

КУЛИНАРНЫЕ УЖАСТИКИ

Прикольное МЕНЮ для ВРАГОВ



Рецепты на любой вкус —

очень вкусные,

НО

очень страшные!





Кулинарные УЖАСТИКИ

Прикольное МЕНЮ для врагов

Рецепты на любой вкус —
очень вкусные,
НО очень страшные!

Сьюзан Мартино
Иллюстрации
Мартина Арселла

Москва
Астрель
АСТ
2000



Прежде чем начать

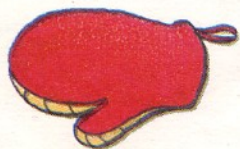
Чтобы все получилось как можно лучше, советуем вам:

Выбрав понравившийся рецепт, внимательно прочтите его и подготовьте необходимые принадлежности и продукты. В рецептах указано все, что вам для этого потребуется.

Лучше, если рядом с вами будет находиться кто-то из взрослых. Он поможет вам разогреть продукты или нарезать их острым ножом.



Если вы собираетесь готовить горячее, запаситесь варежкой-прихваткой.



Перед тем как начинать готовить, вымойте руки, наденьте фартук и обязательно протрите стол.



Закончив готовить, не забудьте вымыть посуду!

Все рецепты, кроме некоторых случаев,
рассчитаны
на 4 порции.



Мера «одна ложка» означает «вровень
с краями» (кроме отдельных случаев).



Если вы пользуетесь сковородой, уменьшите
температуру как минимум
на 10–15° C. Время приготовления также можно
немного сократить.

Не забывайте, что все эти рецепты – всего лишь
приглашение к действию. Дайте полную волю
фантазии и экспериментируйте в свое
удовольствие!



Чем меня стошнило



Очень вкусная закуска. Готовится она быстро, но когда будете лакомиться ею, лучше закройте глаза!

Вам понадобится:

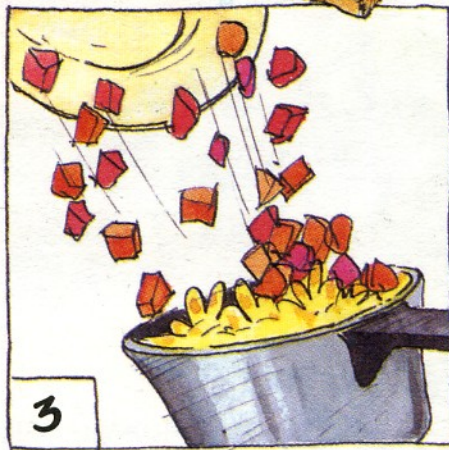
- 4 яйца
- 100 мл молока
- соль и перец
- 10 г сливочного масла
- 1 мелко нарезанный помидор
- 1 кусок ветчины, нарезанный мелкими кусочками
- 1 вареная морковь, нарезанная кружками
- 4 ломтика хлеба
- миска и деревянная ложка
- кастрюлька



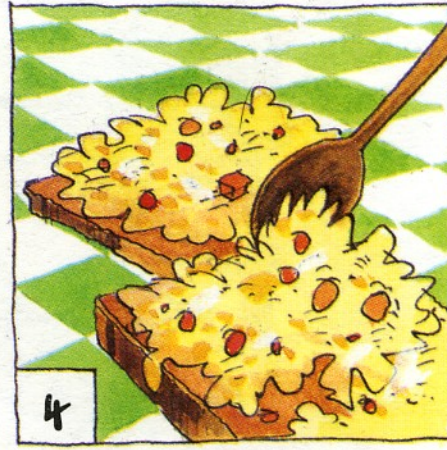
Разбейте яйца и влейте их в миску. Добавьте молоко и перемешайте. Соль и перец – по вкусу.



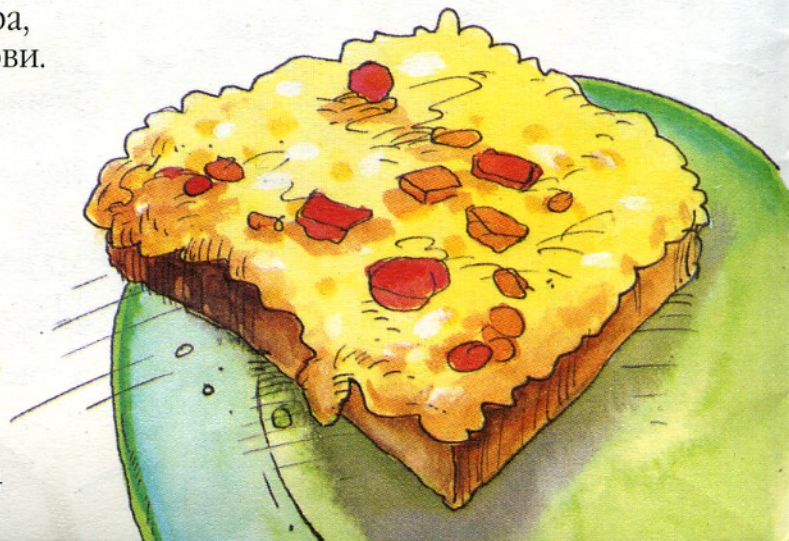
В кастрюльке растопите масло на слабом огне и влейте смесь из миски. Постоянно помешивая, потушите до готовности.



