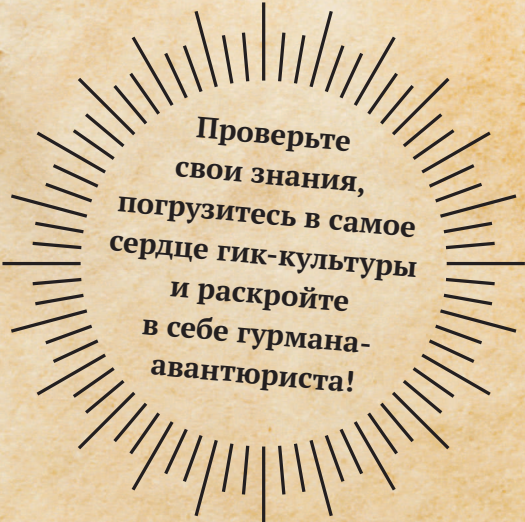




ГАС ТРОГИК



Проверьте  
свои знания,  
погрузитесь в самое  
сердце гик-культуры  
и раскройте  
в себе гурмана-  
авантюриста!

Дата: *неизвестно*

Местонахождение: *неизвестно*

**Э**та записка адресована всем авантюристам, у которых хватит мужества последовать за мной в изысканиях, ведущих меня через время, пространство и миры.

Я путешествовал по мультивселенной, встречался с героями вчерашних и завтрашних дней, а также с теми, кого никогда не существовало.

**Я** оставил подсказки на своем пути, которым следовал, влекомый сумасбродным стремлением найти идеальный вкус, невообразимые сочетания, запредельные рецепты.

Сейчас я приглашаю вас, дорогие читатели, присоединиться ко мне, дабы я смог поделиться с вами открывшимися мне секретами.

Н.

Рецепты,  
вдохновленные  
культовыми  
мирами


Тибо **ВИЛЛАНОВА**

Максим **ЛЕОНАР**

# ГАСТРОГИК

**15 легендарных  
вселенных:**

Властелин колец,  
Звездные войны,  
One Piece. Большой куш,  
Доктор Кто,  
Супермен *и не только*

 **БОМБОРА**  
ИЗДАТЕЛЬСТВО

Москва 2023



**Возможно, вы сейчас находитесь в самом начале своего пути, но для меня эта книга является очередным шагом в цепочке событий:** я всегда мечтал стать шеф-поваром, однако так и не смог расстаться с любимыми с детства книгами, игровыми приставками и DVD. И вот я стою за штурвалом гастрономического корабля, пришвартованного прямо к бесконечному Биврёсту, радужному мосту, соединяющему два мира, и держу курс на идеальный баланс между двумя своими страстями. Один мир — это моя любовь к искусству кулинарии, от повседневной кухни наших бабушек и уличной еды и до высокой кухни Эскофье, Бокюза, Робюшона или Маркса, пробуждающей чувства и возвышающей всех нас. Другой мир — моя страсть к поп-культуре, гик-культуре, которая в настоящее время элегантно зовется «культурой воображаемого». Вымышленные вселенные занимали важное место в моей жизни, — начиная с того момента, когда я, будучи восьмилетним мальчиком, впервые сыграл в *The Legend of Zelda* на приставке NES, принадлежавшей моему дяде (именно он передал мне свою страсть к видеоиграм и героическому фэнтези), и вплоть до моих регулярных походов в парижский «Бар на краю Вселенной». Не думаю, что когда-либо мне хотелось отправиться во «взрослую жизнь» без книг, посвященных ролевым играм, без DVD и прочих вещей, которые всегда помогали мне ускользать от реальности в мечты.

Да, я гик в чистом виде, но я также очень увлечен гастрономией. Мне всегда было интересно, каким мог бы быть вкус у лембаса, эльфийского хлеба, так живо описанного Толкином, или у знаменитых медовых лепешек Беорна, чьи достоинства были воспеты Гимли, сыном Глоина. Я бы все отдал, чтобы сидеть рядом с Гарри, Роном и Гермионой в Большом зале Хогвартса и иметь возможность отведать фирменные блюда замка! А какие блюда включены в меню кантины на Татуине? Что подать богу Асгарда, чтобы при этом избежать его гнева? А нельзя ли создать «криптонит» из зеленого салата и капельки фантазии? Если кто-то собирается провести вечер в Оргриммарской таверне, почему бы не сделать это, наслаждаясь говядиной медленного приготовления, а не банальной замороженной пиццей?

