

**ATOMIC[®]
HEART**



НАУЧНЫЙ ЦЕНТР СЕЧЕНОВА



18+

ОФИЦИАЛЬНАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА

АТОМПС® HEART

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ
АЛЬТЕРНАТИВНОЙ
РЕАЛЬНОСТИ

 **БОМБОРА**
ИЗДАТЕЛЬСТВО
Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВЫ

- Майонез «Борщевик» 8
- Дрожжевое тесто 8
- Куриный бульон 9
- Говяжий бульон 9

ЗАВТРАКИ

- Завтрак ученого «График» 13
- Завтрак балерины «Первый арабеск» 15
- Сырники «Звездочка» 17
- Завтрак майора «Заряд энергии» 19

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- Паштет «Холодный цех» 23
- Бутерброды «Антракт» 24
- Беляш «Электрик» 29
- Сосиски в тесте от Штокхаузена 31
- Салат «Коллектив 2.0» 33
- Белуга под шубой 35
- Салат «Вавиловский» 39
- Салат со свежим побегом 41
- «Полимер» 43

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- Суп с БУСами 47
- Борщ от Бабы Зины 49
- Лазурная уха 51
- Картофельный суп от Вовчика 53
- Суп-солянка от Левой 55
- «Ко-ко де ля полимер» 57

ВТОРЫЕ БЛЮДА

- Мясная солянка от Правой 61
- Утка с гранатами «По-павловски» 63
- Гусь по-менделеевски 65
- Макароны по-лаборантски 67
- Люля-бурав 69
- Ёжики «ЕЖХ-7» 71
- «Атомные сердечки» 73
- Дичь «Ну, погоди!» 75
- «Жадина-говядина» 77
- «Ножки Клары» 79
- Котлета по-челомейски 81

ДЕСЕРТЫ

- Нейрополимерное желе 87
- «Безусловный рефлекс» 89
- Пирожки «Путь в Лимбо» 93
- Пирожное «Мысль» 97
- Пирог «Нечаевский» 101
- Поцелуй ЭЛЕАНОРЫ 103
- Ватрушка «Снежок» 105
- Сдобное ассорти «Печенька» 107

НАПИТКИ

- «Крепкий чай» Бабы Зины 111
- Компот «Аргентум» 113
- Газировка «Шипучка» 115
- «Красный русский» 117
- Кофейный ликер «Хранитель знаний» 119
- Шот «Союзный» 121
- «Непрем» 123
- Шот «Водородная бомба» 125

**ПЕЙ БОЛЬШЕ,
МОЙ ХОРОШИЙ**

**ВОЗЬМИ
ГАЗИРОВКУ
ЛЮБИМЫЙ**





Товарищи, добро пожаловать в удивительный мир передовых технологий, где человек и робот трудятся рука об руку. В мир, где открытия совершаются быстрее, чем успевает остыть свежесваренный чай. В мир, где роботы наравне с человеком могут строить, лечить, исследовать, изобретать и даже создавать произведения искусства!

Но даже в таком прогрессивном мире важно не забывать, что человек остается человеком. Каждому ученому или рабочему, трудящемуся на благо общества, необходимы силы, тепло и простая домашняя еда. Та самая пища, которая будет не только поддерживать ресурсы человека, но и дарить счастье и радость. Даже суровый и прагматичный майор П-3 знает, как важно не забывать о съедобном, например о пирогах. И не важно, питаетесь ли вы в перерыве между боями и научными открытиями или ужинаете тихим вечером в кругу семьи, еда должна быть понятной, вкусной и дарить ощущение тепла и уюта.

Поэтому мы рады представить сборник рецептов, вдохновленный многогранной вселенной Atomic Heart. В этой книге мы постарались соединить нашу страсть к кулинарии и безграничному миру игры. Это художественное осмысление того, чем могла бы быть кухня там, где технологии шагнули далеко вперед, а традиции остались прежними. В книге вы найдете рецепты традиционных блюд, которые могли бы подавать в столовой Предприятия 3826 или в избушке бабы Зины, а также новую интерпретацию советской классики, которая пришлась бы по вкусу изобретателям передовых технологий.

Мы постарались создать рецепты блюд, которые вы сможете приготовить из доступных продуктов. Но, предупреждаем, в некоторых случаях придется потрудиться, чтобы достать ингредиенты. Думаем, после прохождения квеста с поиском потерянной руки Терешковой вам не привыкать. К тому же на протяжении всей книги с вами будет опытный советчик ХРАЗ, иногда — полезный, иногда — не очень.

Впереди вас ждут новые гастрономические открытия, сотканые из идей и вдохновения, которые так ярко отражены во вселенной Atomic Heart. Приготовьтесь к захватывающему вкусовому путешествию!

ОСНОВЫ

МАЙОНЕЗ «БОРЩЕВИК»

В ЕДЕ НАМ НИ К ЧЕМУ АСКЕЗА!
ДОБАВЬТЕ БОЛЬШЕ МАЙОНЕЗА!

Сырой желток _____ 1 шт.
Растительное масло _____ 100 мл
Острая горчица _____ 1/2 ч. л.
Сахар _____ 1/2 ч. л.
Уксус _____ 1 ст. л.
Соль _____ Щепотка

Также понадобится:

Миксер

- Желток влить в миску, добавить соль, сахар и горчицу. Перемешать миксером на средней скорости до однородности.
- Увеличить скорость миксера до высокой и, не переставая взбивать, тонкой струйкой порциями влить растительное масло, каждый раз убеждаясь, что оно полностью объединилось с остальными ингредиентами.
- Когда все масло будет добавлено и смешано, влить уксус и снова перемешать до однородности.

