

СОДЕРЖАНИЕ

7 ВВЕДЕНИЕ

9 ЗАВТРАКИ

- 11 Божественные блинчики
- 13 Завтрак Дина: чизбургер с беконом и острым медовым айоли
- 15 Наивкуснейшие банановые блинчики из кафе «У Касов»
- 17 Ангельский омлет из яичных белков
- 19 «Кот в мешке»
- 21 Вафли для Метатрона
- 22 Вафли из закуской Вальдо
- 25 Зеленый смузи «Проклятие Каина»

27 ДОРОЖНЫЕ ЗАКУСКИ

- 29 Мини-сосисочки — три варианта
- 31 Походная смесь для охоты на вендиго
- 33 Чипсы из маринованных огурцов с домашним соусом ранч
- 35 Филадельфийский чизстейк-сэндвич в миниатюре
- 36 Такито «Серебряный экран»
- 39 Большой крендель! с сырно-пивным соусом

41 СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

- 43 Бургер «Элвис»
- 45 Сэндвич Каса с арахисовым маслом и желе
- 47 Врап из питы с капустой кале
- 49 Хот-дог для Смерти
- 51 Вегетарианский бургер с тофу
- 53 Итальянский сэндвич с халапеньо

55 СУПЫ, САЛАТЫ И ГАРНИРЫ

- 57 Салат-коктейль «Потрясающее здоровье»
- 59 Комбо: суп «Удар по печени» и салат
- 60 Китайский салат «Прощай, инфаркт» с курицей для Бобби
- 63 «Кобб салат» для Сэма
- 65 Чесночные узелки из закуской Биггерсона
- 67 Куриные крылышки для Донателло
- 69 Картофель из придорожной закуской для Гарта
- 70 «Полезная» цветная капуста баффало
- 71 Картофель фри с чили и сыром
- 73 Кукуруза-гриль от «СукроКорп» с травяным маслом

75 ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- 77 Винчестерский сюрприз
- 78 Чипотле чили-чанга
- 81 Пивная курица
- 83 Свиные ребрышки барбекю от Толстого Мака
- 85 Запеченная курочка от Джоди
- 86 Чикагская пицца, за которую и умереть не жалко
- 89 Мясной хлеб «Пиггли-Уиггли» от Мэри
- 90 Энчиладас для Смерти

93 ДЕСЕРТЫ

- 97 Знаменитый имбирно-персиковый коблер Марси
- 99 Яблочный пирог Пугала
- 101 «Пьяные» шарики для Бобби
- 103 Капкейки «Бьющееся сердце»
- 104 Торт «Пицца Ангелов» для Кастиэля
- 105 Мусс «Пицца Дьявола» для Кроули
- 107 Пирог с пеканом и бурбоном
- 109 Вишневый пирог
- 110 Пирог с кокосовым кремом
- 111 Пирог с голубикой
- 113 Пудинг!

115 НАПИТКИ

- 117 Молочный коктейль для Джека с колечками для завтрака
- 119 Банановый дайкири для Гэри
- 121 Зелье Ровены
- 123 Олд-фешен Просвещенных
- 124 Эгг-ног охотника
- 125 Маргарита из бара «У Рокки»

ВВЕДЕНИЕ

Винчестеры всегда обладали самыми непритязательными вкусами. Сэм и Дин вышли из семьи охотников, они выросли в дороге, переезжая из мотеля в мотель в поисках очередного дела или спеша на помощь тем, кто в них нуждался. Такой образ жизни не дает расслабляться и тратить время на готовку. Закусочные, бары, снова закусочные — братья «проели» путь через всю страну, попробовав все — от барбекю и хот-догов с беконом до «лучшего гамбургера в мире» (по оценке Дина).

На страницах этой книги вы найдете рецепты тех блюд, которые ели герои сериала «Сверхъестественное» или на создание которых они вдохновили. Здесь нашли свое отражение пристрастия Винчестеров — слабости Дина, тяга Сэма к здоровой пище — и еда, навеянная характерами Бобби, Джона и Мэри, Кэстиэля, Джека, Чарли и Кроули. Целая глава посвящена пирогам, которых Дин отчаянно жаждет, хотя ему редко удается заполучить даже кусочек. Книга содержит также рецепты напитков, что поистине отражает дух «Сверхъестественного». Может, и нет настоящей магии в этих рецептах, но есть своеобразная магия в том, чтобы за одним столом разделить трапезу с любимыми людьми... даже с теми, кто иногда уплетает картошку фри с чили и сыром прямо в вашей кровати. Счастливой готовки (и охоты)!

