Фаршированное весло

очень сложный рецепт

Как известно, настоящее фаршированное весло готовится 12 часов, включая отпаривание, разглаживание, форматирование, начинку вареными гайками и кальмаризирование. Все это время нельзя отходить от плиты, иначе получится пересушено, пересолено и недомылено.
Лучше всего просто взять тетушку Гу и попросить ее приготовить фаршированное весло. Она умеет.

Гарнировать гамызем. Подавать с соусом из юп-юпа и пфыги. Для торжественности на столе обязательно должны быть казнок с ягодами, гуиспасия, свежий острог, бразупия, салат из листореза и ацтека. Можно также добавить свежий нак-нак.

Гребанная пикша

Мой папаша имел обыкновение говорить, что коли вы собрались отведать пикшу, ни в коем разе не ешьте ее копченой. К тому времени, как ее довезут в наши горы, она уже становится не просто рыбой и хороший повар чего только не перепробует, дабы замаскировать запах. Например, подаст ее с изысканным соусом, да креозоту не забудет. А в совсем тяжелых случаях, завернет ее в фольгу, да зашвырнет за утес подальше. Я же предлагаю рецепт для рыбы, которая не зашла так далеко!

На 3- 4 порции:

30 г масла

немного оливкового масла

1 средняя луковица, порезанная

375 г филе копченной пикши (без кожи)

300 мл рыбного бульона

300 мл сухого сидра

2 - 3 веточки эстрагона, порезанных

2 - 3 веточки кервеля, порезанного

1 ч. л. горчичных зерен

соль, перец

Сбрызнуть большую сковороду оливковым масло и растопить сливочное масло, добавить лук и пассировать минут 5, пока лук не станет мягким, но не пережаривать. Положить рыбу и обжарить пару минут с каждой стороны. Влить сидр и столько бульона, чтобы вся рыба была покрыта. Добавить остальные продукты и осторожно перемешать. Довести до кипения, накрыть крышкой и оставить на маленьком огне еще на 5 минут. Когда рыба начнет разваливаться, добавить специи. Креозот можно не добавлять.

Картофельные котлетки от Рисвинда:

Примечание:: Мы должны признаться, что получить рецепт от Ринсвинда, одного из самых известных волшебников Незримого Университета, оказалось довольно затруднительно. Наше общение сопровождалось постоянной беготней, зачастую на приличной скорости, поскольку главный талант Ринсвинда заключается в способности убегать от всего страшного, а если подумать, то «все страшное» - хорошее определение для вселенной. Оригинальный вариант, выкрикнутый им из-за плеча, гласил «Картошка! Много картошки! В шкурке! В тазике масла!»

Этот рецепт весьма схож с рецептом Библиотекаря, хотя в нем используется овощ, а не фрукт (это не считая того, что на самом деле картофель - орех). Тем не менее, мы понимаем, что Ринсвинд слишком долго был разлучен с тем, что придает нашей жизни ценность (картофелем), что готов есть любое блюдо, лишь бы в нем был картофель.

На 6- 8 порций:

1 луковица, мелко нарезанная
350 гр. картофельного пюре
1 чайная ложка шалфея
1 или 2 взбитых яйца
100 гр. крошек панировочных сухарей
подсолнечное масло

Запассировать лук в небольшом количестве масла. Смешать с картофельным пюре и шалфеем и охладить. Сформировать из пюре маленькие плоские котлетки. Окунуть котлетки в яйцо и обвалять в сухарях. Жарить в горячем подсолнечном масле до золотисто-коричневого цвета.

Котлетки восхитительны и их можно есть на бегу.

