

От редакции

Добро пожаловать в неофициальный кулинарный мир игры The Sims! Было ли у вас такое, что вы зашли в комнату и не поняли зачем? Или, быть может, открывали холодильник несколько раз в день, зная, что там ничего нет? Оставляли пустые тарелки в самых необычных местах? Если да, то вы купили нужную книгу.

Это сборник лучших и узнаваемых рецептов самого популярного симулятора жизни. Как фанат игры, наш агент Стивен Панкейк с любовью и трепетом (и даже с юмором) записал и адаптировал знаменитую Гуфи Гискарбинку и легендарный Жареный Сыр. Быть может, и у вас получится его съесть столько, что получите скрытое достижение! Прокачивайте свой навык кулинарии, чтобы готовить вкусно, красиво и изысканно. Порадуйте свою семью грандиозным завтраком или приготовьте хот-доги для вечеринки. Все в ваших руках или же в руках того, у кого мышка и клавиатура? А быть может вы герой компьютерной игры и вашей жизнью кто-то управляет...



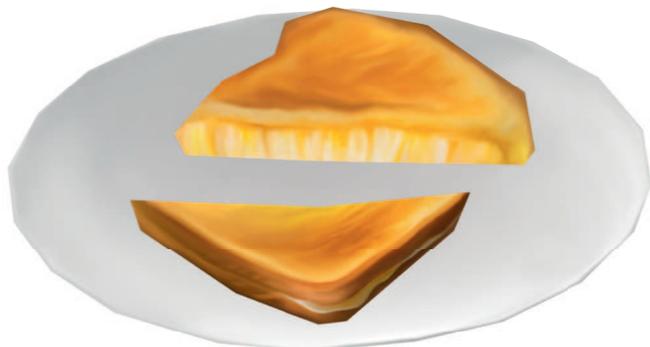


ЗАВТРАК, ОБЕД, УЖИН

Жареный сыр	7
Горячий бутерброд с арахисовым маслом и бананом	9
Оладьи	11
Омлет с грибами	15
Макароны с сыром	19
Гуфи Гискарбинка или Паста Карбонара.	21
Спагетти или Паста Болоньезе	25
Итальянские фрикадельки	27
Минестроне	31
Грибной крем-суп	33
Жаркое из тыквы (в горшочках)	35
Чили	39
Сосиски с фасолью	43
Запеченная картошка.	45
Курица в сливочном соусе	49
Мясо по-веллингтонски	51
Мясной пирог	55
Хот-доги	57
Ребрышки на гриле	61
Стейк.	63
Печеный судак.	67