ЗАВТРАКИ

«Проснись и пой, Сэмми!»

.....

Завтрак — самый важный прием пищи для Винчестеров (если только речь не идет о Дине и его чизбургерах с беконом... которые, впрочем, он может есть даже на завтрак). Братья любят классические для закусовых завтраки — блинчики или вафли, всегда сопровождаемые черным кофе и беконом. Большинство блюд из этой главы требует некоторого времени на приготовление, то есть идеально подходит для того, чтобы посвятить этому утро выходного дня. Однако каждое из них можно приготовить накануне вечером, а утром лишь разогреть, перед тем как убежать на очередное дело.

| | |
|----|--|
| 11 | Божественные блинчики |
| 13 | Завтрак Дина: чизбургер с беконом и острым медовым айоли |
| 15 | Наивкуснейшие банановые блинчики из кафе «У Касов» |
| 17 | Ангельский омлет из яичных белков |
| 19 | «Кот в мешке» |
| 21 | Вафли для Метатрона |
| 22 | Вафли из закусовой Вальдо |
| 25 | Зеленый смузи «Проклятие Каина» |

БОЖЕСТВЕННЫЕ БЛИНЧИКИ

В эпизоде «Горсточка счастливых» Чак, вернувшийся для того, чтобы сразиться с Амарой, отсиживается в бункере вместе с Сэмом, Дином и обиженным на него Люцифером (который находится в теле Кастизэля). В определенный момент Дин восклицает: «У нас тут сверхъестественное или „Папины дочки“?!» Тем временем Чак, нацепив фартук, готовит блинчики, орудует лопаткой и попивает кофе из кружки с надписью «Лучший в мире папа».

Эти блинчики хоть и не божественные в прямом смысле этого слова, но действительно бесподобны — невероятно легкими и воздушными их делает большое количество разрыхлителя, который позволяет тесту хорошо подняться. После того как замесите тесто, обязательно дайте ему отдохнуть, прежде чем начинать готовить, чтобы магия сработала.

ПОДГОТОВКА:

15 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

15 минут

КОЛИЧЕСТВО:

12 блинчиков

- 240 г пшеничной муки
- 40 г (¼ стакана) пекарского порошка
- 2 ч. л. соды
- 1 ч. л. соли
- 50 г сахара
- 480 мл молока
- 2 яйца, слегка взбитых
- 55 г сливочного масла, растопленного
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- масло-спрей для жарки
- кленовый сироп и свежие фрукты для подачи

1. В миске среднего размера смешайте муку, пекарский порошок, соду, соль и сахар.
2. В большой миске смешайте молоко, яйца, растопленное сливочное масло и ванильный экстракт. Аккуратно перемешайте сухие ингредиенты с жидкими, стараясь мешать не слишком долго. Оставьте получившееся тесто на 10 минут.
3. Разогрейте большую сковороду на среднем огне. Снимите с огня, сбрызните маслом-спреем. Верните на огонь и жарьте блинчики, выливая на сковороду по несколько ложек теста. Старайтесь, чтобы блинчики не располагались слишком кучно.
4. Жарьте, пока нижняя сторона блинчиков не зарумянится, а на поверхности не появятся пузырьки воздуха, около 3 минут. Переверните и готовьте еще 2–3 минуты, до золотисто-коричневого цвета. Готовые блинчики переложите на тарелку и накройте фольгой, чтобы сохранить их теплыми. Повторяйте все действия, пока тесто не закончится. Подавайте с кленовым сиропом и свежими фруктами.

ЗАВТРАК ДИНА: ЧИЗБУРГЕР С БЕКОНОМ И ОСТРЫМ МЕДОВЫМ АЙОЛИ

В жизни братьев Винчестеров время от времени наступает момент, когда они оба понимают, что живут взаимно. Желая спасти Сэма, Дин заключает сделку с демоном перекрестков, а затем пускается во все тяжкие и начинает поглощать свои любимые гамбургеры в любое время суток. Когда Бобби видит, как Дин ест бургер с утра пораньше, он укоризненно произносит:

— Жуешь на завтрак чизбургер с беконом?

