







Содержание

Введение 8

Полезные советы 10

Закуски 13

Крабовый дип-соус 15

Смесь для вечеринок «Флотсам и Джетсам» 17

Пирожки в моих руках 19

Фаршированные драконьи яйца 21

Крекеры и хумус для милого попугайчика 22

Сырная чаша с пинтой эля 23

Завтраки 25

Тост леди Тремейн 27

«Обезьяний хлеб» дяди обезьяны 29

Далматинские оладьи с клубничным компоте 31

Бедные несчастные булочки 33

Смузи из подземного мира 35

Завтрак из дюжины яиц 37

Салаты и гарниры 39

Крокетные крокеты 41

Золотистые пряди кабачка-спагетти 42

Салат из пасты «Золотое правило сокровищ» 43

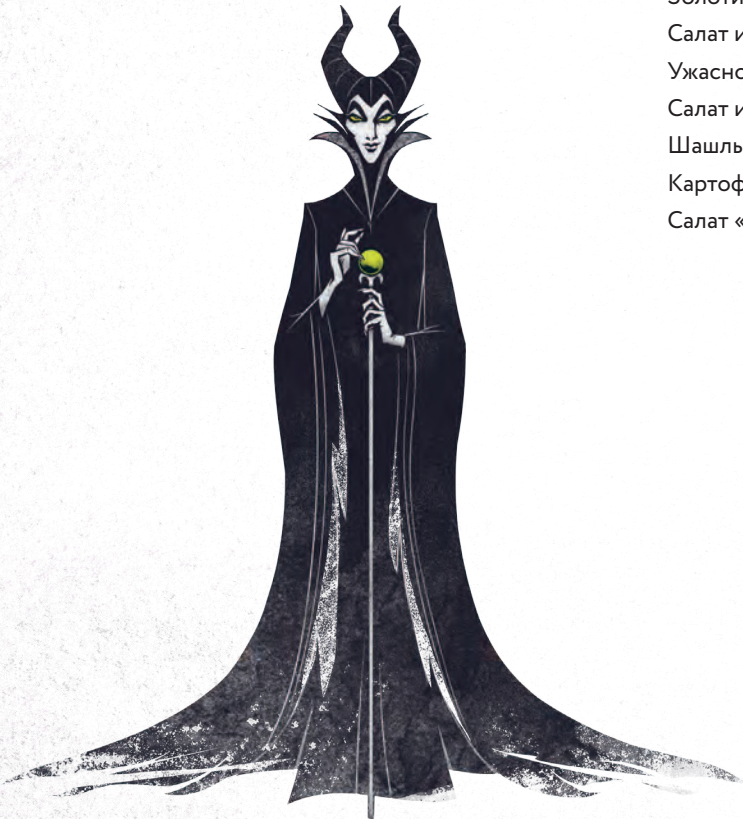
Ужасно полезный солнечный салат 45

Салат из полбы «Львиная доля» 47

Шашлычки из креветок «Морская ведьма» 49

Картофель на веретене 51

Салат «Волшебный цветок» 53



Основные блюда 55

- Грудинка «Весёлый Роджер» 57
- Охотничий пирог 59
- Тушёная говядина «Эталон» 61
- Гамбо «Потусторонние друзья» 63
- Рыбный ужин 65
- Суп с фундуком 67
- Мусака «Олимп» 68
- Куриный суп для приболевших драконов 71
- Треска с картошкой фри 73

Торты и пирожные 75

- Биолюминесцентная диверсия 77
- Неименинный торт 79
- Пирожные из расплавленной лавы 83
- Пудинг «Пятнистая собака» с ванильным заварным кремом 84
- Ягодный пирог на сковороде 87
- Торт «Шляпа Вуду» 89
- Трайфл «Владычица всех бед» 91
- Змеиный пирог 93

Печенье и сладости 95

- «Отравленные» яблоки 97
- Печенье «Лысая гора» 98
- Горячие, горячие сердца 99
- Пудинг «Миска с червями» 101
- Гипнотизирующие змеиные посохи 103
- Тигровые хвосты 105
- Злодейские кремевые рожки 107



