

ВКУС ИГРЫ

РЕЦЕПТЫ ПО МОТИВАМ THE SIMS



Издательство АСТ
Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3	Блюдо из макарон «Вулкан»	84
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА		Салат с жареной грудинкой и квашеным клевером	86
Итальянские фрикадельки	6	ЗАКУСКИ	
Жареная курица	8	Салат из кровавых плодов	90
Куриная сальтимбокка	10	Салат «Капрезе»	92
Люля-кебаб	12	Севиче с чипсами	94
Жареная тилапия	14	Салат «Цезарь»	96
Запеченный судак	16	Питательный салат с гранатом	98
Пылающие спагетти	18	Вегетарианские бутерброды	100
Паста с овощным соусом	20	ДЕСЕРТЫ	
Запеченная картошка	22	Кокосовое пирожное без сахара	104
Минестроне	24	Бисквитный торт	106
Рагу туриста	26	Торт «Шоколадный»	108
Суп из моллюсков	28	Фруктовый пирог	110
Гамбо	30	Морковные тортики	112
Тыквенный суп	32	Кексы с ирисками	114
Эмпанада	34	Чизкейк Simcity	116
Торт-гамбургер	36	Блинчики «Глупые мишки гамми»	118
Белпури	40	Печенье «Кокетка»	120
Самоса	42	Черно-белое печенье	122
КИТАЙСКАЯ КУХНЯ		Энсаймада	124
Свинина в кисло-сладком соусе	46	Персиковый йогурт	126
Мапо тофу со свиной	48	Мороженое «Сдвиг по фазе»	128
Бан ми	52	Мороженое «Растительная жизнь»	130
Гой куон	54	НАПИТКИ	
Фо	56	Снадобье древних	134
МЕКСИКАНСКАЯ КУХНЯ		Белковый коктейль	136
Чили	60	Зелье внимательности	138
Буррито с курицей	62	Зелье счастья	140
Такито	64	Зелье уверенности	142
Тако с тофу	66	Космический энергетический напиток	144
Запеканка-такос	68	Нектар купидона	146
ЯПОНСКАЯ КУХНЯ		Напиток «Кровавая Маня»	148
Данго	72	ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА	
Гедза	74	Хлеб мертвых	152
ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ БЛЮДА		Печенье «Жуткое»	154
Колбаски из фруктов в меде	78	Глаза из сыра	156
Свекольная лапша	80	Торт «Зомби»	158
Деревенское рыбное трио	82		

ВВЕДЕНИЕ

Добро пожаловать в мир кулинарии **The Sims** — легендарной симуляции нашей жизни. Симы живут так же, как и мы: знакомятся, дружат, заводят семьи, работают, занимаются хобби и, конечно, готовят и едят вкусные блюда! Эта книга стирает грани между реальным и виртуальным и предлагает попробовать симуляцию на вкус.

Кулинария в игре разделяется на разные уровни. То, какое блюдо может приготовить ваш сим, зависит от модов и дополнений игры, от навыков персонажа и даже его настроения. Но мы этим не ограничиваемся. Вы можете приготовить любое блюдо прямо сейчас: от простой запеченной картошки до изысканной закуски в виде салата с жареной грудинкой и квашеными овощами!

В книге вы найдете рецепты на любой вкус и для любого повода: вегетарианские блюда, здоровые перекусы, быстрые завтраки, сытные обеды, нежные десерты или торжественные ужины.

Здесь представлены:

- основные блюда: супы, мясо, рыба, гарниры;
- разнообразные кухни мира: индийская, китайская, вьетнамская, мексиканская, японская;
- экспериментальные блюда для истинных гурманов;
- десерты, мороженое и праздничные блюда для «жуткой» вечеринки (как в «The Sims 4: Жуткие вещи»);
- безалкогольные напитки (холодные и горячие).