— Я продал душу, через год умру, — парирует Дин.

Хотя в этом бургере и сочетаются все элементы отличного завтрака — яичница-глазунья, хрустящий бекон и остро-сладкий соус, вовсе не обязательно готовить его в утреннее время суток. Бекон можно заменить котлетами из свиного фарша, а остроту медового айоли подстроить под свой вкус. Подавайте бургеры с домашним картофелем фри и оставшимся айоли — и не пожалеете!

ПОДГОТОВКА:
15 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
15 минут

КОЛИЧЕСТВО:
4 порции

ОСТРЫЙ МЕДОВЫЙ АЙОЛИ

- 120 мл майонеза
- 1 ст. л. соуса шрирача
- 1 ч. л. меда
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1 зубчик чеснока, измельченный

БУРГЕРЫ

- 680 г фарша из говядины
- 1 ст. л. растительного масла без запаха для жарки
- 4 ломтика плавленого сыра
- 4 больших булочки для гамбургеров
- соль и перец

ДОБАВКИ

- 2 ст. л. сливочного масла
- 4 яйца
- 8 полосок жареного бекона

1. Чтобы приготовить айоли: соедините майонез, шрирачу, мед, лимонный сок и чеснок в стеклянной миске. Хорошо перемешайте с помощью вилки до однородности, затем накройте и уберите в холодильник. Тем временем приготовьте оставшиеся ингредиенты.
2. Чтобы приготовить гамбургеры: из фарша сформируйте четыре котлеты одинакового размера. Формируйте котлеты не слишком плотно — это обеспечит их равномерное приготовление. Приправьте с обеих сторон солью и перцем.
3. В большой тяжелой сковороде на сильном огне разогрейте растительное масло. Жарьте котлеты на сильном огне по 4 минуты с каждой стороны для средней прожарки и по 5 минут — для прожарки *medium well*. Желательно, чтобы поверхность котлет хорошенько зарумянилась. Снимите с огня, сверху выложите по ломтику сыра и накройте фольгой, чтобы сохранить теплыми.
4. Чтобы приготовить яйца: протрите сковороду, поставьте на средний огонь и растопите в ней 1 ст. л. сливочного масла. Аккуратно разбейте яйца на сковороду, по одному за раз. Жарьте в течение 2–3 минут — края должны стать золотисто-коричневого оттенка, белки перестать быть прозрачными, а желтки начать схватываться, но оставаться жидкими. Снимите с огня.
5. Вытрите сковороду и растопите оставшуюся столовую ложку сливочного масла на среднем огне. Поджарьте булочки, расположив их срезами вниз, в течение примерно 1 минуты, до золотистого цвета. Снимите с огня.
6. Смажьте верхнюю и нижнюю половинку каждой булочки айоли и соберите бургер, выложив на нижнюю половинку котлету, а затем яйцо и бекон.

НАИВКУСНЕЙШИЕ БАНАНОВЫЕ БЛИНЧИКИ ИЗ КАФЕ «У КАСОВ»

В серии «Плохие мальчишки» Дин приводит Сэма в кафе «У Касов», однако делает это не столько ради еды, сколько ради встречи со своей первой любовью — официанткой Робин. Сэм предлагает просто заказать бургеры навынос, но Дин возражает: «Что, и не попробовать лучших в мире блинчиков?» Банановые блинчики по представленному здесь рецепту, без сомнения, лучшие из тех, что вы когда-либо ели. Невероятно воздушные, созданные по мотивам бананового хлеба, эти блинчики дополнены жареными бананами с корицей и соусом из соленой карамели. Сочетание просто нереальное — оно идеально подойдет к завтраку, организованному по особенному случаю. Если хотите упростить рецепт, купите готовый соус из соленой карамели или замените его шоколадно-ореховой пастой — блюдо станет еще более шоколадным.