Пилюли из сушеных лягушек

я убралиа из рецепта все ингредиенты, имеющие отношения к лягушкам, потому что:
а) это слишком жестоко по отношению к ним
б) из- за вероятной эпидемии самоубийственной вменяемости среди читателей

Продукты:

0 лягушек
1 белок маленького яйца
30 г сахарной пудры
1 ч. л. с горкой молотой корицы
1 ч. л. рома
1 ч. л. зеленого пищевого красителя

Тщательно не взять лягушку и не высушить ее. Взбить яичный белок, постепенно добавляя деревянной ложкой часть сахарной пудры до образования крепкой пены. Затем добавить молотую корицу, ром, пищевой краситель и тщательно перемешать. Ввести остатки сахарной пудры, перемешивая, пока смесь не перестанет приставать к пальцам. Слепить из смеси шарики, размером с горошину, и разложить их на промасленной бумаге. Оставить сушиться на 8 часов.

Принимать, когда все достанет или когда голоса скажут.

Дварфийский кекс

Классический дварфийский кекс в целом более съедобен, чем хлеб, но если на то пошло, в мире полно вещей более съедобных, чем дварфийский хлеб. Привожу рецепт кекса, который, если проявить должные аккуратность и мастерство, может поспорить твердостью с гранитом.

250 г непросеянной муки

5 ч. л. пищевой соды

5 ч. л. винного камня

50 г высушенного кокоса

50 г мака

50 г сахара

1 ч. л. розового пищевого красителя

160 мл воды

Разогреть духовку до 210 градусов. Тщательно смешать все сухие продукты. Добавить пищевой краситель и постепенно, при тщательном перемешивании, подливать воду (может уйти не вся), пока не получится тугое тесто. Пару минут как следует помять тесто, затем кулаком сформировать лепешку, диаметром 20 см. Поместить на смазанный маслом противень и выпекать а верхней части духовки 25 - 30 минут или пока корочка не зарумянится.

Дварфийский хлеб

Адаптированный рецепт для людей и дварфов, избалованных жизнью в Большом Городе и привыкших к еде, не способной дать отпор.

На одну буханку:

250 г непросеянной муки с высоким содержанием клейковины

30 г пшеничных отрубей

5 ч. л. соли

5 ч. л. винного камня

5 ч. л. питьевой соды

100 г мака

160 мл воды

5 ч. л. черного пищевого красителя

(по желанию, чтобы придать изделию вид, «только что из под мамочкиного молота»).

Нагреть духовку до 210 градусов. В чаше смешать все сухие продукты. Смешать пищевой краситель с небольшим количеством воды, тщательно растирая, чтобы не образовалось комков. (Конечно, дварфы не стали бы этого делать, но всем остальным лучше не экспериментровать). Добавить «черную воду» к сухой смеси и доливать оставшуюся воду до получения однородного, слегка липнущего к рукам теста.
Теперь вам нужно будет очень хорошо вымесить тесто, чтобы оно не поднималось слишком сильно. В традиционном дварфийском рецепте для этих целей применяют молот и наковальню, но только наиболее увлеченные повара заходят так далеко. Сформировать плоский диск 23 см диаметром, переложить на смазанный маслом противень и выпекать 25 минут.

Употреблять в теплом виде в отличие от подлинного дварфийского хлеба, который лучше вообще не есть.

Бросательная лепешка

Бросательные лепешки представляют собой один из самых устрашающих видов боевого хлеба - они обладают достаточной тяжестью, чтобы причинить серьезные повреждения при падении с высоты шести дюймов, и хорошими аэродинамическими свойствами, чтобы оглушить противника при метании из пращи. Была также разработана версия лепешек, разрушающихся при столкновении и поражающих все вокруг бритвенно-острыми крошками.

Традиционные лепешки, также как и весь дварфийский хлеб, вполне съедобны, если понимать это слово достаточно широко; в народе говорят, что если вам приспичило пообедать ими, то надо замочить лепешки в ведре воды с неделю, а затем съесть ведро.