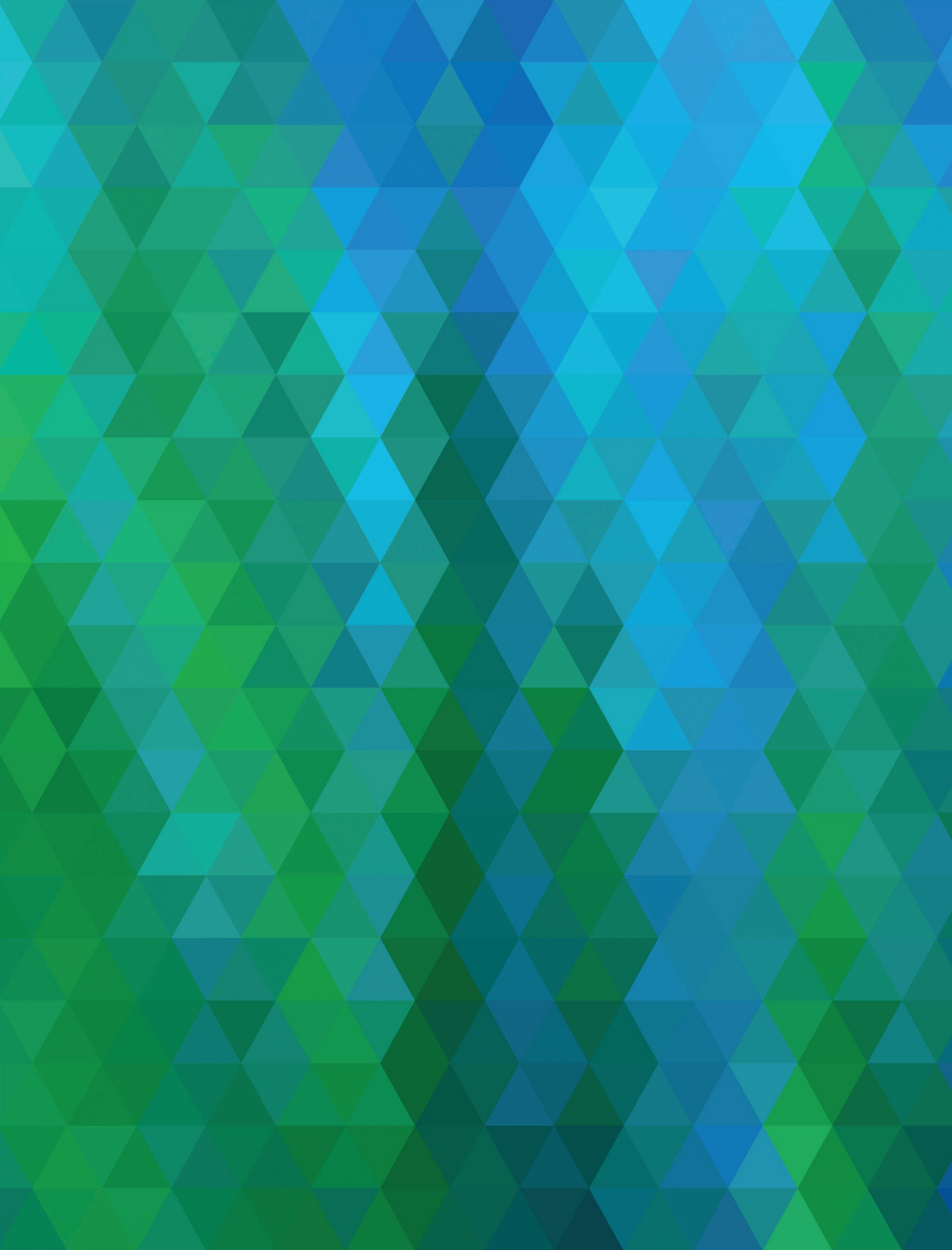
Выберите рецепт, который вам нравится, ознакомьтесь с ингредиентами и следуйте инструкциям по приготовлению. Самое главное — экспериментируйте: меняйте или добавляйте ингредиенты на свой вкус, пробуйте новые начинки и соусы, сочетайте разные виды горячего и гарниров. В общем, улучшайте свои кулинарные навыки, как это делают симы. Собирайте семью, друзей и создавайте шедевры вместе!