Напитки 109

- Обличье нищенки 111
- Анастасия и Дризелла 113
- Блестящий Тай 115
- Покрасим фрозе в красный цвет 117
- Указатель 120
- Об авторе 124
- Благодарности 126

Введение

На протяжении десятилетий злодеи Disney плели интриги и заговоры, развлекая нас своими тёмными делами. От длинной мрачной тени Чернобога до проклятия Малефисенты они показывают нам, как принять свою злую сторону — и попутно повеселиться.

В этой кулинарной книге вы найдёте рецепты вкусных закусок, блюд, десертов, напитков и много другого — все они вдохновлены культовыми злодеями из любимых фильмов Disney. Такие зловеще вкусные блюда, как печёные «Отравленные яблоки», салат «Волшебный цветок» и «Неименинный торт» — это потрясающие угощения для вашей следующей вечеринки на тему злодеев Disney, Хеллоуина или весёлого семейного вечера. Придумать вкусное блюдо или угощение — это увлекательное и творческое занятие, которое поможет воздать должное вашему любимому злодею, например, морской ведьме Урсуле или вспыльчивому Аиду, независимо от того, готовите ли вы еду для себя или ждёте в гости друзей и родственников.

Если роль дьявольского злодея может быть вредна для здоровья, то рецепты, приведённые в этой книге, исключительно полезны. Рецепты с пометкой «Вкусно и полезно» — это более здоровые варианты традиционных блюд. В книге вы найдёте рецепты, в которых используются полезные фрукты, овощи и растительные белки, а также ингредиенты с пониженным содержанием соды, сахара и вредных жиров.

Если вы чувствуете себя царственным, как леди Трემейн, эгоцентричным, как Гастон, дьявольски хитрым, как Шрам, или жестоким, как сама Стервелла де Виль, эти злодейские закуски, адски сытные блюда и дьявольские кушанья обязательно вдохновят вас на самые замечательные коварные замыслы.







Полезные советы

Многие рецепты в этой книге предназначены для начинающих. Если вы делаете первые шаги в кулинарии, возможно, вам стоит начать с этих простых рецептов.

Закуски: Смесь для вечеринок «Флотсам и Джетсам», Сырная чаша с пинтой эля

Завтрак: Завтрак из дюжины яиц, Смужи из подземного мира

Салаты и гарниры: Ужасно полезный солнечный салат, Золотистые пряди кабачка-спагетти

Основные блюда: Куриный суп для приболевших драконов, грудинка «Весёлый Роджер»

Торты и пирожные: Пирожные из расплавленной лавы

Печенье и сладости: Гипнотизирующие змеиные посохи, Тигровые хвосты

Напитки: Обличье нищенки, Покрасим фрозе в красный цвет

Если вы готовы начать кулинарные эксперименты, вот несколько советов, которые помогут вам найти свой путь в кулинарии.

1) Помните, что все с чего-то начинают
Даже самые выдающиеся повара-гурманы начинали с изучения советов и хитростей на кухне у людей, которые готовят уже давно и имеют большой опыт. То, что подходит для людей, готовящих дома, подойдёт и для тех, кто стал управлять ресторанами, писать кулинарные книги, готовить на телевидении и определять, что считает вкусным весь мир. Мы все учимся и становимся лучше с практикой — и это истинная правда!

2) Просите о помощи

Если вы испытываете трудности с чем-то или не понимаете указаний, лучшее, что вы можете сделать, — это попросить о помощи. Ваши родители, бабушки и дедушки могут легко помочь вам разобраться с чем-то.

3) Ищите в Интернете уроки по кулинарии

Вы также можете легко найти помощь в Интернете. Если вы хотите получить быстрый урок по карамелизации лука, плавлению шоколада, приготовлению взбитых сливок или пюре из фруктов, вы можете найти в Интернете множество видеоуроков от профессиональных поваров.