Любопытство и желание ответить на все эти вопросы подтолкнули меня встать у плиты, чтобы попытаться создать вселенную, в которой бы соединялись гик-культура и кулинарное искусство; позже мое знакомство с Максимом, шеф-поваром в чистейших традициях французской гастрономии, вдохновило меня на создание книги, приглашающей читателя окунуться в мир магии и чревоугодия. Мы прове-





ли вместе долгие часы, представляя себе каждое блюдо, думая о каждом ингредиенте, проверяя, соответствуют ли они типу региона, где происходила определенная сцена, адаптируя кулинарные приемы к исторической или ухронической, созданной автором, эпохе. Так между мной и Максимом зародилась алхимия, которая в конечном итоге вдохнула жизнь в проект «Гастрогик». Мы поняли, что кулинария — это еще и хороший способ посетить все те воображаемые миры, которые я так люблю, научиться лучше в них ориентироваться, сбегая туда с помощью... кулинарного воображения!

Эта книга для всех: новичков, любителей и страстных кулинаров, поклонников вымышленных вселенных, или того и другого сразу. На этих страницах вы найдете пятнадцать основных культурных отсылок, от «Гарри Поттера» до «Властелина колец», от «Хеллбоя» до «Жемчуга дракона»; есть здесь и «Назад в будущее», «Тор» и даже «Звездные войны». Мы опишем основные кулинарные приемы, дадим базовый кулинарный словарь и расскажем о маленьких хитростях, которые помогут вам получить удовольствие от готовки, и одновременно с этим мы погрузим вас в удивительные миры! Мы разработали настоящий гастрономический тур в самое сердце «культуры воображаемого», чтобы позволить любознательным и увлеченным натурам открыть для себя вселенные, живущие внутри нас. Мы исполнили задуманное с величайшим уважением к исходному материалу, стремясь оставить в каждом рецепте верность нашему видению оригинальных произведений.


Мы надеемся, что вы оцените ту искреннюю дань уважения, возданную нами всем этим литературным, кинематографическим и телевизионным вселенным, в которые мы сбегали в детстве и которые питали нашу мечтательность столько лет! Если вы здесь, читаете эти строки, то, возможно, вы уже отважились на этот эпический квест — соединить гастрономию и гик-культуру... а значит, что вы позволили любопытству и любви к вкусенькому взять верх над повседневной рутинной!

Совсем скоро вы сможете насладиться рецептами, которые мы создали специально для вас! Книга, которую вы держите в руках, является плодом нашей философии — философии гастроногиков!

Мы надеемся, что, читая эту книгу, вы получите много удовольствия, и еще больше — поглощая блюда, созданные по нашим рецептам!

*Тибо Вильянова*





**В**ы являетесь счастливыми обладателями кулинарной библии нового типа, которая пытается ответить на извечные вопросы... Потому что не знаю, как вы, а я постоянно задавал себе один и тот же вопрос с детства, с тех пор, как открыл для себя болотистую и мистическую планету Дагоба. Вопрос, который звучал так:




*Предков великих во имя,  
мастера Йоды из корнеплодов рагу  
вкус имеет какой?*

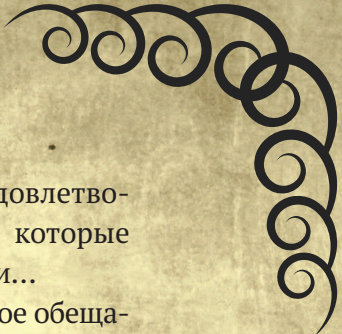
Поиск ответа на этот вопрос для меня не менее увлекателен, чем наблюдение за тем, как юный Скайуокер обучается джедайскому мастерству в болотном доме магистра Йоды. И вот здесь, в этой книге, начинается новое путешествие, которое порадует ваши вкусовые рецепторы!

