

СТИВЕН ПАНКЕЙК

YUCKY, YASKY!

Очень вкусные рецепты из
The Sims



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
П16

Фотоматериалы предоставлены Shutterstock

Иллюстрации Дарьи Пахомовой

Все права защищены.

Любое использование материалов данной книги, полностью или частично без разрешения правообладателя запрещается.

Панкейк, Стивен.

П16 Yucky, yucky! Очень вкусные рецепты из The Sims / Стивен Панкейк. — Москва: Издательство АСТ, 2023. — 144 с. (ил.) — (Фанатские рецепты).

ISBN 978-5-17-158803-8

Перед вами сборник лучших рецептов из самого популярного симулятора жизни. Заходили в комнату и не понимали зачем? Открывали холодильник несколько раз за вечер, зная, что там ничего нет? Приходилось готовить «из воздуха»? Тогда у вас много общего с вашими любимыми персонажами и эта книга точно для вас!

Прокачайте свой навык кулинарии, чтобы готовить вкусно, красиво и изысканно. Вдохновитесь уникальными иллюстрациями в узнаваемом стиле игры. Устройте грандиозный ужин для всей семьи, приготовив ту самую праздничную ветчину или макароны с сыром на одну персону.

Ваша кулинарная мастерская ждет вас!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-158803-8

© ООО «Издательство АСТ», 2024

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...



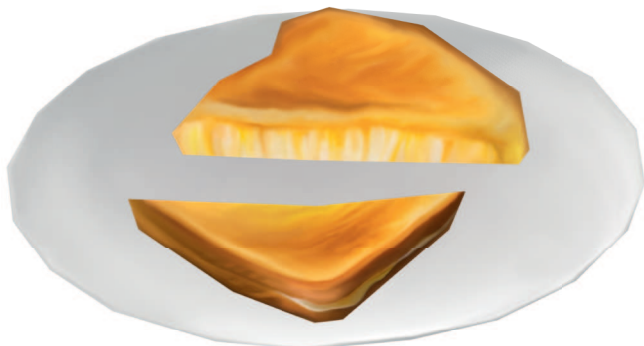


ЗАВТРАК, ОБЕД, УЖИН

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



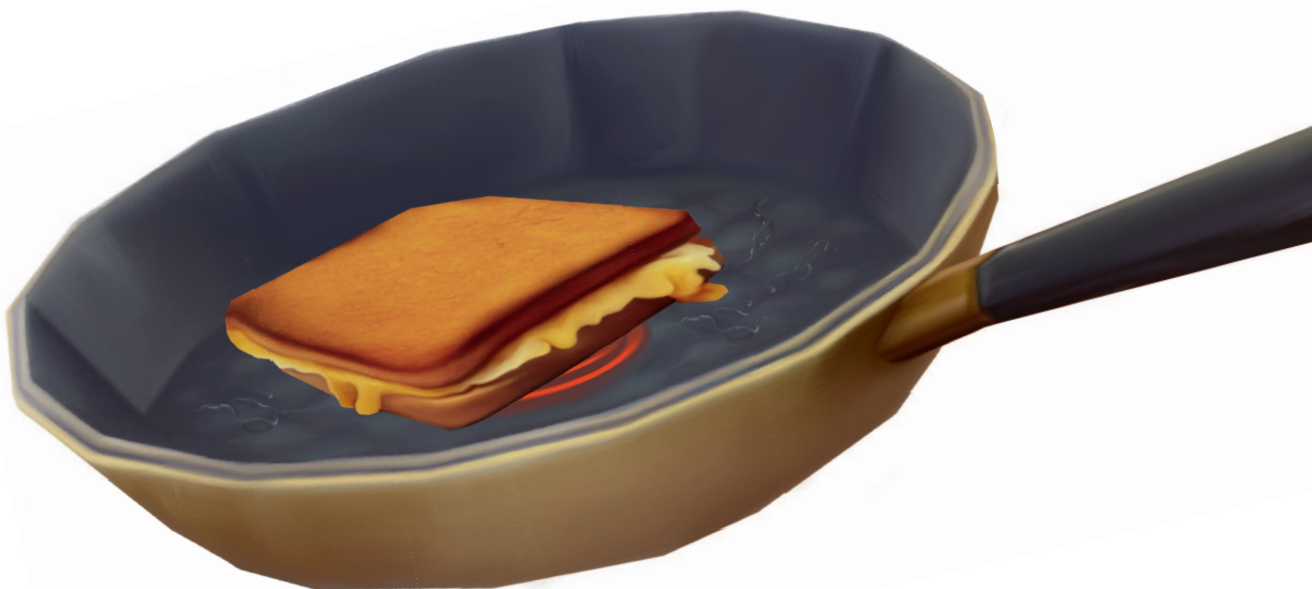
Нам понадобится:
майонез
хлеб для тостов или батон
сыр чеддер
ветчина (для вкусного дуэта)

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!

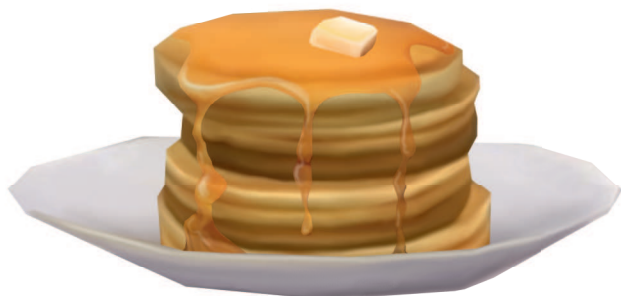




Уровень навыка кулинарии: 4
Время приготовления: 30 минут

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!







