



Росвящается  
нашим родным  
и любимым  
зловещим  
сетям

# Содержание

<b>ВСТУПЛЕНИЕ</b> .....	<b>6</b>
-------------------------	----------

<b>КУСАЧИЕ ЗАКУСКИ</b> .....	<b>8</b>
------------------------------	----------

Кровавый смузи на завтрак .....	10	Фруктовый салат для горгоны .....	25
Закуска из фиников		Салат «Кровавая луна» .....	26
«Колодец и маятник» .....	13	Фаршированные яйца .....	29
Жареные орехи в меду .....	14	Таксидермированные	
Полезные конфеты		шампиньоны .....	30
«Хрустальный шар» .....	17	Перечные крекеры из склепа .....	33
Креветки в соусе «Динамит» .....	18	Гильотинный салат .....	34
Карамельный попкорн		Хот-доги с пальцами .....	37
для свидания .....	21	Вороновы крылышки .....	38
Хлебные палочки для диверсий .....	22	Готический гуакамоле .....	41

<b>ЗЛОВЕЩИЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА</b> .....	<b>42</b>
--------------------------------------	-----------

Сирены на шпажках .....	44	Гу-гу-ляш Мак .....	67
Куриные бедрышки		Свинина в кисло-сладком соусе	
в медово-соевом соусе .....	47	«Джекилл и Хайд» .....	68
Спагетти «Неро» .....	48	Рулетики с индейкой на День	
Рататуй для Тайного Общества .....	51	благодарения .....	71
Ризотто амонтильядо .....	52	Чили кон карне из котла .....	72
Картофель «Золотой жук» .....	55	Кроваво-красный томатный суп	
Тартар для пушистых друзей .....	56	с сырными гренками .....	75
«Гремучие змеи»		Утонувший чилакилес .....	76
в хрустящей панировке .....	59	Начос «Бермудский	
Салат с ГОРГОНзолой и грушей .....	60	любовный треугольник» .....	79
Мясной хлеб в брызгах кетчупа .....	63	Запеченная свинина	
Бургер на Праздник урожая .....	64	«Похищенное письмо» .....	80

## СО СЛАДКИМ ЖИЗНЬ НЕ ТАК ГОРЬКА ..... 82

Молочный коктейль с четверным эспрессо .....	85	Кровавый фруктовый лед из красных апельсинов .....	105
Бесцветное печенье .....	86	Мусс с маршмеллоу для родительского дня .....	106
Банановый хлеб с медом «Кодекс улья» .....	89	Черничный пирог для борьбы с преступностью .....	109
Шоколадная помадка .....	90	«Черные луны» .....	110
Брауни «Черный кот» .....	93	Печенье «Кровавые отпечатки» .....	113
Капкейки-единорожки .....	94	Настоящее герлскаутское печенье .....	114
Кристалльные леденцы .....	97	Хрустящее имбирное печенье для тайного общества .....	117
Конфеты «Ароматическая смесь» .....	98	Торт «Красный бархат» для куклы Марии-Антуанетты .....	118
Смертельно сладкий шоколадный торт на день рождения .....	100	«Отравленные» яблоки в карамели .....	120
Паучье печенье с арахисовой пастой .....	102	Меренговые привидения .....	123

## ЖУТКИЕ НАПИТКИ ..... 124

Пираний пунш .....	126	Мартини для Йети .....	136
Темная орхидея .....	129	Узелкоусый кузнечик .....	138
Негрони с беладонной .....	130	Оживитель трупов .....	139
На сон грядущий в Неверморе .....	131	Кубок По .....	141
Офелия олд фэшн .....	132	Монструозная сангрия «Мэри Шелли» .....	142
«Кровавая Мэри» .....	135		