Когда смесь загустеет (но не поджарится!), быстро снимите с огня и добавьте кусочки помидора, ветчины и моркови.



Переложите на ломтики хлеба и подайте к столу.



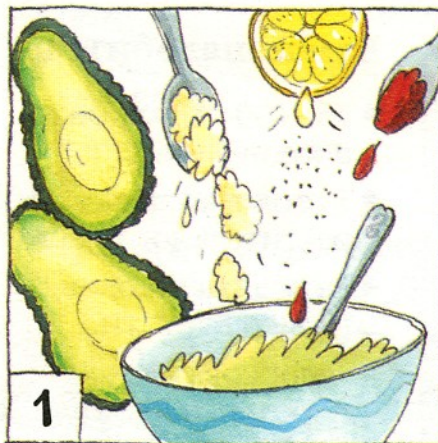
Противные смеси

Эти прикольные смеси вы можете намазывать на морковные полоски, сладкий красный и желтый перец, хлебные палочки, огурцы и хрустящее печенье.

«Замазка»

Вам понадобится:

- 1 спелое авокадо
- 2 столовых ложки (горкой) домашнего сыра
- 1–2 чайных ложки лимонного сока
- 1 столовая ложка томатного кетчупа
- соль и перец
- нож и вилка
- миска



Очистите и вилкой разомните авокадо. Добавьте остальные продукты.



Сразу же подавайте к столу! Чем дольше смесь стоит, тем более блеклой будет выглядеть!

«Цемент»

Вам понадобится:

- 250 г домашнего сыра с ананасом
- 2–3 столовых ложки плавленого сыра
- 6 мелко нарезанных зеленых виноградин
- 1 1/2 чайной ложки соевого соуса
- несколько ломтиков хлеба
- миска и ложка
- нож



Перемешайте все ингредиенты. Для более серого цвета добавьте побольше соевого соуса.



Вырежьте из хлеба «лопатки» и подайте их к «цементу».

Кровь и кишки

Это – просто отпадное блюдо на ужин, с аппетитным кровавым соусом! Для большего сходства с кишками возьмите смесь красных и белых спагетти, макарон и макаронных изделий.

Закройте кастрюлю крышкой.



1

Разогрейте в средней кастрюле масло и обжарьте в нем лук и морковь до готовности.



2

Добавьте помидоры, травы, соль и перец. Перемешайте и потушите с открытой крышкой минут 20.

Вам понадобится:

- 75–100 г макарон на порцию
- 1 столовая ложка любого растительного масла
- 1 средняя луковица (мелко нарезать)
- 1 морковь (мелко нарезать или натереть)
- 1 баночка (400 г) нарезанных помидоров
- щепотка пряных трав

- соль и перец
- 1 большая и 1 средняя кастрюля (с крышкой)
- деревянная ложка
- дуршлаг



Макаронны должны быть мягкими, но не переваренными.



3

Налейте в большую кастрюлю воды на $\frac{3}{4}$ объема. Добавьте $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, доведите до кипения и всыпьте макароны. Варите 10–12 минут.



4

Отбросьте макароны на дуршлаг. Перед подачей на стол смешайте с соусом. Так они будут очень похожи на кишки!



Окровавленная рука

Жуткое украшение для любого застолья. Это блюдо вызовет ужас у ваших родных и друзей. Перед подачей на стол его надо поставить в холодильник, чтобы «пальцы» застыли и скребли по тарелке!

Вам понадобится:

- большая новая резиновая перчатка (тщательно вымойте!)
- 1 пакет желтого или оранжевого желе
- 1 пакет красного желе
- красный пищевой краситель
- красные полоски мармелада
- мерный стаканчик
- кувшинчик и ложка
- 3 прищепки
- большая тарелка
- ножницы
- кисточка для рисования (чистая!)



Желе должно хорошо раствориться в кипятке.