4) Переходите от простых рецептов к более сложным

По мере того как вы станете лучше ориентироваться на кухне и следовать рецептам, вы будете чувствовать себя увереннее, пробуя приготовить более сложные блюда. Самые сложные рецепты в этой книге — это мусака «Олимп» (для приготовления которой необходимо подготовить овощи несколькими способами и сделать соус бешамель), змеиный пирог (для приготовления которого используется тесто фило, и с ним может быть сложно работать в первые несколько раз) и торт «Шляпа вуду» (для приготовления которого необходимо украсить торт помадкой, что также требует некоторой практики).

5) Постарайтесь быть терпеливыми

Не расстраивайтесь, если ваше блюдо не получилось с первого раза. Для приготовления сложных рецептов требуется практика.

6) Проявите свою творческую натуру

Следование рецепту важно, когда речь идёт о времени приготовления и порядке действий, но только вы сами можете сделать блюдо по-настоящему великолепным. Экспериментируйте на кухне. Заменяйте незнакомые или нелюбимые ингредиенты теми, которые вы любите, чтобы угодить как себе, так и всем, кто будет есть это блюдо. Вы любите белый шоколад больше, чем тёмный? Виноград больше, чем клубнику? Базилик больше, чем орегано? Отлично. Используйте вкусы, которые вы уже любите, как ориентир для того, что, по вашему мнению, сделает рецепт идеальным для вас. То же касается и замены ингредиентов, которые может быть сложно отыскать на полках магазинов. Так, например, вустерский соус можно заменить обычным соевым соусом, крабовое мясо — крабовыми палочками, раков — креветками и т. п.



Закуски

Крабовый дип-соус

Смесь для вечеринок «Флотсам и Джетсам»

Пирожки в моих руках

Фаршированные драконьи яйца

Крекеры и хумус для милого попугайчика

Сырная чаша с пинтой эля





Крабовый дип-соус

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 МИНУТ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 МИНУТ | ВЫХОД: 10 ПОРЦИЙ

Таматоа просто не может не похвастаться своими блестящими сокровищами. Он поёт и хвастается этими сверкающими находками на своей раковине, уверенный, что собранная коллекция делает его поистине великолепным.

Мы будем использовать почти полкило крабового мяса, так что этот горячий сырный дип-соус определённо тоже будет великолепным. Подавайте его тёплым с крекерами и свежим хлебом.

450 г кускового крабового мяса или крабовых палочек

225 г размягчённого сливочного сыра

60 г сметаны

60 г майонеза

1 стакан тёртого сыра чеддер, плюс немного для подачи

½ стакана тёртого сыра пармезан, плюс немного для подачи

2 зубчика чеснока, измельчить

½ ч. ложки сладкой паприки

1 ст. ложка вустерского соуса

1 ст. ложка острого соуса

1 ст. ложка дижонской горчицы

Сок половины лимона

¼ ч. ложки соли

¼ ч. ложки перца

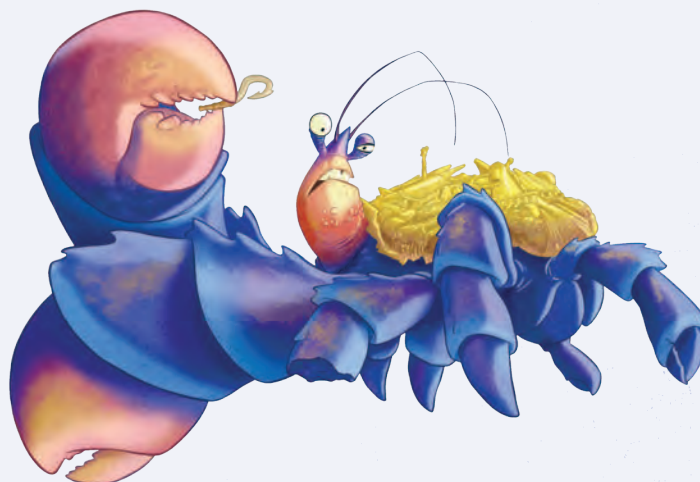
Разогрейте духовку до 190 °С.

