

КАССАНДРА ЛИНОКС

Сумерки

НЕОФИЦИАЛЬНАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА

ЛЮБОВЬ С ПЕРВОГО
УКУСА



ХЛЕБ•СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
Л59

Линокс, Кассандра.
Л59 Сумерки : неофициальная кулинарная книга / Кассандра Линокс. — Москва : Эксмо, 2025. — 112 с. : цв. ил. — (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов).

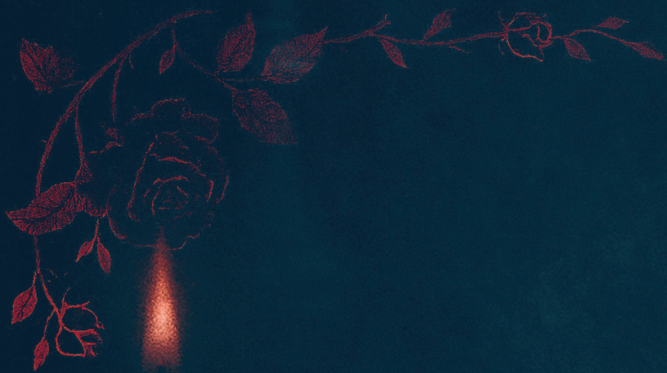
ISBN 978-5-04-217727-9

В кулинарной книге «Сумерки» вы найдете самые атмосферные рецепты культовой вампирской саги. Любимые персонажи, концептуальные иллюстрации, сюжетные повороты и атмосфера, переданные через еду, которая стала способом выражения любви и привязанности. Тот самый ягодный пирог, который шеф полиции заказывает каждый четверг, равиоли с первого свидания Беллы и Эдварда, а также гигантские кексы для голодных оборотней, жареная рыба по индейскому рецепту и многие другие блюда, которые помогут снова погрузиться в историю любви длиною в вечность...

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-217727-9

© Кассандра Линокс, текст, 2025
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2025



Добро пожаловать в мир кулинарии по мотивам саги «Сумерки», где тесно переплетаются вкусы, запахи, магия и реальность.

Эта книга — не просто сборник рецептов. Это путешествие, где каждое блюдо будет напоминать вам о прекрасных моментах фильма, а вы сможете вновь и вновь погружаться в его волнующую атмосферу.

«Сумерки» стали настоящим феноменом в мире литературы и кино. Сага покорила сердца миллионов читателей и зрителей своей атмосферой, захватывающим сюжетом, ну и конечно же, вечной историей о чистой любви. Хоть кулинарная составляющая не является центральным элементом сюжета, блюда и напитки играют важную роль в создании такой родной и многогранной атмосферы произведения.

Вспомните, как каждый глоток горячего кофе дарил Белле чувство спокойствия и уверенности, как домашние блюда становились актом заботы и любви, а изысканные ужины создавали особую романтику первых свиданий. А ягодный пирог, который Чарли заказывал каждый четверг... А равиоли с грибами с первого свидания в Порт Анжелесе или совместные трапезы в заку-

сочной с Чарли... В этой книге мы предлагаем вам приготовить все эти блюда, ставшие знаковыми в саге, и снова пережить памятные моменты фильма. От омлетов с беконом, приготовленных Эдвардом, до овощных блюд для юной Ренесми — каждый рецепт здесь включает в себе частичку магии «Сумерек».

Мы предлагаем вашему вниманию рецепты, которые рождены духом таинственности и романтизма, окружающими героев культовой саги. Здесь каждый ингредиент станет частью вашей собственной истории любви и страсти. Приступайте к приготовлению и откройте новую грань «Сумерек» через вкус и запах.

Итак, давайте начнем наше путешествие в мир еды, достойной настоящих вампиров и оборотней! Каждый рецепт сопровождается деталями, описаниями конкретных моментов из фильма и рекомендациями, которые сделают процесс приготовления незабываемым приключением в мир любимых героев.

Окунитесь в атмосферу волшебства и кулинарии прямо сейчас — пусть ваша кухня станет ареной истинного искусства вкуса и стиля!



