



## ONE PIECE ОСНОВНА СТРАВА

На 4 ПЕРСОНИ — Підготування: 10 ХВ — Приготування: 1 ГОД



# СОБЛИВИЙ СВИНЯЧИЙ ШАШЛИК САНДЖІ

ГЛАЗУРОВАНА СВИНЯЧА КОРЕЙКА ТА СВІЖИЙ АНАНАС

РІВЕНЬ СКЛАДНОСТІ +

### ІНГРЕДІЕНТИ

1 свіжачка корейки  
30 г масла  
2 ст. л. меду  
1 ст. л. хересового оцту  
2 ст. л. кетчупу  
2 ананаси  
200 г рису  
кукутунна олія

☞ Розігрійте духовку до 180 °С.

☞ У чайнику трохи обсмажте свинячу в 10 г масла, поки вона не набуде присмаченого кольору, після чого поставте на 45 хв у духовку. Поливайте корейку її ж підливою з розтопленим маслом раз на 15 хв.

☞ Вийміть м'ясо з духовки та залиште його постояти хвилини десять. У цей час можна піти подивитися на дризованих у підземну трубу. Тоді розріжте корейку на чотири частини уздовж, а потім на чотири впоперек. Духовку не вимикайте.

☞ У сотейнику на малому вогні уваріть мед, щоб він став подібною до сироту консистенції, та деглазуйте (с. 38) карамелізований мед оцтом. Парою перемішайте й додайте туди решту масла та кетчуп. Потримайте трохи на маленькому вогні, щоб суміш стала ще гущішою та в'язкішою (с. 111), а тоді вийміть з вогню й вістайте.

☞ За допомогою пензлика покрийте шматочки м'яса цією карамеллю, викладіть їх на пергамент і відправте в духовку. Коли карамель всотється та висохне, дістаньте м'ясо з духовки, ще раз змажте його й повторіть цю операцію двічі, щоб утворилася тоненька скоринка, після чого вийміть із духовки. Решткою карамелі наповніть чотири соусниці.

☞ Розполовиніть ананаси вздовж, зачищавши гілочку. Ножом віддубайте в м'якуші заглибок (тільки не проткніть шкірку). Поріжте м'якоть на 12 шматочків по 2 см і всадіть на шампури, чергуючи м'ясо з ананасами. Поставте шампури на 10 хв на гриль у духовку, перш ніж віддавати страву в люди. *Пильуйте, щоб цим займався не Лuffy, інакше він наполегливо віддасть шашлички та ананаси разом із їм.*

☞ Відваріть рис у солоній воді. Як потімало — у відкритому морі вам її не зобразить. Коли рис звариться, додайте 1 ст. л. кукутунної олії.

СЕРВІРУВАННЯ. Наповніть ананаси рисом та покладіть на них шампури. Подавайте разом із соусниками з карамеллю.

ВОЛОДАР  
ПЕРСНІВ  
ДЕСЕРТ

На 4 ПЕРСОНИ — Підготування: 15 ХВ — Приготування: 35 ХВ — Очікування: 30 ХВ



### КО САУРОНА

ТАРТ ІЗ ПОМАРАНЧЕВИМ САБАЙОНОМ  
І ЧОРНИМ ШОКОЛАДОМ

Հրահայտութիւնը, սօրնոյն ունկոյրն — Հրահայտութիւնը, սօրնոյն ունկոյրն —

○ Розмажуйте тісто до товщини 2 мм, виделкою зробіть проколи по всій поверхні. За допомогою вирубки для тіста виріжте чотири крути діаметром 10 см. Вкладіть їх у чотири кільця для тартів (нижелькі круті металеві формочки) діаметром 8 см так, щоб тісто вийшло над краями. Поставте в холодильник на 30 хв, щоб тісто затверділо.

○ Розігрійте духовку до 225°C.

○ Вийміть кільця з холодильника. Застеліть дно з тіста пергаментом і засипте туди сушених бобів, гороху чи квасолі. — так притиснете тісто не піднімається під час випікання. Потримайте в духовці приблизно 15 хв, до золотистого кольору, тоді дістаньте кільця, але не виймайте вогонь.

○ Промийте апельсини за допомогою щітки для овочів, зніміть з них цедру (див. с. 63). Віджміть сік у миску, додайте цедру і 2 ст. л. цукру, розмішайте. Залиште цедру в підсопідженому апельсиновому соку на 15 хв. Тоді витягніть і відкладіть апельсиновий сік залиште, він ще знадобиться.

○ Нагрійте дві каструлі з водою.