ПОДГОТОВКА:

15 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

20 минут

КОЛИЧЕСТВО:

12 блинчиков

БАНАНОВЫЕ БЛИНЧИКИ

- 120 г пшеничной муки
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 ч. л. соды
- ¼ ч. л. соли
- ½ ч. л. молотой корицы
- ¼ ч. л. молотого мускатного ореха
- 50 г светло-коричневого сахара
- 2 очень спелых банана
- 1 яйцо
- 2 ст. л. сливочного масла, растопленного, комнатной температуры
- 240 мл пахты (или кефира)
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- ½ стакана шоколадных капель (по желанию)
- масло-спрей для жарки

СОУС ИЗ СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛИ

- 55 г сливочного масла
- 60 мл жирных сливок
- 100 г светло-коричневого сахара
- ½ ч. л. крупной соли (или больше, по вкусу)
- 2 ст. л. воды (по желанию)

ЖАРЕННЫЕ БАНАНЫ

- 1 ст. л. сливочного масла
- 2 спелых, но еще твердых банана, нарезанных кружками
- ½ стакана клубники, нарезанной пластинками, или голубики (по желанию)
- 1 ч. л. молотой корицы

1. Чтобы приготовить банановые блинчики: смешайте муку, пекарский порошок, соду, соль, корицу, мускатный орех и коричневый сахар в большой миске. В другой миске разомните бананы и добавьте к ним яйцо, растопленное сливочное масло, пахту (или кефир) и ванильный экстракт. Убедитесь, что растопленное масло не слишком горячее, иначе пахта и яйцо свернутся.
2. Влейте влажные ингредиенты в сухие, аккуратно перемешайте, но не мешайте слишком долго. Оставьте тесто отдыхать на 5 минут.
3. Разогрейте большую сковороду на среднем огне. Снимите с огня, сбрызните маслом-спреем. Верните на огонь и жарьте блинчики, выливая на сковороду по несколько ложек теста, при этом старайтесь не располагать блинчики слишком кучно. Если вы используете шоколадные капли, добавьте несколько на еще не схватившееся тесто, сразу после того, как вылили его на сковороду. Жарьте, пока нижняя сторона блинчиков не зарумянится, а на поверхности не появятся пузырьки воздуха, около 2 минут. Затем переверните и готовьте еще 1–2 минуты, до золотисто-коричневого цвета. Готовые блинчики переложите на тарелку и накройте фольгой, чтобы сохранить их теплыми. Повторяйте все действия, пока тесто не закончится.
4. Чтобы приготовить соус из соленой карамели: в сотейнике среднего размера соедините сливочное масло, сливки и сахар. Нагревайте на огне выше среднего до тех пор, пока сахар не растает, затем снизьте огонь и продолжайте готовить смесь на медленном огне.
5. Готовьте 5 минут, часто помешивая. Карамель должна стать золотисто-коричневой, но не пережженной, поэтому, как только соус начнет менять цвет, не спускайте с него глаз.
6. Снимите карамельный соус с огня и добавьте соль по вкусу. Соус загустеет по мере остывания. Влейте 1–2 ст. л. воды, чтобы разбавить его до консистенции кленового сиропа; если же вы предпочитаете более густой соус, то не добавляйте воду.
7. Чтобы приготовить жареные бананы: растопите сливочное масло в небольшой сковороде на среднем огне. Добавьте бананы и ягоды (если используете), посыпьте корицей и готовьте до мягкости, в течение 2–3 минут.
8. Подавайте, выложив блинчики стопкой, украсив фруктами и ягодами и полив соусом.

АНГЕЛЬСКИЙ ОМЛЕТ ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ

Сэму удалось вернуть брату человечность, но Дин все еще носил Метку Каина, поэтому ему нужно было постоянно держать тьму под контролем. Чтобы не сорваться, Дин следует программе «12 шагов», которая подразумевала полноценный сон, отказ от алкоголя и здоровое питание — например, такой омлет из яичных белков на завтрак. «Завтрак чемпионов... для зануд вроде тебя», — говорит Дин. «Ух ты, вкуснотища!» — восклицает Сэм. «Гадость, — парирует Дин. — Как только избавлюсь от этой демонской наколки, вернусь к выпивке, бургерам и снова выпивке».