На 8 лепешек:

- 200 г непросеянной муки с высоким содержанием клейковины
- 50 г сахарной пудры
- 1 ч. л. питьевой соды
- 50 г маргарина или масла
- 100 г измельченных орехов
- 1 ч. л. черного пищевого красителя (по желанию)
- 150 мл молока

Разогреть духовку до 230 градусов. Смешать муку, сахар, соду и растереть смесь с маслом. Добавить орехи и хорошенько помешать, затем, по желанию, добавить пищевой краситель. Постепенно подливать молоко, пока не получится плотное тесто (молоко может остаться). Разделить тесто на восемь кусков, скатать из каждого куска шар и положить на смазанный маслом противень. Выпекать в верхней части духовки 15 - 20 минут.

Охлаждать на решетке.

Отнести на крепостные стены и сбросить на головы врагов.

Ланкрский мятный кекс

Классический ланкрский мятный кекс чрезвычайно полезен путешествующим в горах, где время от времени попадаются тролли и этим кексом можно забить тролля насмерть. А еще, если привязать его на веревку и раскрутить над головой, он будет издавать странное жужжание, которое может привлечь внимание спасателей или, конечно же, других троллей. Приведенный рецепт адаптирован для изнеженных жителей равнин, слишком ценящих свои зубы.

250 г непросеянной муки
S ч. л. винного камня
S питьевой соды
50 г мака
50 г дробленных орехов
50 г сахара
2 ч. л. зеленого пищевого красителя
1 ч. л. мятной эссенции
Вода

Этот кекс можно смело готовить по рецепту дварфийского хлеба (в конце концов оба хлебобулочных изделия были придуманы дварфами). Время выпечки можно уменьшить на пять минут, если разделить тесто на четыре лепешки. Не переусердствуйте с мятной эссенцией - запах должен быть еле уловимым.

Крыса на палочке из тоффи

Рецепт классический с сохранением внешнего вида

На 4 крысы:

300 г белого марципана

1 земляничный «шнурок» (прим. переводчика - шнурок из лакрицы с земляничным вкусом)

1 маленькая банка намазки из тоффи (подойдет вареная сгущенка)

шоколадная стружка

немного сахарной глазури черного цвета

коричневые нитки (для несъедобных усиков, по желанию)

4 палочки из яблочного тоффи

6 ст. л. сахара

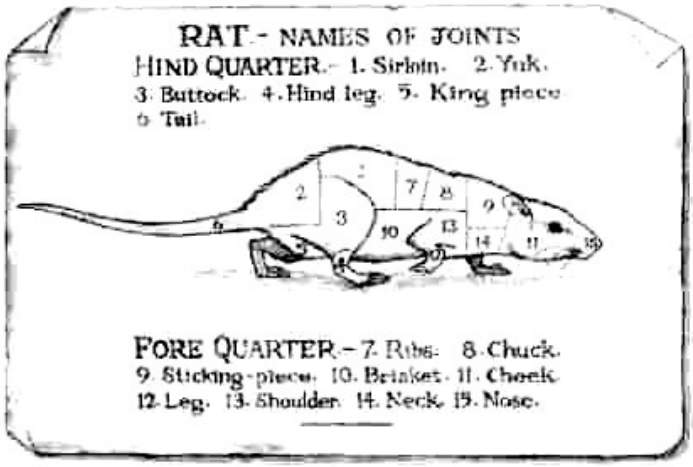
4 ст. л. воды

Разломать марципан на четыре одинаковых куска и слепить из них крыс. Нарезать из земляничного шнурка четыре хвостика для крыс. Покрыть туловища тонким слоем тоффи обвалять их в шоколадной стружке, чтобы было похоже на шерсть. Сделать глаза из черной глазури. Если вы решили сделать усики, нарезать коричневые нитки на куски по 5 см и пропустить через «нос». Осторожно воткните палочку из тоффи в… э… крысу, чтобы она хорошо держалась. Довольно отвратительно, правда? Но все равно куда как лучше, чем в классическом рецепте из настоящей крысы.

