

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
----------------	---

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

Сырная тарелка	9	Соус карри с сырыми овощами	23
Риет из лосося	11	Тарталетки с луком	25
Сырная запеканка с артишоками	13	Легкий садовый салат	27
Куриные крылышки для двоих	15	Батат ко Дню благодарения	29
Запеканка из батата и маршмеллоу ...	17	Салат цезарь на гарнир	31
Легендарный картофель фри по-французски	19	Жареные сырны палочки	33
Чесночный хлеб	21	Кускус с орехами и изюмом	35
		Джем для разбитого сердца	37

ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ

Рогалик для позднего завтрака со сливочным сыром, помидорами и огурцами	39	Салат с курицей по бабушкиному рецепту	47
Маффины с бананом и орехами	41	Холодный сливочный суп с огурцами ...	49
Классический киш с сыром и ветчиной	43	Суп с орзо для начинающих актеров ...	51
Британские закусочные булочки	45	Всеми любимый сэндвич с фрикадельками	53
Сэндвич с индейкой (для просмотра сериалов)	46	Сэндвич ко Дню благодарения из того, что осталось в холодильнике ..	55

УЖИН

Стейки с баклажаном	57	Котлеты для бургеров с индейкой	65
Макароны с сыром для детей	59	Пицца с грибами, зеленым перцем и луком	67
Индейка ко Дню благодарения	61	Ветчина в медовой глазури для особых случаев	69
Спагетти с салатом	62		

«Свиньи в одеяле» для ужинов у телевизора	71
Сыр, жаренный в хлебе	73
Куриные грудки для двоих	75
«Шкатулка» с макаронами и сыром.	77
Роллы «Калифорния»	78
Особая пицца	81
Жареная курица (лучше, чем в ресторанах быстрого питания)	82
Лазанья для помолвок	84
Тако из говяжьего фарша	87
Пряные энчилады	88

ДЕСЕРТЫ 109

Пирог с ванилью на все случаи жизни	110
Пирог с киви и лаймом	113
Шоколадные брауни	115
Печенье с шоколадной крошкой «Тетушка из Франции»	117
Тыквенный пирог для разведенных родителей	119
Превосходный персиковый коблер	120
Лучшее овсяное печенье с изюмом	123

НАПИТКИ 138

Кейп-кодер	139
Настоящий горячий шоколад	141
Не самая лучшая «Маргарита»	142
Банановый смузи	143
Пряный сидр	145

Гамбургеры с капустным салатом	90
Превосходный томатный соус	93
Спагетти для строгих родителей	95
Курица кунг-пао для скандальной мамы	97
Обжигающие фахитас	99
Пицца для расставаний	101
Равиоли с имбирем и креветками понзу	103
Говядина с жареным рисом	104
Вегетарианская лазанья с сыром	107

Шоколадный торт «Подделка» с клюквенной глазурью	125
Рождественские карамельные сладости	127
Невероятный флан	129
Шоколадный мусс	131
Трайфл ко Дню благодарения	132
Чизкейк с пола	134
Шоколадные пончики	136

Веселящий ирландский кофе	147
«Смертельный» пунш тики	148
Коктейль «Мимоза» для отпусков	149
Клубничный милкшейк	150

ОБ АВТОРЕ 151

ВВЕДЕНИЕ



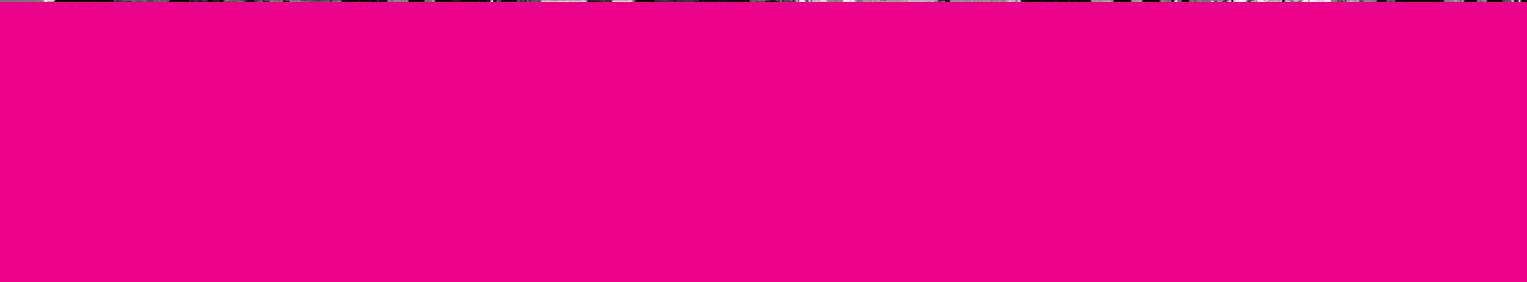
У женщины в возрасте около 30 лет телевидение 90-х способно вызывать чувство ностальгии. Ведь благодаря современным интернет-технологиям мы с легкостью можем восстановить, казалось бы, забытые детские телевизионные воспоминания. С 1994 по 2004 год сериал «Друзья» был такой же частью моей повседневной жизни, как и подготовка к экзаменам по алгебре или обучение вождению. Шоу начали показывать по ТВ, когда я училась в четвертом классе, а финал его был снят спустя два года после того, как я окончила среднюю школу. Поэтому сериал в значительной степени отражает культуру, которая окружала меня как в детстве, так и в подростковые годы. Вечерами я садилась перед телевизором, ела ужин, приготовленный мамой, и наслаждалась выходками Рейчел, Моники, Фиби, Росса, Чендлера и Джоуи.