Выньте крабовое мясо из упаковки и некрупно нарежьте.

В миске среднего размера соедините все ингредиенты и хорошо перемешайте.

Переложите всё в среднюю форму для выпечки и посыпьте сыром. Запекайте в течение 20–25 минут, пока верх не подрумянится, а смесь не начнёт пузыриться. Подавайте с крекерами или гренками.

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО: Подавайте дип-соус с большой тарелкой нарезанных палочками моркови, сельдерея, болгарского перца, также можно взять соцветия брокколи.







Смесь для вечеринок «Флотсам и Джетсам»

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 МИНУТ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИНУТ | ВЫХОД: 8-10 ПОРЦИЙ

«Любимые дети» Урсулы — Флотсам и Джетсам, морские угри, которые выполняют её поручения, в том числе уговаривают Ариэль поговорить с морской ведьмой после того, как король Тритон разрушает её грот. В английском языке слово *flotsam* означает обломки затонувшего корабля, а *jetsam* — это всё, что было сброшено с корабля и вынесено волнами на берег. Эти причудливые слова используют для обозначения кусочков и обломков вещей, таких как, например, эта сладко-солёная смесь для вечеринки.

Прелесть приготовления собственной смеси для вечеринки в том, что вы можете сделать её такой, какой захотите. Возьмите что-то солёное, что-то сырное и что-то сладкое и добавьте к хлопьям — или устройте разгул и используйте конфеты, попкорн или сырные сухарики.

Не бойтесь острого соуса. То количество, которое указано в рецепте, в конечном результате не сделает блюдо слишком острым. Для большей остроты увеличьте количество острого соуса до 120 г, добавьте щепотку кайенского перца и чуть больше сахара.

120 г сливочного масла
2 ч. ложки чесночного порошка
2 ч. ложки сладкой паприки
2 ст. ложки вустерского соуса
60 г острого соуса
1 ½ ст. ложки коричневого сахара
2 стакана квадратных кукурузных хлопьев
2 стакана квадратных рисовых хлопьев
2 стакана квадратных сырных крекеров
2 стакана крендельков
1 стакан сушёной клюквы
1 стакан шоколадных чипсов

Разогрейте духовку до 120°C. В небольшой кастрюле на среднем огне растопите сливочное масло. Добавьте специи, вустерский соус, острый соус и коричневый сахар. Готовьте, помешивая, в течение 2 минут, пока смесь не станет однородной.

В большой миске соедините хлопья, крекеры и крендельки (в этот момент не надо добавлять ничего, что может растаять или не выдержит выпечки). Вылейте горячую смесь масла и соусов в сухую смесь и хорошо перемешайте.

Разложите тонким слоем полученную смесь на двух выстланных бумагой для выпечки противнях. Запекайте около 45 минут до золотистого цвета и приятного аромата. Выньте из духовки и дайте остыть.

Переложите смесь, раскрошив её, в миски для подачи и смешайте с сухофруктами и шоколадом. Готово!







Пирожки в моих руках

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 МИНУТ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИНУТ | ВЫХОД: 15 БОЛЬШИХ
ИЛИ 30 МАЛЕНЬКИХ ПИРОЖКОВ

Доктор Фасилье затевает свои злодейские проделки, например, превращает принца Навина в лягушку, чтобы получить полный контроль над городом. «Новый Орлеан будет у меня в руках», — заявляет он. Эти пирожки можно есть руками, и они созданы по мотивам традиционных новоорлеанских пирогов с раками. Если вы не сможете найти раков, замените их креветками, нарезав их перед приготовлением на мелкие кусочки.