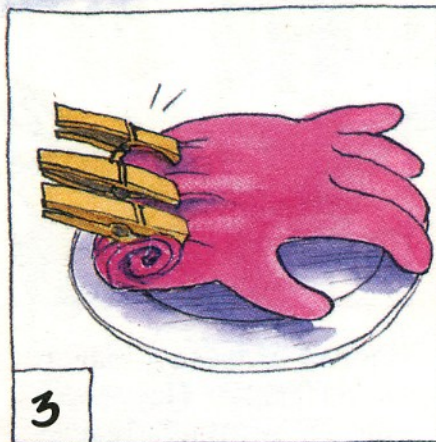
1

Кусочки брикета желе залейте 300 мл кипятка. Добавьте 300 мл холодной кипяченой воды.



2

Затем влейте горячее желе в перчатку, несколько раз заверните ее и скрепите прищепками.



3

Положите перчатку ладонью вниз на тарелку. Расправьте пальцы и поставьте ее на ночь в морозильник.



4

Аккуратно разрежьте перчатку и постепенно снимите ее.



Как украсить руку:

Раскрасьте ее пищевым красным красителем так, чтобы она выглядела как можно страшнее. Не забывайте о культишке и ногтях!

Когда рука немного оттаяет, краска расплывется, и от этого впечатление будет еще ужаснее.

Из полосок красного мармелада вырежьте «вены».



Когда ты начнешь есть пальцы,
друзья подумают, что ты сошел
с ума.

Коктейль с гусеницами

Предложите своим друзьям отведать это лакомство: у него просто потрясающий вкус. А подавать его лучше в стеклянных вазочках.

Вам понадобится:

- 225 г вареных очищенных креветок (если они мороженые, разморозьте их)
- 4 столовых ложки майонеза
- 2 чайных ложки томатного кетчупа
- 2 чайных ложки лимонного сока
- перец
- нарезанные листья салата
- дольки лимона
- ложка
- миска
- 4 вазочки
- противень, смазанный жиром



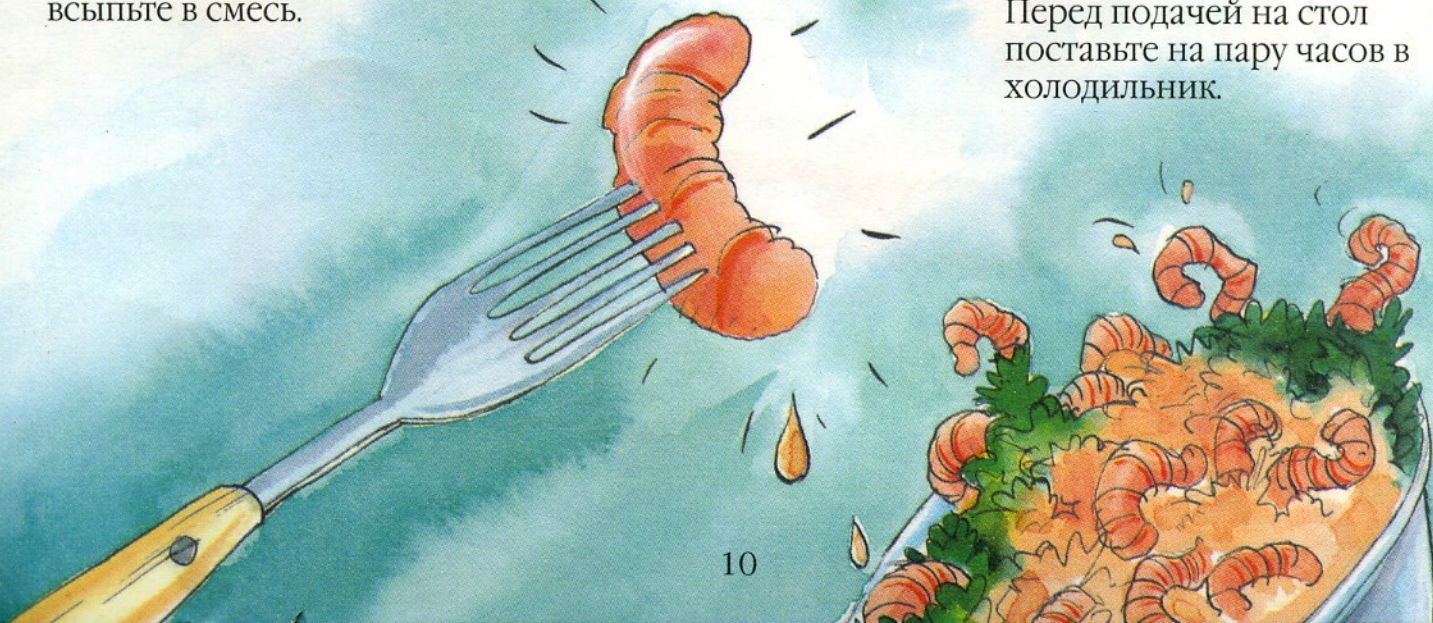
Смешайте майонез, томатный кетчуп и лимонный сок. Поперчите по вкусу. Отложите 16 креветок, а остальные всыпьте в смесь.