Мне нравится думать, что гики с их культурой во многом выступают в роли хранителей мифологической и фольклорной традиции, и поэтому они могут легко перемещаться между Авалоном и Средиземьем, Хотом и Хилл-Вэлли, восхищаться Конаном, Гарри Поттером, Доктором Кто. Меняются формы и места героического повествования, но сюжеты и глубинные смыслы неизменны со времен первых произведений. И если гик, поп-эрудит, изучает фантастические вселенные, погружаясь в них душой и телом, то он просто не может игнорировать заветы Эпикура. Ибо эти миры полны неизвестных яств и напитков, столь же манящих, сколь и уникальных.



*Как можно не очароваться хоббитами, которые много времени тратили на земледелие и приготовление пищи? Как можно удовлетвориться лишь представлением о пантагрюэлевских пирах Асгарда и не возжелать большего? Как не захотеть напиться от души ромуланского пива?*





Поэтому нас так будоражит мысль о возможности удовлетворить все эти гастрономические фантазии, фантазии, которые слишком часто разбивались о порог обычной реальности...

Таким образом, «Гастрогик» представляет собой чудесное обещание, потому что хоть меня и очаровывает рагу из корней, любимое блюдо Йоды (рецепт которого, помимо прочего, никому не известен, за исключением разве что любезного Джорджа [Лукаса]), в действительности это блюдо кажется слишком непрактичным для приготовления (корни болотной растительности — не самый популярный ингредиент, и я сомневаюсь, мастер Джедай, что в вашей вселенной удастся отыскать хотя бы один такой корешок). Поэтому мы обещаем — и вместе с тем приглашаем вас — приготовить роскошные блюда и разделить их с хорошей компанией, попутно исследуя знакомые миры и, возможно, открывая новые. Что может быть лучше, чем опыт, который удовлетворяет не только желания тела, но и духа?



*Дж. Р. Р. Толкин сказал: «Если бы многие из нас ценили доброе застолье, веселых друзей и песни больше, чем золотые горы, — мир был бы куда радостнее».*

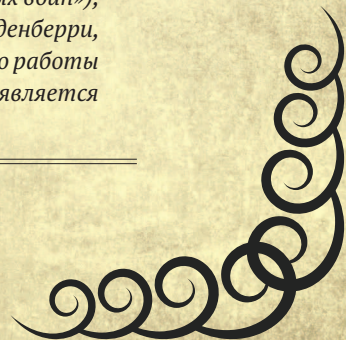
Так давайте же прислушаемся к совету Профессора и вслед за Тибо и Максимом, мятежными авторами этой книги, отправимся навстречу приключению, цель которого — разрушить сакральный барьер между мечтой и реальностью, превратить наши кулинарные фантазии в праздник, прославляющий радости жизни.


*Николя Божуан*

---

*Николя Божуан, исследователь поп-культуры с момента ее зарождения (а произошло это в том же году, когда вышел первый релиз «Звездных войн»), в раннем возрасте увлекшийся творчеством Лавкрафта и Родденберри, эссеист, лектор, художественный руководитель и иллюстратор. Его работы затрагивают границы мифа, фольклора и поп-культуры. Он является автором книги Geek: La Revanche.*

---





**К**орабль «Гастрогик» удивителен: он пересекает время и пространство. Познакомившись с Тибо Вильянова и Максимом Леонаром, я пришел в восторг от их свободного взгляда на кулинарию. Какой творческий талант нужно иметь, чтобы представить три удивительных блюда в рамках темы «Звездных войн», одной из самых невероятных вселенных! Едва сойдя с палубы «Сокола тысячелетия», мы садимся в машину времени и отправляемся прямо на вечеринку «Морское упоение» из фильма «Назад в будущее», где осмелимся откусить кусочек от бургера неисправимого Биффа Таннена. Но давайте оставим МакФлая наслаждаться его чизкейком. Вселенные следуют друг за другом в этой большой пространственно-временной петле. Мы заново открываем для себя эпические сцены из «Властелина колец» или фантастическую трапезную замка Хогвартс.




*Иными словами, эта книга — великое путешествие, которое манит нас подростковыми воспоминаниями и доказывает, что кулинария — это очень увлекательно, особенно когда она перекликается с хорошими историями.*

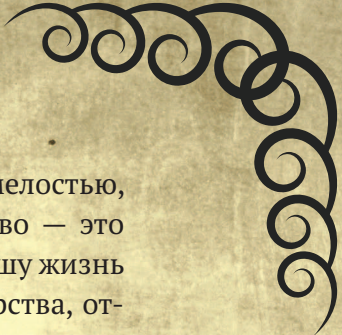
Я люблю «Гастрогик», потому что он меняет взгляд на кухню, он реабилитирует этот мир кастрюль и сковородок, снижая значимость претенциозных наблюдателей, порой застрявших в своей уверенности в том, что они знают, каким должен быть кулинарный мир.