К каждому блюду указано примерное время приготовления. Вам может понадобиться больше времени или, возможно, вы сможете приготовить блюдо быстрее.

Дисклеймер

Представленные рецепты — интерпретация блюд из игры. Мы не можем гарантировать точные совпадения и конечный результат. Свойства и вкус блюда зависят от многих факторов, включая качество ингредиентов, уровень ваших кулинарных навыков, а также индивидуальные предпочтения в добавках и способах приготовления.

Приятного вам аппетита и не забывайте, что главное в кулинарии — это творчество, веселье и наслаждение процессом!



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ИТАЛЬЯНСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ



Итальянские фрикадельки — старинное блюдо из Италии. Традиционно оно готовится из разных видов мяса: говядины, свинины и иногда телятины. Подают фрикадельки с пастой и томатным соусом, что делает блюдо еще более питательным и аппетитным. В игре приготовление этого блюда может повысить кулинарные навыки симвов и дать необходимую энергию для выполнения ежедневных задач. Давайте попробуем приготовить итальянские фрикадельки и улучшить наше кулинарное мастерство!



4 порции



1 час

Ингредиенты

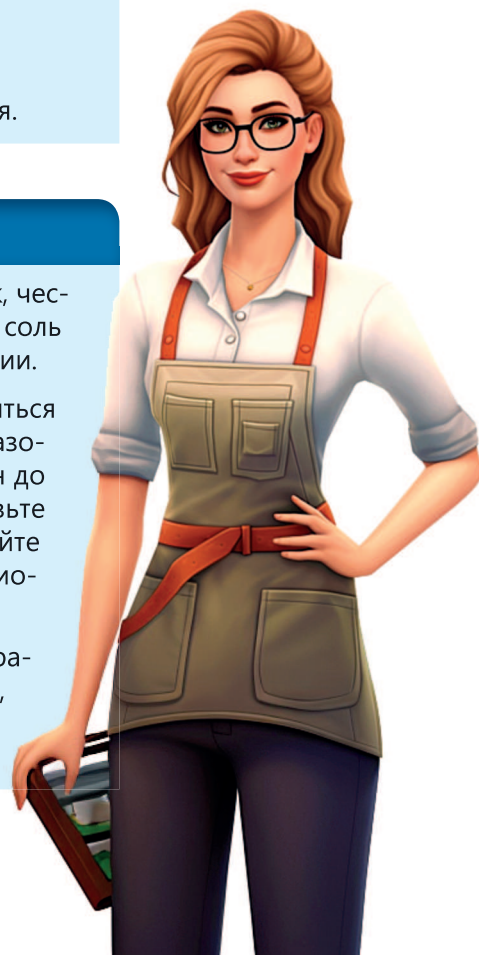
- 500 г мясного фарша (смесь говядины и свинины);
- 1 большой лук;
- 2 зубчика чеснока;
- 100 г тертого сыра пармезан;
- 1 большое яйцо;
- 100 г панировочных сухарей;
- 1 чайная ложка сухого базилика;
- 1 чайная ложка сухого орегано;
- соль и перец по вкусу;
- 500 г томатного соуса;
- масло для жарки;
- петрушка для украшения.

Приготовление

В большой миске соедините мясной фарш, мелко нарезанные лук, чеснок, пармезан, яйцо, панировочные сухари, базилик, орегано, соль и перец. Тщательно перемешайте все до однородной консистенции.

Сформируйте из массы небольшие шарики. У вас должно получиться 20—25 фрикаделек. В большой сковороде на среднем огне разогрейте масло. Добавьте фрикадельки и жарьте их со всех сторон до золотистого коричневого цвета примерно 10—12 минут. Добавьте томатный соус в сковороду, уменьшите огонь до среднего и дайте фрикаделькам потомиться в соусе еще около 20—25 минут, периодически переворачивая.