На дно каждой вазочки уложите листья салата и ложкой переложите на них примерно четверть смеси.



Украсьте дольками лимона. Оставшиеся креветки уложите так, чтобы они напоминали расползающихся гусениц! Перед подачей на стол поставьте на пару часов в холодильник.



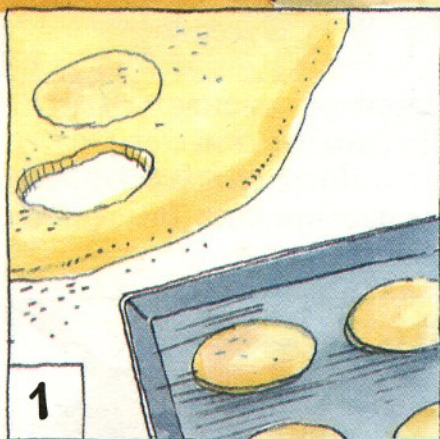
Слойки с душком

Эти слойки выглядят так аппетитно, особенно если вы добавите в них... Фу, какая вонь!

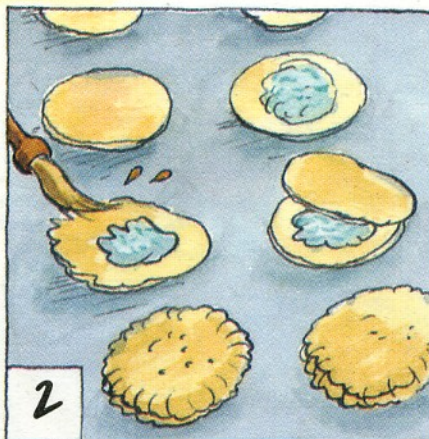
Вам понадобится для приготовления 8 слоек:

- 500 г (пакет) готового теста (не забудьте его разморозить!)
- 40 г сыра с резким запахом

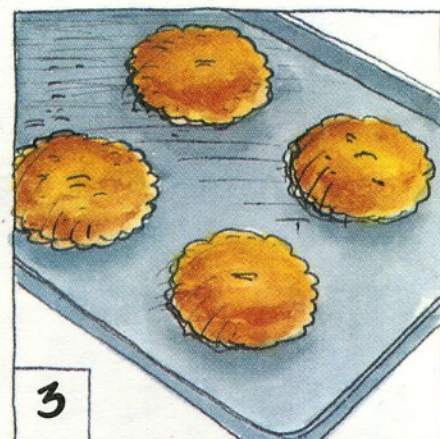
- 1 яйцо
- мука для посыпки
- скалка
- стакан диаметром 7,5 см
- кисточка для обмазки
- противень
- нож



1
Посыпьте стол мукой и раскатайте на нем тесто до толщины 4–5 мм. Вырежьте стаканом 16 кружков. 8 из них переложите на противень.



2
В центр каждого кружка положите немного сыра. Края смажьте яйцом. Сверху закройте второй половинкой. Прижмите и плотно защипите края.



3
Сверху сделайте небольшое отверстие. Смажьте яйцом и выпекайте в духовке 10–15 минут при температуре 220° С. Подавайте к столу горячими.

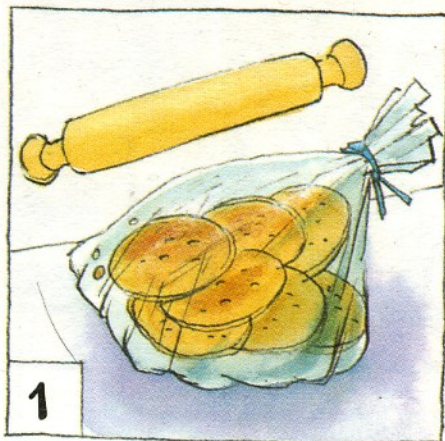


Пудинг «Коровья лепешка»

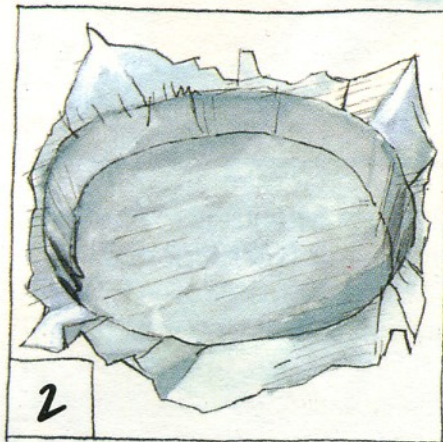
Это блюдо здорово напоминает настоящую коровью лепешку. Но оно гораздо вкуснее ее. Для большего эффекта вы можете украсить свое произведение сухофруктами – изюминками или сухими вишнями. Приятного аппетита!