Мне никогда не надоест следить за вами, следовать за вашим кулинарным воображением, фантазией, лишенной какого бы то ни было снобизма. Я всегда готов отправиться в любую даль, чтобы открыть новых интересных авторов от кулинарии и многих других дисциплин.



*Сегодня, перечитывая эту книгу словно любознательный ребенок, я вновь и вновь проникаюсь представленными в ней рецептами, сочетаниями вкусов и ингредиентов.*





Я благодарен за волшебные моменты, наполненные смелостью, дерзостью, мечтами и мудростью. Кулинарное искусство — это игра, которая приносит радость другим, раскрашивая нашу жизнь эмоциями. Вы поняли это и великолепно, с ноткой озорства, отразили в своей книге.

Тьерри Маркс

---

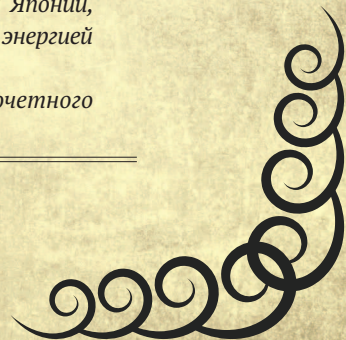
Тьерри Маркс, один из самых престижных французских шеф-поваров, обучался у лучших шеф-поваров Франции, в том числе у Клода Делиня, Жюэля Робюшона и Алена Шапеля. В 1988 году он получил свою первую звезду Мишлен в ресторане *Roc en Val* в Туре, а следующую — в 1991 году в ресторане *Cheval Blanc* в Ниме. Десять лет Тьерри Маркс проработал в регионе Жиронда, в *Château Cordeillan-Bages*, принадлежавшем сети *Relais & Châteaux*, где в 1999 году ему были присвоены две звезды. В 2011 году шеф-повар присоединился к команде *Mandarin Oriental*. В 2006 году он был избран шеф-поваром года. Тьерри Маркса можно увидеть на телешоу *Top Chef*, где он выступает в роли одного из членов жюри, оценивающего молодых поваров.

Используя творческий и новаторский подход к кулинарии, Тьерри Маркс черпает вдохновение во Франции, а также в многочисленных поездках в Азию. Создавая авангардные текстуры и вкусы, Тьерри Маркс демонстрирует кухню, в которой идеально сочетаются традиции и инновации. Благодаря своему уникальному стилю и опыту он устраивает незабываемые ужины в ресторанах *Mandarin Oriental* в Париже, в том числе в *Sur Mesure by Thierry Marx* (получившем две звезды Мишлен в 2012 году) и *Camélia*. Также в качестве менеджера ресторана он контролирует работу службы обслуживания номеров и бара отеля.

Тьерри Маркс реализует себя и за пределами парижских кухонь. В 2009 году он создал передвижную кулинарную школу при мэрии города Бланкфор (Жиронда), куда приглашает на краткосрочное обучение людей с социальными трудностями с целью реализации кулинарной концепции, сосредоточенной на уличной еде. В 2012 году Тьерри Маркс открыл вторую школу в 20-м округе Парижа *Cuisine Mode d'emploi(s)*, где проводят ускоренное обучение профессии повара. В 2013 году он расширил деятельность учебного центра, создав программу под названием «*Boulangerie Mode d'Emploi(s)*», ориентированную на обучение навыкам приготовления хлеба и кондитерских изделий. Вот уже несколько лет Тьерри Маркс сотрудничает с центром временного пребывания задержанных, где дает уроки кулинарии заключенным. Он также сотрудничает с сетью *Restos du Coeur*, где принимает участие в кулинарных мастер-классах в рамках борьбы с неграмотностью. Являясь большим поклонником Японии, Тьерри Маркс регулярно посещает эту страну, чтобы зарядиться энергией и попрактиковаться в боевых искусствах, в частности кендо и дзюдо.

В 2013 году ему было присуждено звание Рыцаря Ордена Почетного легиона.