Одна из моих любимых режиссерских задумок в «Друзьях» – это то, как еда выступала в качестве второстепенного персонажа и ключевой темы некоторых серий. Это происходило благодаря (по крайней мере, отчасти) Монике Геллер, работающей в пищевой индустрии. Вне зависимости от того, подрабатывала ли Моника доставкой свадебных блюд или заручалась помощью друзей, готовя ужин ко Дню благодарения (которому посвящено множество серий), сценаристы сумели добавить еще одного героя сериала – еду – в бесчисленное количество эпизодов. И справились с этим блестяще: от первого сезона, где Рейчел рылась в лазанье, пытаясь выудить свое обручальное кольцо, до Росса, описывающего, как хранить сэндвич с индейкой, и до бабушки Фиби, которая пыталась выдать рецепт шоколадного

печенья за семейную реликвию (хотя на самом деле вычитала его на обратной стороне пакета с шоколадной крошкой).

Для этой книги я изобрела рецепты, вдохновленные различными сериями, сценами и шутками из сериала «Друзья» на тему еды. Здесь вы встретите такие коктейли и напитки, как «Веселящий ирландский кофе» и «Смертельный пунш тики», закуски, например «Сырная тарелка» (с «молоком, которое вы можете жевать»), и основные блюда: например, пряные энчилады (осторожно, они могут вызвать преждевременные роды!). Не забыла и о десертах, поэтому включила такие рецепты, как «Тыквенный пирог для разведенных родителей» и, конечно же, «Чизкейк с пола». Эти рецепты отлично подойдут как для поклонников сериала «Друзья», так и для тех, кто ни разу его не смотрел (а зря!). Готовите ли вы холодные закуски для воскресного ужина или устраиваете пышную вечеринку в стиле «Друзей», эти рецепты найдут применение на вашей кухне.

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И ТАРНИРЫ





СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Это рецепт сырной тарелки, приготовленной из «молока, которое вы можете жевать». Мы рекомендуем сочетать закуску с красиво нарезанным багетом, но если у вас есть крекеры, они тоже подойдут. В конце концов, вашему сыру очень нужен «приятель».

Количество порций: 4 • Время на подготовку: 10 минут

1 багет (240 г), нарезанный ломтиками

3 ст. л. оливкового масла extra virgin

230 г тонко нарезанного сыра чеддер

230 г тонко нарезанного копченого сыра гауда

120 г мягкого козьего сыра

120 г горгонзолы

110 г абрикосового джема

60 г острой горчицы

1. Заранее разогрейте духовку до температуры 205 °С или установите режим «гриль». На небольшой противень одним слоем выложите ломтики багета. Сбрызните их оливковым маслом и запекайте в духовке примерно 3 минуты или пока ломтики не станут золотисто-коричневыми. Выньте их и оставьте в сторону.

2. По краям большой деревянной разделочной доски разложите нарезанный чеддер и копченый сыр гауда. Рядом разместите мягкий козий сыр и кусочки горгонзолы. Переложите джем и горчицу в маленькие сервировочные пиалы. Ломтики багета выложите в середине доски. Поставьте на доску джем и горчицу.

3. Подайте закуску к столу.



РИЕТ ИЗ ЛОСОСЯ

Устраивая покерную вечеринку, не забудьте о самом главном: чипсы, орехи, соус гуакамоле и, конечно же, риет из лосося – у вас получится первоклассный перекус для игры с высокими ставками. Я права?