Вам понадобится:

- 225 г мелко измельченного печенья
- 100 г сливочного масла, нарезанного кусочками
- 120 г (плитка) шоколада (разломайте на кусочки)
- полоски зеленого мармелада
- несколько изюминок
- большой целлофановый пакет и завязки
- скалка
- миска для смешивания
- форма (блюдо) диаметром 18 см
- фольга для выпечки
- небольшая кастрюлька
- деревянная ложка



1
Сложите печенье в пакет. Плотнo завяжите его и разомните скалкой в мелкие крошки. Высыпьте в миску.



2
Обожмите фольгу по форме блюда. Проверьте, не прорвалась ли она на кромках.

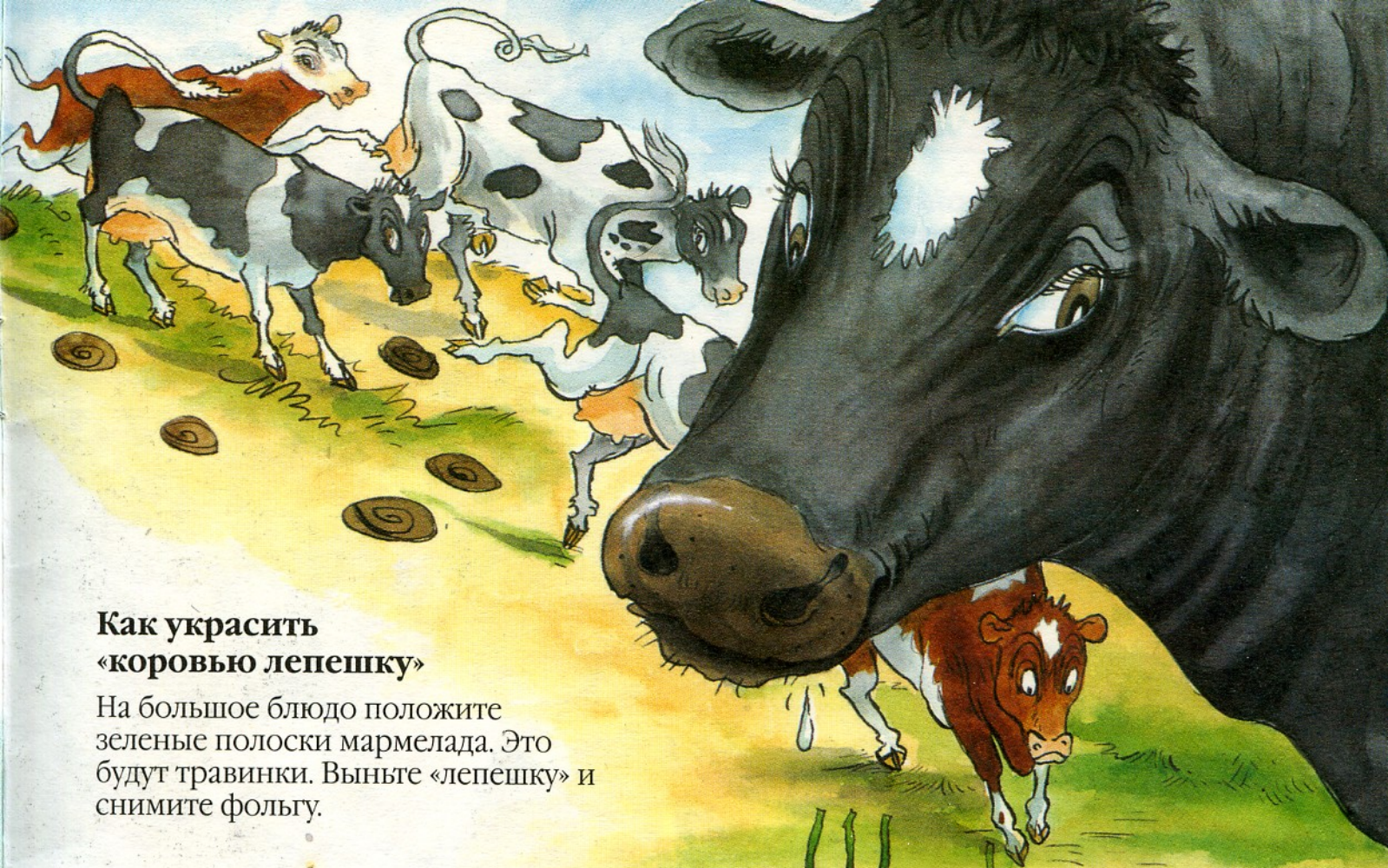


3
Шоколад должен покрывать все крошки.
Сложите масло и шоколад в кастрюльку и на слабом огне, тщательно помешивая, растопите. Влейте в миску с крошками.