- 2 ст. ложки несолёного сливочного масла
- 2 ст. ложки муки
- 1 небольшая, мелко нарезанная жёлтая луковица
- ½ мелко нарезанного зелёного сладкого перца
- 1 средний мелко нарезанный стебель сельдерея
- ½ ч. ложки соли
- ½ ч. ложки чёрного перца
- 1 ч. ложка сладкой паприки
- ½ ч. ложки кайенского перца
- 3 зубчика чеснока, измельчить
- 450 г свежих или замороженных очищенных раковых шеек, разморозить и обсушить
- 1 ст. ложка острого соуса
- 1 ч. ложка вустерского соуса
- 115 г жирных сливок
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- 4 листа покупного теста для пирогов
- 2 яйца, слегка взбить

В большой сковороде на среднем огне сделайте заправку для соуса: растопите масло и смешайте с мукой, обжарьте, постоянно помешивая, около 5 минут, пока масса не приобретёт золотисто-коричневый цвет.

Добавьте лук, зелёный перец, сельдерей и приправы и жарьте ещё около 4 минут, пока овощи не начнут становиться мягкими. Добавьте чеснок и раков и готовьте ещё 2 минуты, затем добавьте острый соус и вустерский соус и готовьте ещё 2 минуты.

Добавьте сливки, тщательно их при этом размешивая, затем панировочные сухари. Снимите сковороду с огня и дайте остыть.

Разогрейте духовку до 190 °С. Выстелите лист для выпечки фольгой или бумагой для выпечки.

Раскатайте тесто для пирога. Если вы готовите маленькие пирожки, вырежьте чашкой из раскатанного теста тридцать кругов диаметром примерно 7–8 см. Если вы готовите большие пироги, вырежьте шестнадцать кругов диаметром примерно 12 см (для этого можно взять маленькую пиалу). Смажьте внешние края теста яйцом, затем положите в центр каждого круга от 2 до 4 столовых ложек начинки в зависимости от размера.

Сложите тесто, чтобы получился полукруг, затем плотно прижмите края пальцами или вилкой, чтобы соединить их. Смажьте верх каждого пирога яйцом. Выпекайте около 25 минут до золотисто-коричневого цвета. Выньте из духовки и подавайте тёплыми.







Фаршированные драконьи яйца

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 МИНУТ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 60 МИНУТ | ВЫХОД: 24 ПОРЦИИ

Малефисента не получила приглашения на крестины новорожденной принцессы Авроры, что же делать злой фее? Конечно же, проклясть принцессу, превратиться в огромного огнедышащего дракона, обрушить ужас на королевство короля Стефана — и страшно отомстить! Эти фаршированные драконьи яйца могут выглядеть так же устрашающе, как Малефисента, но они очень вкусные.

8 стаканов нашинкованной краснокочанной капусты
12 крупных яиц
2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка майонеза
1 ч. ложка дижонской горчицы
1 ч. ложка рубленого свежего укропа плюс ещё немного для украшения
Соль и перец по вкусу

Выложите 4 стакана нашинкованной капусты в кастрюлю среднего размера. Налейте столько воды, чтобы она покрыла капусту на 2 см. Варите на средне-сильном огне 20–30 минут до мягкости и насыщенного фиолетового цвета воды. Шумовкой выньте капусту и выбросьте её, оставив в кастрюле воду, которая вам понадобится.

Пока капуста готовится, сварите яйца. Сложите яйца в отдельную кастрюлю среднего размера и залейте водой. На средне-сильном огне доведите воду до бурного кипения. Как только вода закипит, снимите кастрюлю с огня и накройте крышкой. Оставьте яйца в горячей воде на 15 минут, затем переложите в емкость со льдом и охладите в течение 1 минуты.

Слегка расколите яичную скорлупу, покатав яйца на кухонном полотенце на столе. Нужно, чтобы появились мелкие трещины, но скорлупа оставалась целой. Чем мельче трещины, тем эффектнее будет результат, поэтому будьте осторожны.

Поместите яйца в пластиковый контейнер с крышкой. Залейте их водой из-под капусты, накройте крышкой и оставьте не менее чем на 12 часов, лучше на ночь.

