



# ЕДА

ИЗ

# ФИЛЬМОВ

и

# КНИГ

АВТОР

Романова

ВИКТОРИЯ

Романова Виктория  
**Еда из фильмов и книг**

«Автор»

2025

## **Виктория Р. А.**

Еда из фильмов и книг / Р. А. Виктория — «Автор», 2025

Еда из фильмов и книг — это гастрономическое путешествие по страницам любимых романов и кадрам культовых лент. От лукового супа Жюли Чайлд до каши из «Соляриса», от вишнёвого пирога «Твин Пикса» до лембаса из «Властелина колец» — каждый рецепт здесь не просто блюдо, а кусочек вымышленной реальности, который можно приготовить на собственной кухне. Это не сборник высокой кухни, а кулинарный способ вспомнить, прочувствовать, пережить ещё раз. Уютные, странные, драматичные, забытые и узнаваемые — рецепты сопровождаются краткими контекстами и готовятся из простых ингредиентов. Эта книга для тех, кто любит не только есть, но и помнить. Кто хочет съесть детство, фантастику, тоску, абсурд, мечту. Кто знает вкус воспоминаний и аромат придуманного.

© Виктория Р. А., 2025

© Автор, 2025

# Романова Виктория

## Еда из фильмов и книг

Луковый суп из «Красоты по-французски» (Джулия Чайлд / фильм «Джули и Джулия»)

### Ингредиенты:

1 кг лука



2 ст. л. сливочного масла



1 ст. л. растительного масла



1 ч. л. сахара



1 ч. л. соли



1 ст. л. муки



1 л говяжьего бульона



100 мл белого сухого вина



Багет



150 г тёртого грюйера



### **Приготовление:**

Нарежьте лук тонкими полукольцами.

В широкой кастрюле растопите сливочное и растительное масло. Добавьте лук, соль и сахар.

Томите на среднем огне 30–40 минут, пока лук не станет карамельным.

Добавьте муку, быстро размешайте и прогрейте 2 минуты.

Влейте вино, затем бульон. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите 30 минут.

Поджарьте ломтики багета.

Разлейте суп по жаропрочным горшочкам, положите багет, засыпьте сыром.

Запеките 10 минут при 200°C до золотистой корочки.

### **Пирог с вишней из «Твин Пикс»**

---

### **Ингредиенты:**

300 г муки



150 г сливочного масла



1 ст. л. сахара



3–4 ст. л. ледяной воды



600 г вишни без косточек



100 г сахара



1 ст. л. кукурузного крахмала



1 ч. л. ванильного сахара



### **Приготовление:**

Замесите тесто из муки, масла, сахара и воды. Сформируйте шар, заверните и охладите 30 минут.

Смешайте вишню с сахаром, крахмалом и ванилью.

Раскатайте 2 круга из теста. Один уложите в форму, выложите начинку.

Накройте вторым кругом, защипните края, сделайте надрезы.

Выпекайте при 190°C 45–50 минут.

---

**Сливочное пиво из «Гарри Поттера»**

**Ингредиенты:**

500 мл яблочного сидра



100 мл сливок



2 ст. л. сливочного масла



2 ст. л. коричневого сахара



Щепотка корицы и мускатного ореха



**Приготовление:**

В кастрюле нагрейте сидр с пряностями, не доводя до кипения.

В отдельной ёмкости растопите масло, добавьте сахар, затем влейте сливки.

Соедините обе смеси, взбейте венчиком до пены.

Подавать тёплым.

**Рагу из «Рататуй»**

---

**Ингредиенты:**

1 баклажан

1 кабачок



1 болгарский перец



2 помидора



1 луковица



2 зубчика чеснока



400 мл томатного соуса



Соль, перец, тимьян, базилик



Оливковое масло



**Приготовление:**

Нарежьте овощи тонкими кружками.

Выложите в форму томатный соус, обжаренный лук и чеснок.

Сверху уложите овощи по спирали, чередуя.

Посолите, поперчите, сбрызните маслом.

Накройте фольгой и запекайте при 180°C 40 минут. Затем снимите фольгу и запекайте ещё 20 минут.

### **Булочки с корицей из «Скандинавской кухни» Астрид Линдгрэн**

---

#### **Ингредиенты:**

500 г муки



250 мл молока



100 г сливочного масла



100 г сахара



1 яйцо



7 г сухих дрожжей



Щепотка соли



1 ст. л. корицы



**Приготовление:**

Смешайте тёплое молоко, дрожжи и 1 ч. л. сахара. Дайте постоять 10 минут.

Добавьте остальной сахар, соль, яйцо, масло, муку. Замесите мягкое тесто.

Оставьте подниматься 1 час.

Раскатайте, смажьте сливочным маслом, посыпьте смесью сахара и корицы.

Сверните рулетом, нарежьте и уложите в форму.

Дайте постоять 30 минут. Выпекайте при 180°C 20 минут.

**Сэндвич из «Дневника Бриджит Джонс»**

---

**Ингредиенты:**

2 ломтика хлеба



2 кусочка бекона



1 яйцо



1 ч. л. сливочного масла

Листья салата



Соль, перец



**Приготовление:**

Обжарьте бекон до хруста.

Яйцо обжарьте на сливочном масле до желаемой степени.

Соберите сэндвич: хлеб – салат – бекон – яйцо – хлеб.

По желанию обжарьте с двух сторон до хрустящей корочки.

**Пирог с лимоном из «Амели»**

---

**Ингредиенты:**

250 г муки



125 г сливочного масла



1 яйцо



100 г сахара

3 лимона



3 яйца



100 г сахара (для начинки)



50 г сливочного масла



**Приготовление:**

Замесите тесто из муки, масла, сахара и яйца. Охладите 30 минут.

Раскатайте, выложите в форму, выпекайте 15 минут при 180°C.

Для начинки: натрите цедру лимонов, выжмите сок. Взбейте с яйцами, сахаром и маслом, варите до загустения.

Выложите на корж, охладите.

**Мясной рулет из «Американской красоты»**

---

**Ингредиенты:**

500 г говяжьего фарша



1 яйцо

1 луковица



1 зубчик чеснока



3 ст. л. панировочных сухарей



1 ст. л. кетчупа



## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.