А теперь от вас потребуется некоторая ловкость. В сковороде с толстым дном нагреть воду и растворить в ней сахар. Нагревать сахарный сироп на среднем огне пока он не станет золотисто-коричневым. Внимание: сироп будет очень горячим! Когда сироп будет готов, выключить плиту и быстро (пока он не застынет) покрыть им готовых крыс.

Примечание: не использовать кисть с нейлоновой щетиной, так как она может расплавиться, придав сиропу вкус, приемлимый разве что только для дварфов.

Поставить охлаждаться в сухое прохладное место.



Прорицательское Гумбо

от госпожи Гоголь

Чтобы сварить гумбо, надо всего лишь зачерпнуть болотной жижи и бросить в котел все, что попытается вылезти из черпака. Но это будет совсем не то гумбо, как у госпожи Гоголь. Она ведьма с орлейских болот, где колдуют, втыкая булавки в кукол и превращают людей в зомби. И ее стряпня тоже является магией. Госпожа Гоголь говорит, что может предсказывать будущее по своему гумбо. Для этого, конечно, нужен талант.

На 6 порций:

3 ст. л. оливкового масла
3 ст. л. с горкой муки (для подливы)
2 больших (или 3 маленьких) порезанных стебля сельдерея
1 маленький зеленый перец, очищеный и мелко нарезанный
1 небольшая красная луковица, мелко нарезаная
2 - 3 ст. л. с горкой Орлейской Пряной Смеси (см. ниже)
470 мл бульона (рыбного, куриного или овощного)
1 банка консервированных нарезанных помидор (400г)
10-12 плодов окры, порезанных
1 ст. л. сушеного базилика
1 ст. л. сушеного орегано
1 ст. л. сушеной петрушки
Соль по вкусу или по предсказанию
8 - 10 капель острого перечного соуса
S ст. л. Вустерширского соуса
100 мл бурбона (или виски)
вареное мясо одного большого краба (или 4х маленьких)
600 г мяса креветок

Разогреть масло на сковороде. Добавить муку и поджаривать 5 минут на среднем огне пока мука не зарумянится. Добавить сельдерей, перец и лук и слегка обжарить. Помешивая, добавить Орлейскую Пряную смесь. Подержать на огне с минуту и влить бульон, тщательно перемешивая, чтобы не образовалось комков. Добавить остальные ингредиенты, кроме крабового мяса и креветок. Тушить на медленном огне, периодически помешивая, 20 минут. Положить крабовое мясо и креветки и готовить на среднем огне еще 8 - 10 минут (или 10-15 минут, если устрицы / крабы с панцирем). Подавать с рисом.

Орлейская Пряная Смесь и острый перец придают гумбо жгучесть. Если вы не любите слишком острую пищу, кладите меньшее количество.

Тряпичные клецки

Подавать со Слампи!

На 4 больших штуки:
100 г непросеяной муки
50 г порезанного нутряного сала
1 ч. л. с верхом горчичных зерен
соль и перец
3 - 4 ст. л. воды

Большая кастрюля с бульоном (овощным, мясным, куриным - любой, на вкус ваших гостей)
Тщательно перемещать муку и жир, следя, чтобы не было комков. Добавить горчицу, соль и перец и еще раз хорошо размешать. Добавить столько воды, чтобы получилось тугое тесто. Разделить на четыре равные части и скатать шарики.

Довести бульон до кипения. Запустить шарики и кипятить на маленьком огне 10 - 15 минут. Они должны соскальзывать с ножа, воткнутого в середину клецки. Если нож гнется, значит вы чем-то ошиблись.

Рецепт был слегка видоизменен в соответствии с современной модой на всякие изощренности.

Пицца «Кватро роденто»

“Человеческая” версия. Дварфийскую есть нельзя!