4
Переложите массу на блюдо. Разровняйте ее и сверху сделайте ложкой круговые разводы. Поставьте пудинг в холодильник на 2 часа.





Как украсить «коровью лепешку»

На большое блюдо положите зеленые полоски мармелада. Это будут травинки. Выньте «лепешку» и снимите фольгу.



Вместо полосок мармелада роль травы может выполнять блюдо зеленого цвета.

Переложите «лепешку» на «траву» и украсьте сверху несколькими изюминками. Это будут «мухи» или «навозные жуки».

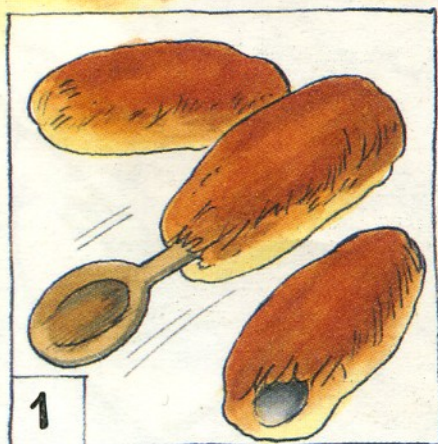
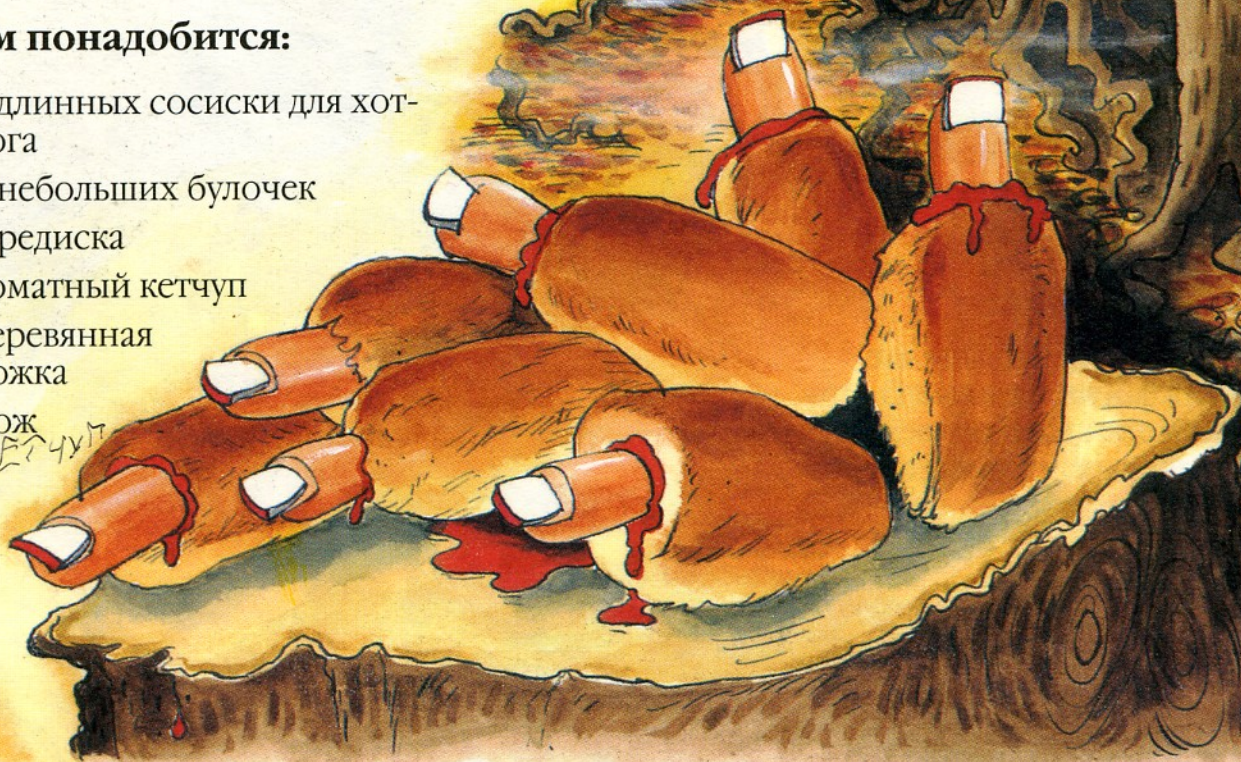
Завтрак дровосека

Просто замечательное угощение для дружеской компании. Готовить его несложно, а вид у него поистине жуткий! Если среди гостей есть слабонервные, «Завтрак дровосека» лучше не подавать!..