Подавайте итальянские фрикадельки с соусом горячими и украшенными петрушкой. Они отлично подходят к пасте (например, пылающие спагетти на с. 18 или паста с овощным соусом на с. 20) или картофельному пюре.





ЖАРЕНАЯ КУРИЦА



Жареная курица — всем знакомое блюдо. Она популярна и в жизни. Персонажи в игре могут приготовить жареную курицу в различных ситуациях, и она всегда получает высокую оценку за вкус. Еще симы могут готовить курицу с различными ингредиентами и специями в зависимости от уровня кулинарного мастерства. Предлагаем традиционный рецепт жареной курочки. Изменяйте его в зависимости от ваших кулинарных предпочтений!



4—6
порций



1 час
40 минут

Ингредиенты

- целая курица (около 1,5 кг);
- 2 чайные ложки соли;
- 1 чайная ложка молотого черного перца;
- ½ чайной ложки паприки;
- 3 зубчика чеснока;
- щепотка тимьяна;
- 2 столовые ложки оливкового масла.

Приготовление

Предварительно разогрейте духовку до 200°C.

Курицу промойте, промокните бумажными полотенцами.

Приготовьте маринад: смешайте соль, перец, паприку, тимьян, измельченный чеснок и оливковое масло до однородного состояния.

Смажьте курицу снаружи и внутри маринадом.

Положите курицу в форму для запекания и готовьте в духовке около 1 часа 20 минут или до золотистой корочки.

Перед подачей дайте курице немного остыть.

В качестве гарнира подойдут пылающие спагетти (с. 18), запеченная картошка (с. 22) или паста с овощным соусом (с. 20).

Приятного аппетита!





КУРИНАЯ САЛЬТИМБОККА



Куриная сальтимбокка — вариация итальянского блюда «сальтимбокка», которое в переводе означает «прыгни в рот». Традиционно это блюдо готовится из тонких отбивных из телятины, ветчины и шалфея, скрученных в рулетики. Вариация с курицей стала популярной из-за своего легкого вкуса и потому, что ее быстро готовить. Блюдо получается очень насыщенным и ароматным благодаря сочетанию курицы, ветчины, шпината и шалфея, а лимон добавляет свежести и приятной кислинки.



2 порции



45 минут

Ингредиенты

- 2 куриные грудки;
- 100 г шпината;
- 1 лимон;
- 4 ломтика ветчины;
- 4 листика шалфея;
- соль, перец по вкусу;
- мука для обсыпки;
- масло для жарки;
- 100 мл белого вина.

Приготовление

Куриные грудки разрежьте вдоль, но не до конца, чтобы получилась развернутая «книжка». Посолите и поперчите грудки с обеих сторон.

На одну из внутренних сторон куриной грудки выложите шпинат, ветчину и шалфей. Сложите куриную грудку, затем оберните ломтиком ветчины и зафиксируйте зубочисткой.

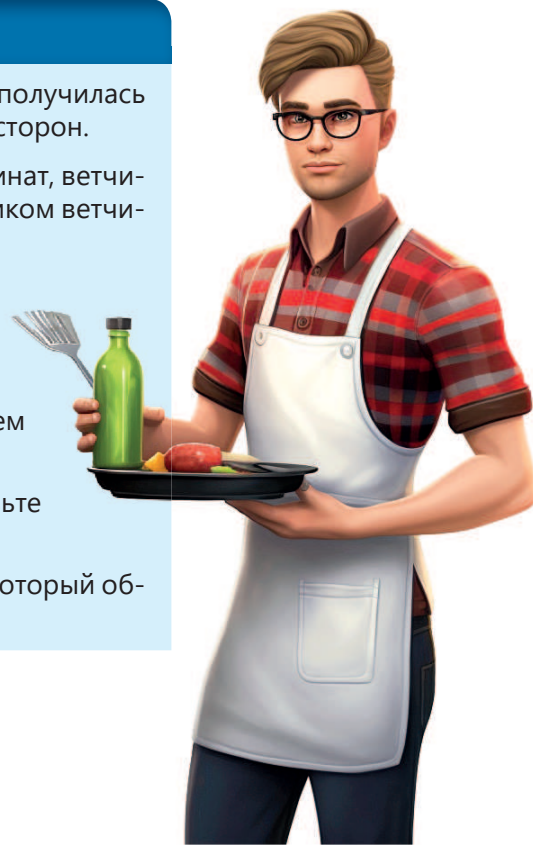
Обваливайте куриную грудку в муке.