# Ветупление

О , горестный читатель! Приглашаю тебя последовать за мной в кулинарное путешествие по удивительному и ужасному миру Уэнсдэй. В 1938 году художник по имени Чарльз Аддамс познакомил мир с семейкой Аддамсов – мрачной, но при этом с любовью нарисованной карикатурой на нуклеарную семью. Несмотря на жуткие увлечения и поведение героев готических романов, Аддамсы искренне заботятся друг о друге и о своих запуганных соседях. В произведениях того времени члены семей зачастую вели себя так, будто терпеть друг друга не могут, и тем удивительнее смотрелись Аддамсы, которые прилагали все усилия, чтобы вместе построить свое мрачное счастье. Любители популярной культуры по всему миру мгновенно влюбились в это необычное семейство, и со страниц комиксов оно быстро перекочевало на экраны: в 60-х был снят популярный ситком, в 90-х вышли культовые комедии, затем были мультфильмы и, наконец, – сериал на Netflix. Семейка Аддамс состоит из пугающе элегантных отца с матерью, эксцентричного дядюшки, зловещего дворецкого, верной руки без туловища и странного младшего сына. Но особенно жуткое число почитателей собрала вокруг себя дочь семейства, Уэнсдэй – маленькая садистка с двумя косичками. Юная мизантропка, известная своим стоическим характером, стала главной героиней сериала от Netflix: теперь она уже старшеклассница, исследующая тайны волшебной Академии Невермор.

Так что же в этой героине такого, что выделяет ее среди остальных членов семейки Аддамс и раз за разом привлекает к ней внимание? Конечно, образ мрачной маленькой девочки не может не вызвать улыбки, к тому же все актрисы, воплотившие его на экране, безупречно справились со своей задачей. Но главное – помимо остроумия и запоминающегося стиля, Уэнсдэй находит отклик в душе каждого, кто хоть раз чувствовал себя изгоем. Она не просто понимает все наши странности, она рада им! Она требует, чтобы мы выпустили наружу монстров, которые прячутся внутри нас, потому что они – самая интересная часть человеческой природы. И пускай в реальной жизни запускать пираний в бассейн, где плавают школьные хулиганы – поступок неэтичный, но как же приятно наблюдать за тем, как невозмутимая Дженна Ортега заступается за младшего брата и устраивает его обидчикам кровавую баню!



А Академия Невермор, скрытая за изящными коваными воротами и мрачным фасадом, становится надежным прибежищем для наших внутренних монстров — и неважно, кто мы: горгоны, скрывающие тайны, или оборотни, обожающие вязать крючком. Школа принимает всех и не устает подчеркивать, что каждый достоин магии. Не имеет значения, кто вы и какие вы, — Уэнсдэй ничем не удивить. Да, она может осудить вас или даже угрожать вам гильотиной, ну и что? Это просто означает, что вы для нее как родные.


Надеюсь, вам понравится эта книга и блюда, вдохновленные Уэнсдэй, Аддамсами и Академией Невермор. Попробуйте их все — они не отравлены! По крайней мере, не сегодня. Наверное.

---

### Скорбное напоминание

Обратите внимание, что многие рецепты из четвертой главы этой книги, «Жуткие напитки», имеют в составе алкоголь и предназначены только для совершеннолетних кулинаров. Помните, что взрослые прожили куда больше наполненных горем лет — вот почему им можно пить алкоголь. В некоторых случаях мы добавили примечания, которые позволят создать безалкогольные версии наших жутких напитков, предназначенные для юных душ, у которых впереди целая наполненная ужасами жизнь.

---



Курьачие  
закуски

«Грань, отделяющая Жизнь от  
Смерти, в лучшем случае обманчива  
и неопределенна. Кто может  
сказать, где кончается одно и  
начинается другое?»

Эдгар Аллан По  
«Заживо погребенные», пер. В. Хинкиса





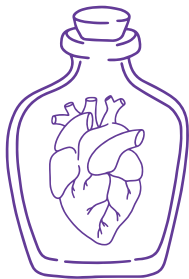
# Кровавый смюзи на завтрак

Первый урок — тяжелое испытание для созданий ночи. Но вампиры из Академии Невермор изобрели особый смюзи, который наполняет их энергией с самого утра. Если вы хотели бы попробовать что-то подобное, но предпочитаете воздерживаться от употребления человеческой крови, мы предлагаем вам этот рецепт, где кровь с успехом заменяет свекла.