○ Поставте миску для змішування на водну баню (див. с. 62), влийте в неї ароматизовану та апельсиновий сік. Додайте подрібнений імбир і цукор, що залишився. Десь 15 хв енергійно та безперервно збивайте суміш до утворення густої, подібно до сметани маси. Додайте в суміш цукати, на які перетворилася вичищена в підсопідженому соку цедра.

○ Поставте іншу миску на водну баню й обережно розтопіть у ній чорний шоколад. Любий друже-гурмане, ось ти й наблизився до кінця цього рецепта.

СЕРВІРУВАННЯ. Зніміть випечені коржі з кільць і наповніть їх сабайоном. У центрі сабайону за допомогою кісточка ложки або кондитерського мішка акуратно намалюйте розтопленим шоколадом зіницю ока Саурона. Неодго (хвилічку) потримайте на решітці в духовці, щоб десерт злегка підрум'янився. А тоді одразу й подавайте.

Հրահայտութիւնը, սօրնոյն ունկոյրն — Հրահայտութիւնը, սօրնոյն ունկոյրն —

Хіба можна робити кулінарну книгу рецептів загаданих світів — і не задати про пристрасть добів до їжі? Із середини 1950-х років роман «Володар пернів» — безперечний улюбленець багатьох помілів мрійників і пристрастних шукачів фантастичних уявлень. Як і будь-який класичний текст, твір Толкіна не старіє і вже понад шістьдесят років прищеплює своїм читачам цінності дружби, вірності, простих радощів життя та сміливості перед лицем небезпек. Пориньте в історію «Володаря пернів» і занурьтесь на стежках Середзем'я — але не забудьте чимось поповнити в дорозі!

РІВЕНЬ СКЛАДНОСТІ: \*\*

#### ІНГРЕДІЄНТИ

1 лист (200 г) малянованого  
лістового тіста  
2 апельсини  
50 г цукру-піску  
4 великі яєчні жовтки  
30 г свіжого подрібненого імбру  
50 г чорного шоколаду



Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

ГЕЛЛБОЙ  
ОСНОВНА СТРАВА

На 4 ПЕРСОНИ — Підготування: 30 ХВ — Приготування: 2 ГОД 30 ХВ

Екоро паранормальної розвідки й оборони  
Страва № 25891 (23.12.1944)  
Див.: ІНЦИДЕНТ ГЕЛЛБОЙ  
Харчові уподобання

# ЯГНЯ АНУНГА УН РАМИ

## Філе ягняти в червоному вині з фруктово-овочевим мільфеєм



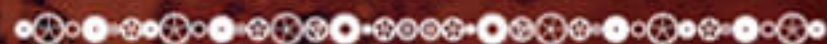
РІВЕНЬ СКЛАДНОСТІ \*\*

ІНГРЕДІЕНТИ  
ДЛЯ СОУСУ НА  
ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

1 цибулина  
1 морква  
1 свіжа цибуля порей  
2 лубчані часники  
1 ст. л. оливкової олії  
1 л червоного вина  
1 л білого бульйону з лавиці (див.  
с. 62)  
сіль і меланий чорний перець

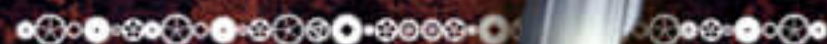
ДЛЯ МІЛЬФЕЯ:

2 баклажани, по змалі серцю  
«барбекю»  
4 брукви  
1 сімочка чебрецю  
1 корінь селери  
2 яблука «гаден»  
30 г висвітленого вершкового масла  
1 цибулина мелоту, перем'я  
натіт, але не чистити  
600 г філе ягняти  
1 ст. л. оливкової олії  
сіль і меланий чорний перець



- Розігрійте духовку до 180 °С.
- Наріжте цибулю, моркву, порей і часник. Візьміть чавунок чи казанок зі щільною кришкою, на маленькому вогні розігрійте в ньому оливкову олію, додайте порізані овочі. Готуйте до м'якості, але не засмажуйте. Доглядайте дещо (див. с. 38) вином. Дайте рідині наполовину закипіти й додайте бульйон. Додайте спеції за смаком. Накрийте кришкою і тушуйте на повільному вогні 2 години.
- Готуйте мільфей. Помийте й висушіть баклажани, розріжте їх навпіл та готуйте на гарячій парі в мультиварці білязко 30 хв. Відкладіть.
- Почистіть брукву, корінь селери та яблука. Овочевистково зніміть з яблук шкірку, вирайте серцевинки. Наріжте брукву, селеру та яблука скибочками завтовжки 5 мм. Відкладіть.
- Бланшуйте (див. с. 38) селеру та брукву: варіть у сотейнику з киплячою підсоленою водою протягом 5 хв, а тоді ненадовго занурте в крижану воду. Далі складіть чотири мільфей, чергуючи шари різних овочів та яблук. Поскладіть мільфей в окрему каструлю, на кожен викладіть по 15 г масла, а тоді посипте чебрецем і шалотом. Запікайте 20 хв, час від часу поливаючи соком, що з них виділятиметься.
- Одразу перед подачею обсмажте філе ягняти на сковорідці з рештою вершкового масла та оливкової олії (див. с. 62) протягом 6 хв). Посоліть, поверніть, дайте м'ясу полежати 10 хв, а тоді викладіть його на пергамент і помістіть на 5 хв у духовку. Середина філе має зберегти рожевий колір.
- Витягніть м'ясо з духовки та наріжте діагонально.