Сэм прав — этот омлет очень вкусный и к тому же содержит мало жиров. Не стесняйтесь творчески подходить к начинке. В рецепте используются лук, шпинат и помидоры, но авокадо, грибы или брокколи тоже подойдут. Немного феты или козьего сыра служат прекрасным дополнением, но с пармезаном или выдержанным чеддером результат будет ничуть не хуже. Подавайте с большим количеством шпината или цельнозерновыми тостами.

ПОДГОТОВКА:

5 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

10 минут

КОЛИЧЕСТВО:

4 порции

- масло-спрей для жарки
- 1 маленькая луковица, нарезанная мелким кубиком
- 2 небольших помидора, нарезанных мелким кубиком
- 1 стакан свежего молодого шпината
- 12 яичных белков, по 3 на порцию
- 45 г феты или козьего сыра, раскрошенного
- соль и черный перец

1. Разогрейте сковороду среднего размера на огне выше среднего. Сняв с огня, сбрызните маслом-спреем. Верните сковороду на огонь, добавьте лук и обжарьте его, помешивая, в течение 3 минут, затем добавьте помидоры и готовьте, часто помешивая, еще 3 минуты, до мягкости. Добавьте шпинат, готовьте в течение 2 минут, до тех пор, пока шпинат не уменьшится в объеме. Снимите с огня и накройте крышкой, чтобы сохранить теплым.
2. На среднем огне разогрейте сковороду небольшого размера. Сняв с огня, сбрызните маслом-спреем. Верните сковороду на огонь, добавьте 3 яичных белка и готовьте до тех пор, пока они не перестанут быть прозрачными, около 3 минут. Приправьте солью и перцем по вкусу, добавьте четверть овощей и сыра. Сверните омлет и переложите его на тарелку.
3. Повторите с оставшимися яичными белками, овощами и сыром.

РАЦИОН МОНСТРОВ

Винчестеры не только спасают мир, еще они спасают бесчисленное множество людей от участи стать чьим-нибудь обедом. Разные монстры предпочитают разные части человеческого тела. Рэйфы, как показано в эпизоде «Прерванная жизнь, Сэм», используют длинные шипы, чтобы питаться человеческими мозгами. Подменыши тянут из жертвы синовиальную жидкость, как в «С детьми все в порядке». В «Уроборосе» горгона поедает человеческие глаза, чтобы заглянуть в будущее. Эпизод «Простая девчонка» рассказывает о кицунэ, любящих полакомиться гипофизом. Пиштако в «Очищении» высасывают только жир. Обратни, показанные в «Ужасниках» и других сериях, едят человеческие сердца. Некоторые существа, вроде вендиго, не прочь проглотить человека целиком. Ну что... все еще голодны?

«КОТ В МЕШКЕ»

«Эй, вторник! — восклицает Дин, глядя на меню, висящее на стене закусочной. — Кот в мешке!» Он заказывает это дежурное блюдо, с беконом и чашкой кофе, а потом заказывает его вновь и вновь, так как вместе с Сэмом проживает снова и снова один и тот же день. И пока Дин все ест и ест, Сэм ищет способ разорвать цикл трикстера и спасти брата от нескончаемых смертей во временной петле.

Рецепт основан на завтраке Дина из эпизода «Заколдованный круг», только бекон здесь выступает не в качестве дополнения. Он играет более важную роль, ведь сосиски сначала заворачиваются в блинчики, которые затем заворачиваются в полоску бекона. Полейте блюдо кленовым сиропом и вы получите на завтрак идеальное сочетание сладкого и соленого — притом без всякого колдовства.

ПОДГОТОВКА:

10 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

10 минут

КОЛИЧЕСТВО:

4 порции

-
- 8 божественных блинчиков (с. 11)
 - 8 небольших сосисок для гриля, приготовленных
 - 8 полосок бекона
 - кленовый сироп для подачи
1. Приготовьте блинчики так, как описано в рецепте, и накройте их фольгой, чтобы сохранить теплыми.
 2. Подрумяньте сосиски и бекон в большой сковороде на среднем огне. Бекон должен сохранить гибкость, поэтому не жаривайте его до хруста. Снимите с огня и выложите на бумажные полотенца, чтобы излишки жира впитались.
 3. Заверните сосиски в блинчики, затем оберните полоской бекона. Закрепите с помощью зубочистки. Подавайте с кленовым сиропом.