



ЕДА ИЗ ФИЛЬМОВ и КНИГ

АВТОР
Романова
ВИКТОРИЯ

Романова Виктория

Еда из фильмов и книг

<https://litres.ru/71953027>

SelfPub; 2025

Аннотация

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.

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» Аст-

рид Линдгрен

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.