СЕРВІРУВАННЯ. Поскладіть на кожну тарітку по два шматочки філе, мільфей і половинку баклажана. Додайте ложку соусу скраєчку й насолоджуйтеся!



Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

## ДРАКУЛА ЗАКУСКА

На 4 ПЕРСОНИ — Підготовка: 15 ХВ — Приготування: 1 ГОД

«6 квіток. Осло. Скорів тут ходять поховос, що він має похмурі звички і їсть лише страви, що не годяться для людей... Я хочме маю зустрітись з ним і пообідати в його домі».

«16 листопада. Замок. Вітончений. Пристрастний. Леско раді і леско гнівається. Коли криваво-червона рідина розтеклася між тарілкою, граф Дракула унішався, мов дитина».

«17 листопада. Карпати. Я попросив господаря замку дозволити мені кілька годин поспілкуватись з його кухарем. Спершу він здивувався, але зрештою погодився. Спішу поділитись з вами рецептами страд, які мені подавали минулого вечора».

Уривки із записника Н. Х., філантропа і любителя пригод

# К

## АРПАТСЬКІ ПРИМХИ

### КРИВАВІ КОВБАСКИ З БУРЯКОМ І ЧЕРВОННИМИ ПОРІЧКАМИ



РІВЕНЬ СКЛАДНОСТІ: \*\*

#### ІНГРЕДІЄНТИ

600 мл свіжовитятої крові (див. с. 109)  
2 цибулини  
1 зубчик часнику  
2 ч. л. оливкової олії  
75 г свіжовитятої овсянки  
1 гілочка чебрецю  
2 ч. л. солі  
вінік чорного перцю  
вінік суміші «4 спеції»: перець, гвоздика, мускатний горіх, сушений імбир  
2 варені буряки (або ж буряковий чипс, див. с. 111)  
1 ч. л. кукурудзяного крохмалю  
червоні перці для прикрашання

👉 Розігрійте духовку до 95 °С.

👉 Налийте кров у глибоку миску. Дехто скаже, що на цьому можна й зупинитись, але ми все ж рекомендуємо продовжити.

👉 Наріжте цибулю і часник. Поставте сковорідку на малий вогонь, хай прогріється. Влийте туди чайну ложку оливкової олії. Взийте цибулю і часник, але не засмажуйте — нехай просто трохи розм'якнеться. Наріжте свинину. Взийте на сковорідку до цибулі з часником та готуйте 2 хв. Перекладіть вміст сковорідки в миску з кров'ю. Додайте чебрець, сіль, перець і суміш «4 спеції». Якщо обідаете з графом, ніколи не забувайте про часник.

👉 Взийте цю рубльову рідину у форму для торта й запікайте впродовж години. Дайте вистигнути до кімнатної температури. Крутлою вирубкою для печива діаметром 3 см виріжте кілька порцій кривавої печені. Відкладіть решту печені до сервірування.

👉 Поріжте буряк великими кубиками, потім нашинкуйте тоненькими скибочками. За допомогою вирубки для печива зробіть зі скибочок кружальця, відкладіть. Решту буряка пропустіть крізь соковижималку, щоб вичавити з нього всі життєві соки.

👉 У неглибокій мисці з водою розчиніть кукурудзяний крохмаль. У сотейнику на малому вогні підігрійте буряковий сік і змішайте його з розчином крохмалю. Помішуйте, поки суміш не стане однорідною. Відставте.

**СЕРВІРУВАННЯ.** На білосніжній тарілці викладіть по п'ять шматочків кривавої печені. Злегка полийте ковбаски буряковим соком. Дайте йому розтектися тарілками. Прикрасьте страви буряковими кружальцями та червоними порічками. Подавайте!



Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>