Вам понадобится:

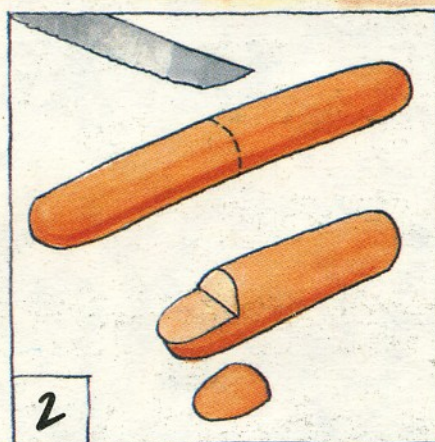
- 4 длинных сосиски для хот-дога
- 8 небольших булочек
- 1 редиска
- томатный кетчуп
- деревянная ложка
- нож

КЕТЧУП



1

Черенком ложки проделайте в булочке отверстие почти на всю глубину.



2

Налейте в отверстие немного кетчупа. Разрежьте сосиски пополам. На круглом конце сделайте вырез для «ногтя».



Вставьте «ноготь» в кончик «пальца».

3

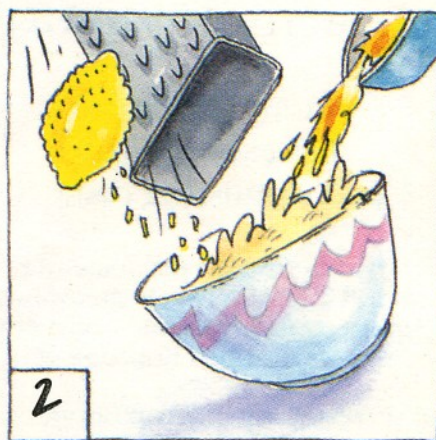
Вставьте половинку сосиски в булочку. Отрежьте дольку редиски и вырежьте из нее «ноготь». Вставьте в вырез.

Печенье «Череп и кости»

Готовить это печенье – одно удовольствие. Несколько «косточек» можно связать красной ленточкой. Не огорчайтесь, если «кости» получатся не совсем ровными: вы можете сказать, что выкопали их из старой могилы!

**Для приготовления
18–20 штук вам
понадобится:**

- 150 г муки
- 75 г сахарного песка
- 75 г масла или маргарина
- тертая цедра лимона (по желанию)
- 1 яйцо
- несколько изюминок
- миска и деревянная ложка
- скалка
- нож
- противень, смазанный жиром
- решетка для охлаждения




Смешайте в миске песок и муку. Добавьте масло или маргарин и мелко порубите до получения однородной массы.

Добавьте цедру лимона и яйцо и тщательно перемешайте. Получится плотное тесто.

Посыпьте стол мукой, раскатайте тесто в лепешку и вырежьте «череп» и «кости». Уложите на противень и выпекайте в духовке при температуре 180°C 10–15 минут. Остудите на решетке.





УДК 641/642
ББК 36.991
М 25

Популярное издание

КУЛИНАРНЫЕ УЖАСТИКИ ПРИКОЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ВРАГОВ (рецепты на любой вкус – очень вкусные, но очень страшные)

Susan Martineau
Gruesome Grub
and disgusting dishes

Публикуется с разрешения
«В SMALL PUBLISHING» (Великобритания)
Права на публикацию получены
через Агентство Александра Корженевского (Россия).

Ответственный редактор Борисова Е.Н.
Компьютерная верстка Соколов С.А.
Корректор Мокина И.Н.

Подписано к печати 24.07.2000 г. Формат 60х90/8.
Усл. печ. л. 2,0. Бумага офсетная. Тираж 10000 экз. Заказ № 1607.

Налоговая льгота — общероссийский классификатор
продукции ОК-00-93, том 2; 953000 — книги, брошюры

ООО «Издательство Астрель» изд. лиц. ЛР № 066647 от 01.06.99 г.
143900, Московская область, г. Балашиха, проспект Ленина, 81.

ООО «Издательство АСТ» изд. лиц. ИД № 00017 от 16.08.99 г.
Гигиеническое заключение №77.99.14.953.П.12850.7.00 от 14.07.2000 г.
366720, Республика Ингушетия, г. Назрань, ул. Кирова, 13.