---





Указатель  
ингредиентов

136

Указатель  
рецептов

134

## НАУЧНАЯ ФАНТАСТИКА

### ЗВЕЗДНЫЕ ВОЙНЫ

Салат «Лесная Луна Эндора»  
Салат с песто и лесными дикоросами  
16

Свинина из кантины Мос-Эйсли  
Тажин из свинины с дымком  
и космическая полента  
19

Панцирь Хота  
Купол из беже с кокосовым муссом  
и желе из личи  
20

### НАЗАД В БУДУЩЕЕ

«Морское упоение»  
Хрустящие жареные креветки  
и домашний соус чили  
22

Биф Таннен Бургер  
Бургер с говядиной, имбирем,  
перцем и картофелем фри по старинке  
25

Чизкейк Макфлай  
Классический чизкейк  
и домашний клубничный соус  
26

### ДОКТОР КТО

Невозможное суфле  
Суфле с чеддером и миндалем  
28

Галлифришанчипс  
Деструктурированные «фиш энд чипс»  
31

Регенерационные наггетсы  
Апельсиновое бланманже с эффектом  
оптического обмана и заварным кремом  
32

Трафарет «Доктор Кто»  
34

*Словарь*  
36

### ВЛАСТЕЛИН КОЛЕЦ

Пирог по-баттербургски  
Пирог с овощами в деревенском стиле  
40

Рагу из кролика по-старинному  
Рагу из кролика с пивом,  
травами и картофелем  
43

Глаз Саурона  
Сабайон с мякотью апельсина  
и темным шоколадом  
44

### ГАРРИ ПОТТЕР

Патидор двумя способами  
Теплый тыквенный суп-пюре  
и крем шантильи с беконом  
46

Жаркое по-хогвартски  
Запеченная курица с грибами шиитаке  
49

Крем-брюле  
от Пенелопы Пуффендуй  
Крем-брюле с каштановым кремом  
50

### КОНАН

Шашлычки из говядины  
по-варварски  
Шашлычки из маринованного хэнгер стейка  
52

Тартар от Суботая  
Тартар из говядины с мисо и спаржей темпура  
55

Аквилонское наслаждение  
Тирамису с бананами в мозговой косточке  
56

Игра «Конан-варвар»  
58

*Словарь*  
60

## ФЭНТЕЗИ

# МАНГА

## ЖЕМЧУГ ДРАКОНА

- Буфет Чи-чи  
Курица «Красная лента»  
64
- Бобы сензу Мастера Карин  
65
- Гедза по-гурмански от Чи-чи  
65
- Взрывной рамен  
68
- Онигири от Мастера Роши  
68
- Сайянская хурма  
69

## КЭНДИ-КЭНДИ

- Мильфей «Милльон терзаний»  
Мильфей из свеклы с малиновым уксусом  
70
- Пикник с мистером Альбертом  
Салат из зелени с медово-мятной заправкой  
73
- Сладкие поцелуи Терри  
Чернично-малиновые макароны  
74

## ВАН-ПИС БОЛЬШОЙ КУШ

- Гому Гому Карпаччооооооо  
Карпаччо из дорады и зеленого манго  
76

- Особые шашлычки  
из свинины от Санджи  
Шашлычки из глазированной  
свинины и ананаса  
79

- Дьявольский плод  
Драгонфрут, манго и васаби  
80

- Игра «Большой куш»  
82

*Советы*  
84

## МИФЫ КТУЛХУ

- Жестокое консоме  
Морское консоме и равиоли с креветками  
89

- Кадатский специалитет  
Ризотто с чернилами кальмара,  
жареный кальмар и пена из вермута  
90

- Неописуемый восторг Хастура  
Шоколадный кекс с воздушным киноа  
93

## НОЧЬ ЖИВЫХ МЕРТВЕЦОВ

- Здесь покоится Бен Кромески  
Куриные кромески на подложке  
из трав с тапенадом из черных оливок  
94

- Мозги Барбары  
Фаршированная телятиной капуста  
97

- Кровавый смузи  
Смузи малина-банан-базилик  
98

## ДРАКУЛА

- Карпатские деликатесы  
Деструктурированная кровяная колбаса  
со свеклой и красной смородиной  
100