Получится: 1–2 порции | Подготовка: 10–12 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 средняя свекла
- 1 крупный банан
- 30 г свежего шпината, оставьте несколько листиков для украшения
- 120 мл кокосовой воды
- 120 мл апельсинового сока
- 1 ст. л. семян чиа
- ½ ч. л. молотого имбиря
- ½ ч. л. экстракта ванили



1. Очистите свеклу от кожицы и произвольно нарежьте. Очистите и нарежьте банан.
2. Добавьте свеклу, банан, шпинат, кокосовую воду, апельсиновый сок, семена чиа и экстракт ванили в блендер.
3. Включите блендер и перемалывайте ингредиенты на высокой скорости до тех пор, пока смюзи не станет гладким и кремообразным.
4. Если смюзи вышел слишком густым, разбавьте кокосовой водой или апельсиновым соком для получения желаемой кремообразной консистенции.
5. Украсьте свежей зеленью и подавайте.

## Скорбное напoтинание

При желании вы можете добавить в смюзи немного меда — особенно хорошо, если его предоставит ваш школьный клуб пчеловодов. Чтобы сделать напиток холодным, как ваш семейный склеп, добавьте кубики льда в блендер вместе с остальными ингредиентами.









# Закуска из фиников «Колодец и маятник»



Когда готовите это блюдо, представьте себя главным героем рассказа Эдгара Аллана По «Колодец и маятник». Вообразите: над вашей головой раскачивается острый маятник, рассекая воздух и опускаясь все ниже... Ваши гости обязательно съедят все до последнего кусочка и надолго запомнят эту закуску благодаря контрасту и яркости вкусов, которые в ней сочетаются

Получится: 4 порции | Подготовка: 10 минут

Приготовление: 15–20 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 12 фиников без косточек
- 120 г сыра с голубой плесенью (по желанию)
- 6 полосок бекона (разрезать пополам)

### Также вам понадобятся:

- зубочистки

1. Разогрейте духовку до 180 °С и застелите противень бумагой для выпечки.
2. Нафаршируйте каждый финик небольшим количеством сыра (если вы решили его использовать) и оберните половинкой полоски бекона.
3. Заколите полоски бекона с помощью зубочисток.
4. Выложите финики, обернутые беконом, на противень.
5. Выпекайте 15–20 минут. Бекон должен получиться золотистым и хрустящим.
6. Достаньте из духовки и дайте остыть несколько минут.
7. Подавайте финики теплыми.

## Скорбное напоминание

Иногда это блюдо еще называют «дьяволы верхом». Замечательное и жуткое название для замечательно вкусной закуски.

# Жареные орехи в тегу



Бывает, что ваш странноватый дядюшка, который обожает пчел, неожиданно заскакивает навесить вас в Академии Невермор. Вместо пчел из улья, которых он пытается съесть, предложите ему эти сладкие хрустящие орешки. А если он пожалуется, что ему не хватает жжения, можете его ущипнуть.

Получится: 4 порции | Подготовка: 5–10 минут

Приготовление: 10–12 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 стакана сырых орехов кешью
- 90 г меда
- 2 ст. л. растопленного сливочного масла
- 1 ч. л. копченой паприки
- ½ ч. л. молотого кумина
- ¼ ч. л. кайенского перца
- ¼ ч. л. соли

1. Разогрейте духовку до 180 °С и застелите противень бумагой для выпечки.
2. Равномерно распределите орехи по противню.
3. В небольшой миске смешайте мед, растопленное масло, копченую паприку, кумин, кайенский перец и соль.
4. Вылейте мед со специями поверх орехов и перемешайте, чтобы смесь равномерно распределилась по орехам.
5. Запекайте орехи в духовке 10–12 минут или до золотистого цвета.
6. Достаньте противень из духовки и дайте орехам остыть несколько минут.
7. Переложите обжаренные орехи на блюдо для подачи и дайте им остыть полностью.