Уровень навыка кулинарии: 1
Время приготовления: 10 минут



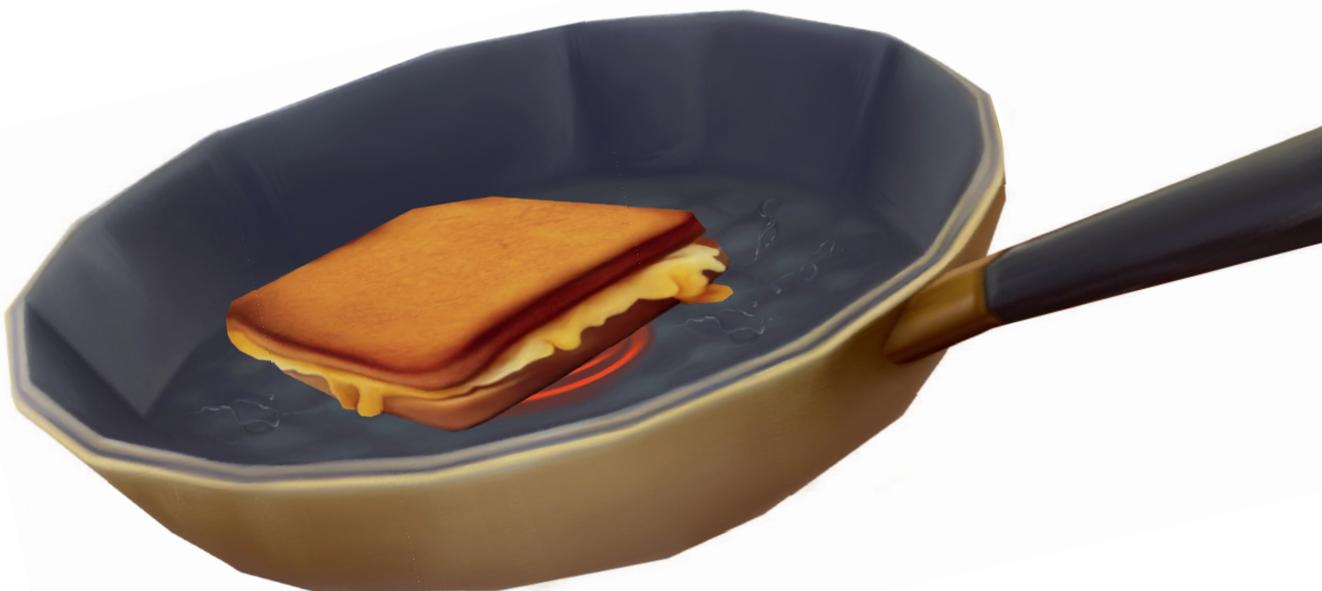
Нам понадобится:
майонез
хлеб для тостов или батон
сыр чеддер
ветчина (для вкусного дуэта)

Жареный сыр

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Каждый кусочек смазываем майонезом с одной стороны. Выкладываем хлеб майонезной стороной вниз на разогретую сковороду, а сверху кладем ломтик сыра. Если хотите, то можно добавить ветчины.
2. Смазываем другой кусочек хлеба майонезом тоже с одной стороны и кладем майонезной стороной вверх на хлеб с сыром (и ветчиной).
3. Жарим хлеб, пока одна сторона не подрумянится. После переворачиваем и продолжаем жарить, пока сыр не расплавится и не подрумянится хлеб.

Yucky, Yucky!





Уровень навыка кулинарии: 1
Время приготовления: 20 минут

Нам понадобится:
хлеб для тостов или батон
бананы
арахисовая паста
сливочное масло
мед, любой сироп или шоколадный соус
сахарная пудра, свежие ягоды, мята

Горячий бутерброд с арахисовым маслом и бананом

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Нарезаем банан кружочками или разминаем вилкой в пюре. Один ломтик хлеба намазываем арахисовой пастой, а второй — бананом. Если вы решили нарезать банан, то просто положите его поверх пасты.
2. Соединяем ломтики хлеба и обжариваем их на сливочном масле до золотистой корочки в двух сторон.
3. Разрезаем по диагонали пополам, поливаем любым сиропом, медом или шоколадным соусом, посыпаем сахарной пудрой. Можно добавить свежих ягод и мяты.

Yucky, Yucky!





Уровень навыка кулинарии: 4
Время приготовления: 30 минут

Нам понадобится:

240 г муки
220 мл молока
4 яйца
2 ст. л. сахара
корица на кончике ножа
1/2 ч. л. соды погашенной уксусом
сливочное масло
кленовый сироп или мед



Оладьи

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Отделяем белки от желтков. Белки убираем в холодильник, а желтки растираем с сахаром и корицей. Добавляем молоко. Затем всыпаем в получившуюся массу просеянную муку, не переставая помешивать, и погашенную уксусом соду.
2. Достаем белки из холодильника и взбиваем миксером до устойчивых пиков. Ложкой добавляем белки в тесто и аккуратно размешиваем.
3. Сковороду ставим на средний огонь и один раз смазываем сливочным маслом. Выкладываем ложкой тесто и ждем, пока оно затянется сверху, а затем переворачиваем. С каждой стороны необходимо обжаривать примерно 1–1,5 минуты.
4. Готовые оладушки складываем на тарелку и каждый смазываем маслом. Можно полить кленовым сиропом и медом.

Yucky, Yucky!







