

КУЛИНАРНАЯ

# СИМСУЛЯЦИЯ



Издательство АСТ  
Москва



КЛАДЕЗЬ

# СОДЕРЖАНИЕ

## Салаты и закуски

Салат «Особый».....	6
Жареный сыр.....	9
БЛТ.....	10
Салат из кровавых плодов.....	13
Горячий бутерброд с арахисовым маслом и бананом.....	14

## Первые блюда

Бабушкина уха.....	19
Остро-кислый суп.....	20
Суп из моллюсков.....	23
Тыквенный суп.....	24
Томатный суп из морепродуктов.....	27

## Основные блюда

Гуфи Гискарбинка.....	30
Чили-кон-карне.....	33
Рагу туриста.....	34
Пылающие спагетти.....	37
Жареный лосось.....	38
Гамбургер.....	41
Итальянские фрикадельки.....	42
Сосиски с фасолью.....	45
Пицца.....	46
Макароны с сыром.....	49
Фаршированная индейка.....	50
Карри Алоо Масала.....	53
Рыба с чипсами.....	54
Ирландское рагу.....	57
Мясо в остром соусе.....	58
Котлета с сыром.....	61
Амброзия.....	62



## Выпечка

Печенье скаутов.....	67
Ягодный пирог .....	68
Тыквенный пирог.....	71
Бисквитный торт .....	72
Булочки.....	75
Хлеб мертвых.....	76
Лаймовый пирог.....	79
Десерт «Аляска» .....	80
Новогоднее печенье.....	83
Изысканный фруктовый торт.....	84
Чизкейк.....	87
Печенье «Кокетка» .....	88
Пирожки с овощами .....	91
Ангельский пирог .....	92
Яблочный пирог .....	95