Разогрейте сковороду с маслом и обжарьте курицу с каждой стороны до золотистого цвета.

Добавьте вино в сковороду, дайте ему покипеть на среднем огне несколько минут, чтобы алкоголь испарился.

Выжмите сок из лимона и добавьте его в сковороду. Готовьте еще несколько минут, пока соус не загустеет.

Подавайте курицу горячей, перед подачей полейте соусом, который образовался в процессе приготовления.





ЛЮЛЯ-КЕБАБ



Люля-кебаб — традиционное блюдо Ближнего Востока и Кавказа. Его готовят из мясного фарша, нанизанного на шампур и обжаренного на гриле или мангале. В разных регионах рецепты и состав ингредиентов могут отличаться.

Предлагаем традиционный рецепт люля-кебаба из мяса, но вы можете заменить мясной фарш на рыбный, как в игре.

Собирайте друзей и семью и отправляйтесь на свежий воздух готовить ароматный люля!



10—12
порций



2,5—3
часа
(с учетом
мариновки
мяса)

Ингредиенты

- 500 г говяжьего фарша;
- 500 г бараньего или свиного фарша;
- 2 большие луковицы;
- 2 зубчика чеснока;
- 2 средних помидора;
- соль, перец, специи по вкусу (например, кориандр, зира);
- несколько стеблей свежей кинзы или петрушки.

Приготовление

Очистите лук и чеснок, затем измельчите их на терке или в блендере до пастообразного состояния.

Помидоры таким же образом измельчите до состояния пюре.

В большой миске соедините говяжий и бараний (или свиной) фарш, добавьте измельченный лук, чеснок и помидоры, соль, перец и специи. Тщательно перемешайте все до однородной массы.

Оставьте фарш в холодильнике на несколько часов (или на ночь), чтобы специи и ароматы пропитали мясо.

Сформируйте из фарша длинные кебабы, нанизывая их на шампуры или плоские штыри.

Обжарьте люля-кебаб на мангале или на гриле, периодически переворачивая.

Подавайте со свежими овощами или зеленью.

Приятного аппетита!





ЖАРЕНАЯ ТИЛАПИЯ



Жареная тилапия — простое и вкусное блюдо. Тилапия — это название видов рыб, обитающих в тропических водах. Они известны своим нежным и мягким вкусом и идеально сочетаются с приправами и соусами.

Тилапия в игре готовится из свежей рыбы, обжаренной до золотистого цвета, обычно подается с лимоном или различными гарнирами. Отличный вариант для сытного ужина!



2 порции



15 минут

Ингредиенты

- 2 филе тилапии;
- 2 столовые ложки муки;
- соль и перец по вкусу;
- 2 столовые ложки оливкового масла;
- 1 лимон;
- петрушка для украшения.

Приготовление

Посолите и поперчите филе тилапии, затем обваляйте их в муке.

Разогрейте оливковое масло на сковороде и обжарьте филе тилапии с каждой стороны до золотистого цвета примерно по 3—4 минуты.

Подавайте жареную тилапию с дольками лимона и украсьте петрушкой.

В качестве гарнира хорошо подойдет запеченная картошка (с. 22) или паста с овощным соусом (с. 20).

Приятного аппетита!