Выньте яйца из воды и очистите их от скорлупы. В результате белок яйца должен покрыться красивым узором из фиолетовых прожилок. Разрежьте каждое яйцо пополам вдоль. Извлеките желтки в среднюю миску, а белки выложите на блюдо.

В миску с желтками добавьте оливковое масло, майонез, горчицу, укроп, соль и перец. Перемешайте до однородности, затем равномерно разложите в углубления яичных белков. Сверху посыпьте яйца укропом и подавайте их выложенными на гнёзда, сделанные из оставшейся сырой капусты. Охладите перед подачей.





Крекеры и хумус для милого попугайчика

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 МИНУТ | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 МИНУТ | ВЫХОД: 6 ПОРЦИЙ

«Возьми крекер, милый попугайчик!» — радостно восклицает султан, засовывая крекер в рот Яго. Яго, однако, не получает удовольствия от угощения. «Я больше не могу! — кричит злой попугай Джафара, когда они направляются в логово колдуна. — Если мне придётся давиться ещё одним из этих заплесневелых, отвратительных крекеров... БАМ! ХЛОП!»

ДЛЯ ХУМУСА

- 240 г консервированного нута, слить воду
- 60 г тахинной пасты
- 1 зубчик чеснока
- Сок 1 лимона
- 1 большой запечённый красный перец, очищенный от семян и нарезанный ломтиками
- ½ ч. ложки соли
- 3 ст. ложки оливкового масла

ДЛЯ КРЕКЕРОВ

- 1 большая головка цветной капусты, разделённая на соцветия
- 2 ст. ложки молотых семян льна
- 450 г рисовой муки (лучше из коричневого риса)
- ½ ч. ложки соли
- 1 ч. ложка чесночного порошка
- Семена кунжута (по желанию)

Приготовьте хумус. Соедините нут, тахинную пасту, чеснок, лимонный сок, красный перец и соль в чаше кухонного комбайна. (Чтобы хумус получился более гладким, сначала снимите кожицу с нута.) Перемешивайте в течение 2 минут. Пока комбайн работает, медленно влейте в дозатор оливковое масло. Перемешивайте ещё 2 минуты. Для получения более кремовой текстуры добавьте 2 ст. ложки холодной воды и перемешивайте ещё 1 минуту. Переложите в миску, накройте и поставьте в холодильник не менее, чем на 1 час.

Приготовьте крекеры. Разогрейте духовку до 200 °С. В большую кастрюлю со вставкой для пароварки налейте воды чуть ниже дна пароварки, затем положите в корзину пароварки цветную капусту. Накройте крышкой и доведите воду до кипения. Готовьте на пару около 10 минут, пока цветная капуста не станет мягкой. Снимите с огня и дайте немного остыть. Оставьте ¼ стакана жидкости после варки.

Пока цветная капуста остывает, засыпьте льняное семя, рисовую муку, соль и чесночный порошок в чистую чашу кухонного комбайна. Добавьте цветную капусту и перемешайте на высокой скорости, медленно вливая через дозатор жидкость после варки, пока не получится гладкое тесто. Оставьте на 10 минут, чтобы дать тесту загустеть.

Застелите два противня бумагой для выпечки. Равномерно разделите тесто между противнями и лопаточкой распределите его до самых краёв бумаги, чтобы обеспечить равномерное приготовление. Нарезьте тесто на квадраты размером 4 x 4 см. Посыпьте семенами кунжута по желанию. Выпекайте около 15 минут, затем переверните крекеры, поменяйте местами противни в духовке и выпекайте ещё 15–20 минут до золотистого цвета и хрустящей корочки. Подавайте с хумусом.

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО: Эти крекеры — не «заплесневелые и отвратительные». Они ароматные и полезные, приготовлены в основном из цветной капусты с добавлением рисовой муки и молотых льняных семян. И крекеры, и хумус из печёного красного перца абсолютно веганские, не содержат глютена и полны растительного белка и овощей.