СОВЕТ ХРАЗА

Начинайте развивать свой кулинарный талант с простейших блюд, плавно переходя к более сложным. Вкусная домашняя пища — это всегда преимущество!

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ДРОЖЖЕВОЕ СОВЕТСКОЕ ТЕСТО
ЗАНИМАЕТ ПОЧЕТНОЕ МЕСТО
КАК ОСНОВА ДЛЯ БЛЮД,
ЧТО ВЫПЕЧКОЙ ЗОВУТ

Для опары:

Сухие дрожжи _____ 1 ст. л.
Сахар _____ 2 ст. л.
Мука _____ 3 ст. л.
Теплая вода или молоко _____ 300 мл

Для теста:

Соль _____ 1 ч. л.
Растительное масло _____ 70 мл
Мука _____ 250 г

- Приготовить опару: смешать все ингредиенты в большой миске, накрыть кухонным полотенцем и поставить на 15 минут в теплое место для набухания.
- Добавить в миску соль, растительное масло и просеянную муку, перемешать и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Если тесто кажется слишком липким или жидким, можно добавить еще муки.
- Скатать тесто в шар, накрыть его пленкой или кухонным полотенцем и оставить в теплом месте еще на 30-40 минут.

СОВЕТ ХРАЗА

Даже боюсь представить, во что это могло бы превратиться в Лимбо.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

ВКУСНЫЙ, ПОЛЕЗНЫЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН — БУДЕШЬ ЗДОРОВЬЕМ НАВЕК ОДАРЕН!

Куриные кости _____ 300 г
Лук репчатый _____ 1 шт.
Морковь _____ 1 шт.
Сельдерей _____ 1 стебель
Имбирь корень _____ 2 см
Укроп _____ 1 веточка
Петрушка _____ 1 веточка
Лавровый лист _____ 1 шт.
Смесь перцев горошком _____ 1 ч. л.
Вода _____ 2,5-3 л
Соль по вкусу

- Разогреть сухую сковороду на сильном огне. Обжарить на ней куриные кости до образования черных подпалин. Переложить кости в кастрюлю, залить водой и довести до кипения на среднем огне. Уменьшить огонь до минимального.
- Морковь вымыть и очистить, лук оставить в шелухе. Добавить в кастрюлю морковь, лук, сельдерей, петрушку, укроп, корень имбиря, лавровый лист и смесь перцев.
- Варить 1-1,5 часа, снимая шумовкой образующуюся пену.
- Выключить огонь, посолить по вкусу, накрыть крышкой и дать остыть, после чего процедить бульон в чистую емкость.

СОВЕТ ХРАЗА

А вы знали, что куриный бульон — прекрасное средство от любого недуга? Не благодарите.

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

С ДЕТСТВА ЛЮБИШЬ ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН — ВЫРАСТЕШЬ КРЕПОК, ДЮЖ И СИЛЕН!

Говядина на кости _____ 500 г
Лук репчатый _____ 1 шт.
Морковь _____ 1 шт.
Сельдерей _____ 1 стебель
Петрушка _____ 1 веточка
Укроп _____ 1 веточка
Лавровый лист _____ 1 шт.
Вода _____ 3-3,5 л
Соль по вкусу
Душистый перец _____ Несколько горошин

- Говядину положить в кастрюлю и залить холодной водой. На небольшом огне довести до кипения. Вытащить мясо, слить воду и вымыть кастрюлю.
- Вернуть в кастрюлю мясо, вновь залить его холодной водой и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить около 1 часа. Если во время варки на поверхности образовывается пена, осторожно снимать ее шумовкой.
- Овощи вымыть, очистить, и добавить в кастрюлю вместе с петрушкой и укропом. Посолить и добавить душистый перец и лавровый лист.
- Варить еще 1-1,5 часа, пока мясо не станет мягким, а затем выключить огонь и дать бульону настояться еще несколько часов, после чего процедить его в чистую емкость.

СОВЕТ ХРАЗА

Некоторые рецепты блюд и правильное их приготовление влияют на ваше здоровье буквально положительно или отрицательно.



ЗАВТРАКИ



СОВЕТ ХРАЗА

Завтракайте основательно, заряжайтесь энергией на весь день — неизвестно, как пойдет работа на Предприятии.



ЗАВТРАК УЧЕНОГО

«ГРАФИК»

ДОСТУПНО И ТЕРЕШКОВОЙ, И РАФИКУ,
ЗАВТРАК БЫТЬ ДОЛЖЕН ПО ГРАФИКУ!

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйцо _____ 2 шт.

Докторская колбаса _____ 100 г

Ржаной хлеб _____ 1 ломтик

Зеленый лук _____ 1-2 пера

Растительное масло _____ 1 ст. л.

Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Докторскую колбасу и хлеб нарезать кубиками примерно 1 см. Зеленый лук нарезать мелкими кольцами.
- На среднем огне разогреть в сковороде растительное масло. Выложить колбасу, хлеб и обжаривать, помешивая, 5-6 минут, пока колбаса не зарумянится, а хлеб не подсухнет.
- Лопаткой раздвинуть колбасу и хлеб к краям сковороды, освобождая центр. Осторожно, стараясь не повредить желтки, разбить яйца в центр сковороды. Посолить и поперчить по вкусу, уменьшить огонь, накрыть сковороду крышкой и оставить на 4-5 минут, пока белок не схватится. Желток при этом должен остаться жидким.
- Выключить огонь, посыпать яичницу зеленым луком и переложить на тарелку.

Настоящие ученые стараются тратить минимум времени на приготовление и употребление пищи. Но даже блестящие умы соглашаются, что утренний прием пищи нельзя пропускать. Быстрый рецепт завтрака от светил науки к вашим услугам.