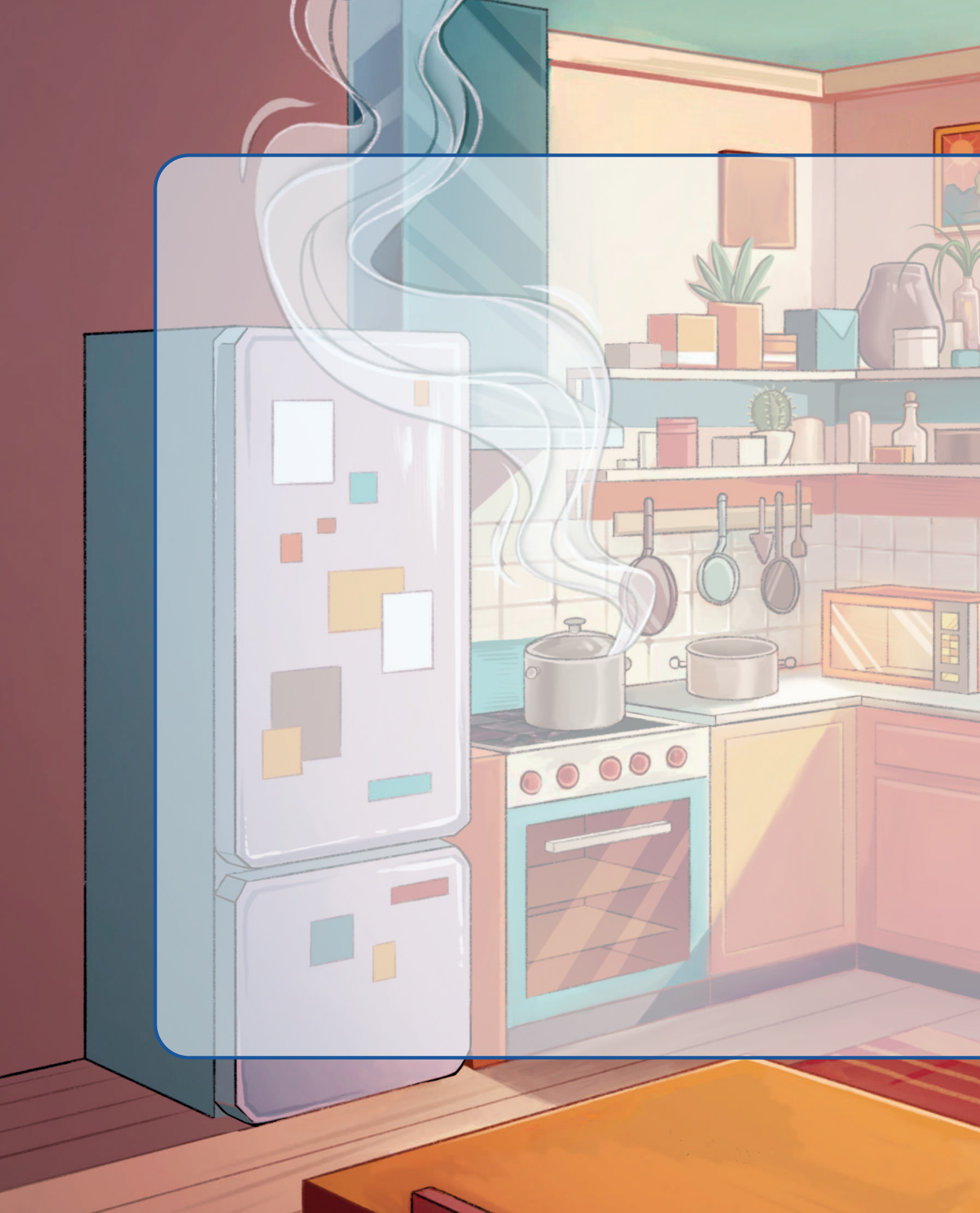
## Десерты

Мороженое «Мировое бремя».....	98
Панкейки «Глупые мишки Гамми».....	101
Мороженое «Сдвиг по фазе» .....	102
Фруктовое парфе с йогуртом.....	105
Мороженое «Диетический вкус» .....	106

## Напитки

Нектар купидона.....	111
Яблочная шипучка с пряностями.....	112
Энергетик.....	115
Сахарная шипучка с ананасом.....	116
Проза и попса.....	119
Очищающий чай с медом, лимоном и имбирем.....	120
Коктейль «Привлекательность».....	123
Клубничный лимонад .....	124
Сахарная шипучка с маракуйей .....	127







**САЛАТЫ И ЗАКУСКИ**



**ПЕРВЫЕ БЛЮДА**

**ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

**ВЫПЕЧКА**

**ДЕСЕРТЫ**

**НАПИТКИ**

# САЛАТ «ОСОБЫЙ»

Для приготовления этого салата не нужно обладать особенными навыками кулинарии. Достаточно того, что у вас будут необходимые ингредиенты, энтузиазм и желание экспериментировать на случай, если вы захотите добавить в блюдо что-то от себя. Ну что, готовы повторить легкий рецепт вкусного салата?

ГЛАВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:  
ПОМИДОР

НАВЫК КУЛИНАРИИ



Порции



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ◆ Куриная грудка — 400 г
- ◆ Листья салата — 100 г
- ◆ Бекон — 30 г
- ◆ Перепелиные яйца — 6 шт.
- ◆ Помидоры — 3 шт.
- ◆ Авокадо — 1 шт.
- ◆ Красный лук — 1 шт.
- ◆ Чеснок — 1 зубчик
- ◆ Горчица — 1 ст. л.
- ◆ Лимонный сок — 1 ст. л.
- ◆ Оливковое масло — 1 ст. л.
- ◆ Приправа для курицы — 1 ч. л.
- ◆ Соль — по вкусу
- ◆ Растительное масло — для жарки



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В емкость положите курицу, добавьте специи и растительное масло. Хорошо перемешайте, чтобы курица полностью покрылась маринадом, и оставьте на 15–30 минут.
2. Сварите перепелиные яйца.
3. Для заправки измельчите чеснок и смешайте с оливковым маслом, лимонным соком и щепоткой соли. Все хорошо перемешайте, слегка взбив.
4. Обжарьте курицу со всех сторон до готовности.
5. Обжарьте бекон до хрустящего состояния.
6. Все ингредиенты должны быть нарезаны примерно одинаково — ориентируйтесь на половину перепелиного яйца. Очистите яйца от скорлупы и разрежьте пополам.
7. Помидоры нарежьте на дольки, лук — полукольцами. Авокадо очистите от кожуры, разрежьте пополам, достаньте косточку и нарежьте мякоть.
8. Нарежьте курицу и бекон.
9. На тарелку выложите слой из листьев салата, поверх перпендикулярно выкладывайте рядами авокадо, бекон, яйца, помидоры и курицу. Лук — поверх других ингредиентов.
10. Перед подачей полейте заправкой. А теперь... все перемешайте!





# ЖАРЕННЫЙ СЫР

Что может быть легендарнее жареного сыра? Только «Гуфи Гискарбинка» со стр. 30 — без этих блюд «Симс» не «Симс». Представьте: горячий тянущийся сыр с хрустящей корочкой, м-м-м... Слюнки текут! Только держите себя в руках: если съедите подряд больше трех порций, то больше не сможете представить свою жизнь без жареного сыра и будете обсуждать его со всеми!

ГЛАВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:  
СЫР

НАВЫК КУЛИНАРИИ



ПОРЦИИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ◆ Сыр чеддер — 150 г
- ◆ Сыр гауда — 120 г
- ◆ Сыр моцарелла — 120 г
- ◆ Тостовый квадратный хлеб — 8 шт.
- ◆ Сливочное масло — по мере необходимости

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Оставьте сливочное масло при комнатной температуре на 30 минут, чтобы оно размягчилось.
2. Натрите сыры и смешайте их.
3. Возьмите 2 куса хлеба и смажьте каждый сливочным маслом.
4. На разогретую сковороду положите масляной стороной вниз кусочек хлеба.
5. Сверху выложите тертый сыр.
6. Накройте сыр вторым куском хлеба так, чтобы сторона с маслом оказалась сверху.
7. Обжаривайте с двух сторон до корочки.
8. Повторите с оставшимися ингредиентами.
9. Поздравляем! Теперь вы — мастер в категории «Жареный сыр»!





# БЛТ

Поздравляем, вы достигли следующего навыка кулинарии, и теперь вам доступен рецепт БЛТ. О простоте сэндвича говорит его название. Вы не знаете, что такое БЛТ? Так все просто! Это бекон, листья салата и томаты. Ничего сложного, так что давайте готовить!

**ГЛАВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:**  
ПОМИДОР

**НАВЫК КУЛИНАРИИ**



**Порции**



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ◆ Бекон варено-копченый — 8 шт.
- ◆ Листья салата — 8 шт.
- ◆ Тостовый хлеб — 8 шт.
- ◆ Помидоры — 2 шт.
- ◆ Горчица — 1 ст. л.
- ◆ Кетчуп — 3 ст. л.
- ◆ Майонез — 3 ст. л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Приготовьте соус, смешав горчицу, кетчуп и майонез до однородности.
2. Помидоры нарежьте кубиками или слайсами.
3. Тостовый хлеб поджарьте на сковороде до легкой корочки.
4. Обжарьте бекон с двух сторон до золотистой хрустящей корочки. Готовый бекон можно переложить на бумажные полотенца, чтобы они впитали лишний жир. По желанию полоски бекона разрежьте пополам.
5. Возьмите 1 кусок хлеба и смажьте соусом. Положите лист салата, поверх него выложите слой из помидоров, следом — бекон.
6. Второй кусок хлеба снова смажьте соусом и накройте бекон смазанной стороной.
7. Повторите с оставшимися ингредиентами. Для удобства можете разрезать сэндвичи по диагонали на треугольники. Готово!







# САЛАТ ИЗ КРОВАВЫХ ПЛОДОВ

Кровавый плод — это уникальный ингредиент, который в игре появился вместе с вампирами. Чтобы утолить голод и не пить кровь, они могут готовить блюда с кровавыми плодами. В реальности нет такого ингредиента, но предлагаем приготовить необычный салат из свеклы и граната — а что, чем не кровавые плоды? Они тоже красного цвета! Попробуйте это блюдо, но будьте осторожны: не превратитесь в вампира!

## ГЛАВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

СВЕКЛА

## НАВЫК КУЛИНАРИИ



## ПОРЦИИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

### ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

- ◆ Оливковое масло — 2 ст. л.
- ◆ Горчица — 1 ч. л.
- ◆ Мед — 1 ч. л.

### ДЛЯ САЛАТА:

- ◆ Козий сыр или фета — 100 г
- ◆ Свекла — 4 шт.
- ◆ Гранат — ½ шт.
- ◆ Рукола — 1 пучок
- ◆ Шпинат — 1 пучок
- ◆ Соль — по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Свеклу поштучно обмотайте фольгой и запекайте при 200 °С 45–90 минут до мягкости. Если нож легко проходит через свеклу — она готова.
2. Для заправки смешайте оливковое масло, горчицу и мед, перемешайте и слегка взбейте вилкой.
3. Запеченную свеклу остудите, а после очистите от кожуры и нарежьте кубиками.
4. Разрежьте гранат и достаньте из него зернышки.
5. Сыр мелко нарежьте или крошите.
6. Смешайте свеклу и зерна граната. Заправьте и перемешайте. По вкусу добавьте соль.
7. В салатницу выложите рукколу и шпинат, сверху — заправленные свеклу и гранат. Украсьте все сыром и перемешайте. Вот такой салат получился! У вас там как, клыки не пробиваются?

