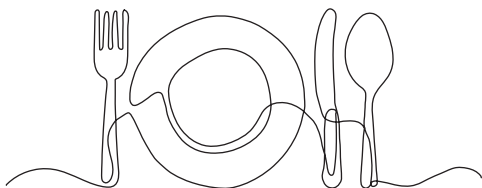


ХЛЕБ\*СОЛЬ

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

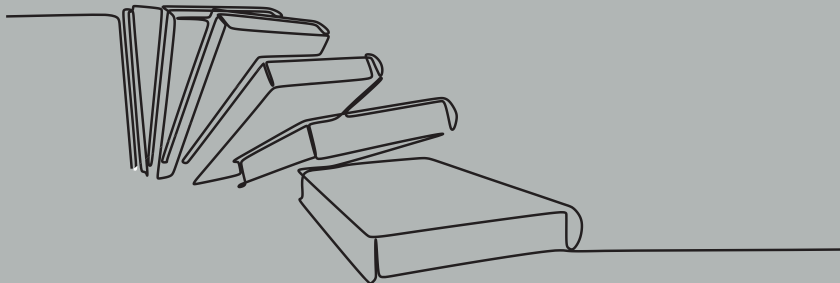
Мука	250 г
Сахар	40 г
Разрыхлитель	6 г
Сливочное масло	45 г
Молоко	80 мл
Яйцо	1 шт.
Ванильный экстракт	5 капель

#### 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



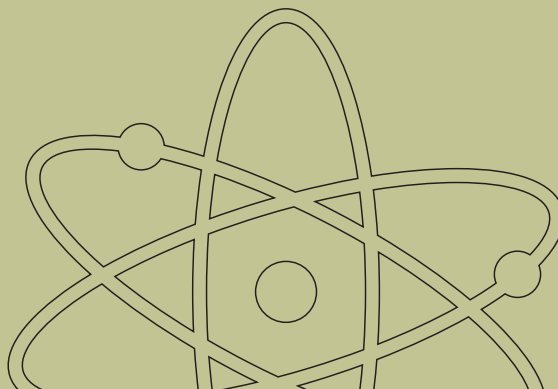
Даже самым светлым умам этого мира нужно иногда отрываться от своих великих открытий и изучений и найти время для плотного завтрака. Особенно если у них есть четкое расписание дня, как у Шелдона Купера. Хрустящую корочку этого панини обычно готовят в гидравлическом прессе горячего формования, а мы, пожалуй,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