Наши электронные адреса: www.ast.ru

E-mail: astpub@aha.ru

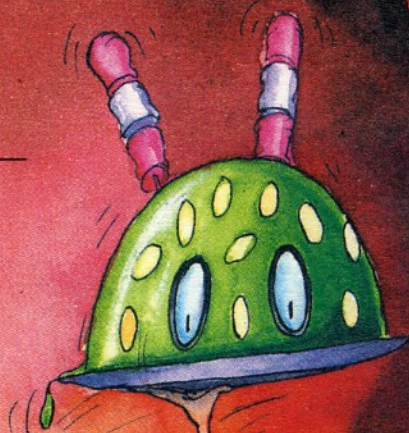
Фабрика офсетной печати № 2 Министерства по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
141800, г. Дмитров, Московская область, Московская, 3

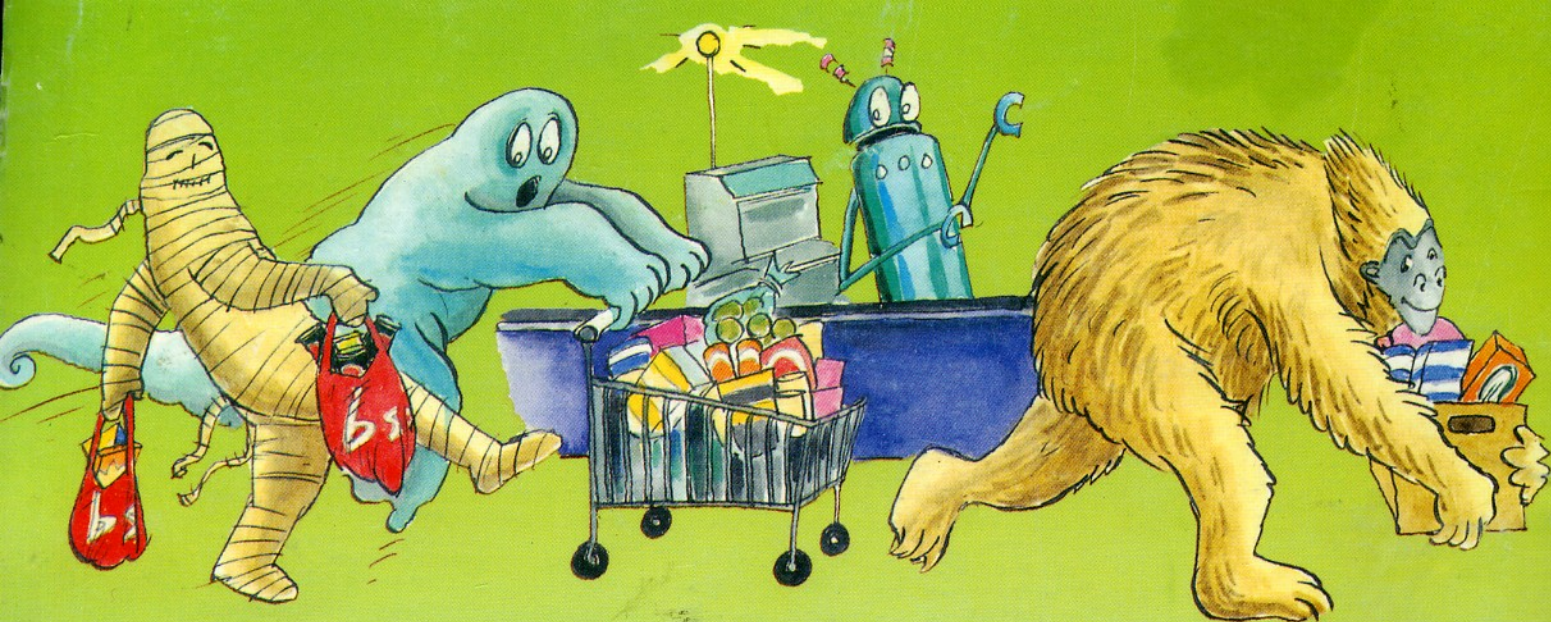
ISBN 5-271-00744-8 (ООО «Издательство Астрель»)

ISBN 5-17-002393-6 (ООО «Издательство АСТ»)

© b small publishing, 1999

© ООО «Издательство Астрель», 2000





Посмотрите, как среагируют на эту забавную кулинарную книгу
ваши друзья и родные!

В ней представлена удивительная коллекция прикольных рецептов.
Тут сладкие и пикантные кушанья, горячие и холодные блюда
и даже напитки. Все рецепты тщательно проверены
и сопровождаются подробными указаниями. Уверяем вас,
что, готовя, вы получите массу удовольствия.

На вид эти блюда просто отвратительны,
а на вкус – паучики оближешь!

Эта книга адресована
не снобам, а юным
кулинарам.

Прикольно и весело!



«Завтрак дровосека»



«Скушай страшилище»



«Отпадные кексы»



«Череп и кости»

ISBN 5-17-002393-6



9 785170 023936

Автор рецептов – Сюзан Марино
Иллюстрации Мартина Арселла