СОДЕРЖАНИЕ

ЗАВТРАК	8
Яичница с беконом — обычный завтрак шефа полиции.....	10
Омлет с ветчиной и чеддером от вампира	12
Овсянка с яблоком и корицей от Беллы.....	14
Сладкие гренки для воскресного завтрака.....	16
Блинчики с шоколадным соусом для любимой.....	18
Домашний батончик мюсли для завтрака на скорую руку.....	21
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	24
Сэндвичи с тунцом на рыбалку для Чарли	26
Сэндвичи с курицей и беконом для голодных оборотней.....	28
Канapé с ростбифом на вечеринке в доме вампиров	31
Школьный овощной салат.....	34
Салат со шпинатом в закускойной	36
Салат к любимому стейку Чарли	38
МЯСО И ПТИЦА	40
Стейк с печеной картошкой	42
Свинья отбивная с пюре из цветной капусты.....	45
Оленья вырезка с ягодным соусом в вампирском стиле	48
Сосиски гриль с домашним кетчупом для волчьей стаи	51
Гамбургер для шефа полиции.....	54

Бефстроганов по бабушкиному рецепту	56
Спагетти по семейному рецепту Билла	58
Лазанья для отца	61
Энчиладас с курицей	64
Жареная курица с горчичным соусом из медового месяца	67
РЫБА И ОВОЩИ	70
Маринованный лосось с зеленым салатом на ужин	72
Жареная рыба по индейскому рецепту	75
Рыба с луком и томатом по-бразильски (мокека) от каури	78
Равиоли с грибами с первого свидания в ресторане	80
Картошка фри с соусом «блю чиз»	83
Цветная капуста с орехами и пармезаном	86
Мак-н-чиз — фирменная запеканка	88
Запеченная картошка с овощами	90
ВЫПЕЧКА И НАПИТКИ	92
Пицца пепперони из школьной столовой	94
Черничные кексы для голодных волков	97
Школьный рогалик	100
Любимый ягодный пирог Чарли	102
Торт с малиновой глазурью на день рождения	105
Тыквенный латте для холодного дня	108
«Кровавая Мэри» (безалкогольная)	110

ЗАВТРАК

Яичница с беконом — обычный
завтрак шефа полиции

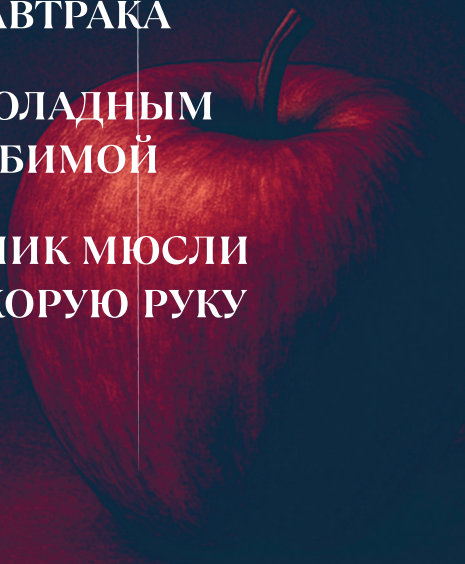
Омлет с ветчиной и чеддером
от вампира

Овсянка с яблоком и корицей
для старшеклассницы

Сладкие гренки для
воскресного завтрака

Блинчики с шоколадным
соусом для любимой

Домашний батончик мюсли
для завтрака на скорую руку





ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ – ОБЫЧНЫЙ ЗАВТРАК ШЕФА ПОЛИЦИИ

Приехав в Форкс и поселившись у отца, Белла обнаружила, что Чарли умеет готовить только яичницу с беконом. Блюдо простое, но сытное, и с ним справится кто угодно! Вы можете просто пожарить бекон, а затем яйца на вытопившемся из него жире, но давайте немного пофантазируем и приготовим блюдо так, как сделала бы Белла с ее классными кулинарными способностями: оно получится изысканнее, вкуснее и полезнее.



Ингредиенты на 2 порции:

4–6 ломтиков подкопченного бекона	1 спелое авокадо
2 крупных яйца	1 ч. л. лимонного сока
2 ломтика цельнозернового хлеба	соль, свежемолотый черный перец



Приготовление

1. Выложить ломтики бекона на холодную сковороду и включить под ней средне-сильный огонь. Когда из бекона вытопится жир, а поверхность станет хрустящей и румяной, перевернуть и быстро поджарить с другой стороны. Переложить бекон на бумажное полотенце.
2. Убавить огонь до среднего, аккуратно разбить в сковороду яйца и поджарить их в течение примерно 3 минут, чтобы белок полностью схватился и слегка подрумянился снизу, а желток остался жидким. Слегка посолить и поперчить.
3. Тем временем в тостере или на отдельной сухой сковороде поджарить ломтики цельнозернового хлеба.
4. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку и кожуру, мякоть размять вилкой, сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнела, посолить и поперчить.
5. Выложить на тарелки тосты, щедро смазать размятым авокадо. Сверху на каждый положить по глазунье. Сразу подавать.