Количество порций: 4 • **Время на подготовку:** 10 минут

• **Время приготовления:** 15 минут

10 ломтиков багета

2 ст. л. оливкового масла extra virgin

480 мл сухого белого вина

1 ст. л. крупно нарезанного лука-шалота

450 г филе лосося, нарезанного кусочками по 2,5 см

110 г майонеза

2 ст. л. измельченных зубчиков чеснока

сок 1 небольшого лимона

1 ч. л. морской соли

1 ч. л. свежемолотого черного перца

1. Заранее разогрейте духовку до температуры 205 °С или установите режим «гриль». На небольшой противень одним слоем выложите ломтики багета. Сбрызните их оливковым маслом и запекайте в духовке около 3 минут или пока ломтики не станут золотисто-коричневыми. Затем выньте противень из духовки и отставьте в сторону.

2. В небольшой кастрюле на среднем огне доведите вино и лук-шалот до кипения (в течение 10 минут). Уменьшите огонь до минимума и добавьте кусочки лосося.

3. Варите рыбу в течение 5 минут, лосось поменяет цвет с ярко-оранжевого до молочно-оранжевого. Через ситечко (чтобы там остался лук) слейте жидкость из кастрюли. Переложите кусочки лосося и лук в большую миску.

4. Добавьте туда же майонез, свежий чеснок и лимонный сок. Осторожно перемешайте силиконовой лопаткой. Посолите и поперчите по вкусу.

5. Переложите риет в небольшую сервировочную тарелку и подавайте с ломтиками багета.



СЫРНАЯ ЗАПЕКАНКА С АРТИШОКАМИ

Кому из нас не по душе запеканка с артишоками, особенно если речь о праздновании Нового года? По крайней мере, в Нью-Йорке точно есть некая Дженис, которая от нее без ума. Подайте запеканку с овощами, хрустящими чипсами из лаваша или ломтиками багета, и все ваши гости придут в восторг!

Количество порций: 8 • Время на подготовку: 10 минут

• Время приготовления: 30–35 минут

2 банки по 400 г консервированных артишоков, заранее промытых, обсушенных и крупно нарезанных

110 г майонеза

20 г (и еще 1 ст. л.) тертого сыра пармезан

1 ст. л. свежесжатого лимонного сока

2 измельченных зубчика чеснока

2 крупно нарезанные луковицы шалота

соль и перец по вкусу

1. Разогрейте духовку до 220 °С.

2. В чашу кухонного комбайна выложите половину артишоков, майонез, 20 г пармезана, чеснок и влейте лимонный сок. Взбейте до однородной массы.

3. Добавьте нарезанный лук и оставшиеся артишоки, еще раз перемешайте в течение пары секунд. Посолите и поперчите по вкусу.

4. Переложите смесь в форму для выпечки объемом 1 литр. Посыпьте сверху оставшимся пармезаном.

5. Выпекайте в течение 30–35 минут до появления золотистой корочки и пузырей. Подавайте запеканку к столу немного остывшей.



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ДЛЯ ДВОИХ

Если вам с другом довелось побывать на двойном свидании, в ходе которого вы разбивались по парам, наверняка вам известно, в чем прелесть куриных крылышек на двоих. Конечно, при условии, что вы еще не успели связать себя узами брака и обнаружить чрезмерный аппетит вашей второй половинки.

Количество порций: 2 • Время на подготовку: 15 минут

• Время приготовления: 45 минут

3 ст. л. растопленного сливочного масла

60 г муки

1 ст. л. сладкой паприки

1 ч. л. морской соли

1 ч. л. чесночной соли

1 ч. л. свежемолотого черного перца

½ ч. л. кайенского перца

10 куриных крылышек

1. Разогрейте духовку до 220 °С.

2. Застелите противень с высоким бортиком алюминиевой фольгой и смажьте фольгу растопленным маслом. Отставьте в сторону.

3. Обсушите куриные крылышки бумажным полотенцем, чтобы впиталась лишняя влага: тогда они равномерно подрумянятся в духовке.

4. В большой пакет для заморозки с застежкой-молнией всыпьте муку, все виды соли и перца и хорошо встряхните, чтобы все перемешалось. Добавьте куриные крылышки, застегните пакет и хорошенько потрясите его, чтобы приправы распределились равномерно.

5. Выложите куриные крылышки одним слоем на заранее подготовленный противень. Запекайте в течение 30 минут.

6. Через 30 минут переверните крылышки кулинарными щипцами и запекайте еще 15 минут, до золотистой хрустящей корочки.