- Говядина по-трансильвански  
Ростбиф с луком и шафранным картофелем  
103

- Сердце кровавого господина  
Шоколадный фондан с жидким центром  
из красных ягод  
104

*Советы*  
108

# ФАНТАСТИЧЕСКИЙ ХОРРОР

# КОММКСЫ

## СУПЕРМЕН

- Криптонитовые яйца  
Яйца всмятку, желе из латука и соус с зеленью  
112

- Бейгл Метрополис  
Бейгл с тмином, пастромой  
и сладким картофелем фри  
115

- Тарт от Марты Кент  
Тарт татен с абрикосами и миндалем  
116

## ТОР

- Асгардская сельдь с яблоками Идунн  
Рольмопсы из сельди с салатом из яблок,  
розового перца и смородины  
119

- Лесное конфи из лосося «Мьельнир»  
Лосось конфи с пюре из зеленого горошка  
и молодых побегов пихты  
120

- Пипаркукас «Биврест»  
Пряный скандинавский кекс  
с горным медом и ежевикой  
123

## ХЕЛЛБОЙ

- Хрустящая закуска для Амфибии  
Тонкий тарт с сардинами,  
паприкой и каперсами  
125

- Барашек для Анунг Ун Рамы  
Медальоны из седла барашка  
с красным вином и овощным мильфеем  
126

- Пироблинчики  
Блинчики фламбе в стиле «Сент-Оноре»  
129

*Советы*  
132



**К  
У  
Х  
О  
Н  
Н  
А  
Я  
  
У  
Т  
В  
А  
Р  
Ь**



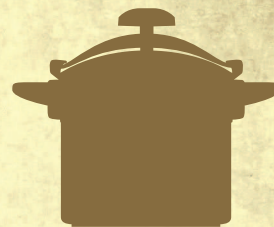
Электрический миксер



Чугунная кастрюля



Блендер



Сковорода



Стеклобанка



Нож для очистки овощей



Миска



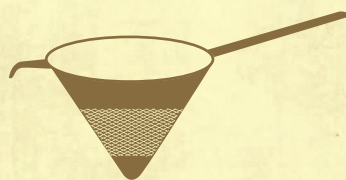
Поварской нож



Сотейник



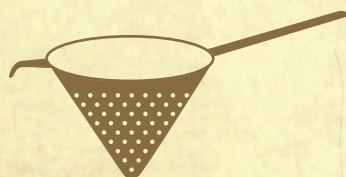
Филейный нож



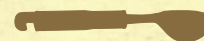
Мелкое коническое сито



Чайная ложка



Крупное коническое сито



Парижская ложка (нуазетка)



Миска для смешивания



Овощечистка



Шумовка



Круглая вырубка  
для печенья



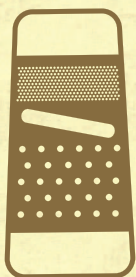
Прямоугольная вырубка  
для печенья



Кастрюля



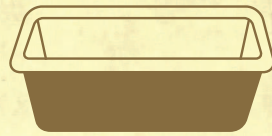
Венчик



Терка-слайсер  
«мандолина»



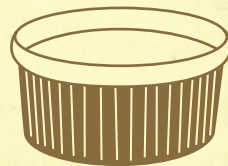
Погружной блендер



Форма для кекса



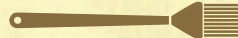
Форма для выпечки  
(круглая)



Форма для суфле



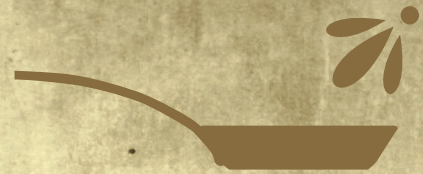
Форма для тарта



Кулинарная кисточка



Сковорода для жарки



Универсальная  
сковорода



Кондитерский мешок



Рамекин



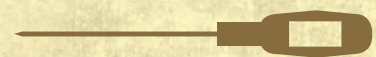
Скалка



Салатник



Лопатка



Кондитерский  
термометр

# НАУЧНАЯ ФАНТАСТИКА

Dear Dr. Brown  
On the night that I go  
back in time at 1:30 A.M.  
You will be shot by terrorists  
Please take whatever precautions  
are necessary to prevent this  
terrible Disaster  
Your Friend,  
Harry

HILL AND MAIN