На 1 пиццу:
основа для пиццы
томатный соус
натертый сыр (лучше всего взять моцареллу) и любые другие начинки по вкусу
4 жирные крысы или 2 средних помидора
2 шляпки от крупных грибов
4 ломтиков тонко порезанного ростбифа с кровью
12 горошин черного перца
4 длинных вареных спагетти для хвостов
8 ломтиков сухих грибов для ушей
оливковое масло
сушеный укроп

Нагреть духовку до 230 градусов. Намазать основу из теста томатным соусом и равномерно распределить тертый сыр. Разрезать помидоры на половинки и выложить на пиццу срезом вниз по одной на каждую чертвертинку. Это будут туловища крыс (дальше еще хуже…)

Разрезать грибные шляпки пополам и слегка сдавить один конец, чтобы он немного заострился. Это у нас получились головы грызунов (видите!). Положить около каждой половинки помидора половинку гриба. Придать ножницами ломтикам ростбифа крысиную форму (достаточно большую, чтобы накрыть туловища с краями) и аккуратно уложить ее на помидорно-грибные «внутренности» (мы вас предупреждали…)
Из горошин черного перца сделать глазки и носики. Положить спагетти вместо хвостов. Сделать прорези в «головах» и вставить уши из сушенных грибов.
Смазать каждую крысу оливковым маслом и посыпать сушенным укропом, чтобы походило на шерстку. Затем выложить на пиццу остальные начинки по вкусу и выпекать в духовке 12 - 15 минут.

Убежать и спрятаться под кроватью.

Суп из гремучей змеи

Рецепт дедули. Записано по его рассказу.

Перво-наперво ты достаешь парочку судков, один побольше, другой поменьше, чтоб не спутать. И чтоб внутри они уже проржавели. Это беспременно, чтоб проржавели, иначе суп будет не того, не наварист… Только не наскрозь, а то весь суп вытечет, самый смак уйдет, одна гущина останется. И опять же, организму железо нужно, чтобы кровь бодрей играла. Не, без ржави никак нельзя!.. любые судки, только не круглые! свертывать змею кольцом и целиком совать в судок не должно, надо резать ее на куски и кусками класть в судок. Так лучше разварится…

не забудь посахарить, посолить, поперчить, а коли любишь поострей, можешь прибавить горчички и горсть сушеных листьев молодой полыни… Некоторые считают, что щепотка опунции придает супу особую пикантность. Не знаю, судить не берусь...Две-три ложки черной патоки непременно! И несколько капель уксуса. А вот,корицу и мускатный орех я на дух не принимаю.

Теперь главное, сама змея. Есть чудаки, которые признают гремучки только одного размера.Я с ними не согласен. Конечно, если змея слишком маленькая, у ней и мяса нет, а коли чересчур большая – она старовата и, значит, будет жесткая, все так, верно это. И еще спорят, снимать с нее шкуру или оставлять. Лично я предпочитаю варить с кожей, сочней получается!..

Значит, так. Раскладываешь змей рядком, отсекаешь им головы аккурат за ушами и бросаешь эти головы в меньшой судок, потом наливаешь воды, чтобы только их закрыла, не больше, и отставляешь меньшой судок в сторонку. Потом отрезаешь погремушки и кладешь рядом с малым судком, чтоб были под рукой, когда придет время украшать ими какое-нибудь блюдо. А дальше острым ножом режешь туловище змеи поперек на куски не длиннее трех дюймов... не стоит резать ее вдоль, суп будет мутный.Наконец ты берешь большой судок и, устлав дно его листьями полыни, аккуратно укладываешь кусочки змеи – один слой параллельными рядами, другой поперек или сикось-накось и опять сначала, пока не уложишь все куски. И только после этого можешь бросить специи. Вот и все!

Я сказал «вот и все!». Готов это повторить. Ибо единственное, что можно сделать дальше, – это надеть шляпу и, сохраняя полное достоинство, скакать прочь подальше от этого вонючего варева.