



Intro

Лучшие рецепты напоминают выдающиеся рок-группы. Они радуют массу людей, в них есть капелька позерства, щепотка импровизации идет им на пользу, а результат по-настоящему запоминается лишь тогда, когда каждый из участников группы (или ингредиентов блюда) исполняет свою неповторимую партию. Книга *Dark Side of the Spoon* придется по вкусу всем вне зависимости от того, готовите ли вы сложное соло или хотите устроить целый концерт.

В рок-н-ролле предостаточно намеков на кулинарию — от *Appetite for Destruction* группы Guns N' Roses и *Chop Suey!* в исполнении System of a Down до Оззи Осборна, который откусил голову летучей мыши (не волнуйтесь, никаких рецептов из летучих мышей мы не предлагаем). Этот сборник должен перебросить еще один мостик между едой и роком.

Это наша вторая музыкально-кулинарная книга: мы уже выпустили *Rapper's Delight: The Hip Hop Cookbook*, а теперь собрали простые в приготовлении блюда из лучших рок-композиций. Источником вдохновения для всех рецептов из этой книги стали легендарные произведения разных лет. Описания блюд сопровождаются иллюстрациями, которые наши любимые художники нарисовали специально для этого проекта. В *Dark Side of the Spoon* вы найдете тридцать шесть вкуснейших блюд, которые подойдут поварам любого уровня. Одни рецепты просты и эффектны, как берущий за душу гитарный рифф. Другие скорее похожи на грандиозную долгоиграющую пластинку: они сложнее, требуют больше времени, но доставляют огромное удовольствие.

Мы старались сделать нашу книгу доступной, и если вы готовы поэкспериментировать, в ней не должно быть ничего сложного. Регулятор громкости на каждом развороте покажет, какой уровень кулинарного мастерства потребуется, чтобы устроить фестиваль вкуса (максимальная отметка — 11, как на электрогитаре у Spinal Tap). По шкале BPM — beats per minute («удары в минуту») — можно определить, сколько времени уйдет на подготовку и приготовление блюда.

Все рецепты рассчитаны на четырех человек, но они подойдут для любого числа поклонников — достаточно добавить больше или меньше ингредиентов, исходя из ваших потребностей. По таблице на страницах 8–9 вы еще перед началом готовки сможете точно определить, какая посуда и кухонное оборудование вам понадобятся.

В разделе «На разогреве» собраны наши любимые гарниры, которые превратят прием пищи в пиршество, а раздел «На бис» (с. 84–87) подойдет тем, кто уверенно чувствует себя на кухне или хочет попробовать что-нибудь этакое.

Мы надеемся, что наша книга сделает вас рок-легендой на кухне. Приятного аппетита!

Коллектив Dark Side of the Spoon

darksideofthespooncookbook.com

Содержание

5	Intro		Основные блюда
6	Содержание	34	Tex-Mex Pistols
8	Технический райдер	36	Mötley Stüe
	Закуски	38	ZZ Chop
12	Fleetwood Mac & Cheese	40	Metallikatsu Curry
14	Pig Floyd	42	Ramenstein
16	Tofu Fighters	44	Smoked Haddock on the Water
18	Beef Patty Smith	46	Ladle of Filth
20	Captain Beefhart	48	Primal Bream
22	Suzi Quatro Formaggi	50	Def Sheppard
24	Slip Gnocchi	52	Limp Brisket
26	Status Pho		Десерты
28	The Offspring Rolls	56	Iron Raisin
30	Dim Sum 41	58	Slayer Cake
		60	The Rolling Scones

62	Smashing Pumpkin Pie		
64	Nirvana Split	84	На бис
66	Spinal Tapioca	84	Смесь специй для фо
68	Dire Dates	85	Костный бульон для фо
70	Sepultempura Fried Ice Cream	85	Сладкий соус чили для обмакивания
72	Judas Peach	85	Отделение желтков
74	Whitesnaked Alaska	86	Острые специи для фахиты
	На разогреве	86	Филетирование рыбы
78	Bruce's Spring Greens	87	Песочное тесто
78	Korn on the Cob	87	Бисквит с сиропом
80	PoToto Roasties	88	Указатель: закуски
80	Bachman-Turnip Overdrive	90	Указатель: главные блюда
81	Soundgarden Salad	92	Указатель: десерты
81	Andrew W. Kale	94	Диетологическая информация
		95	Сет-лист
		96	В завершение

Технический райдер

Вот полный список оборудования, которое понадобится вам, чтобы приготовить блюда из этой книги. В большинстве случаев мы исходим из того, что стандартный набор — кастрюли, сковородки, миски, дуршлаг и духовка — у вас уже есть, и приводим в таблице только необычные предметы, которые пригодятся для отдельных рецептов.

Fleetwood Mac & Cheese

Pig Floyd

Tofu Fighters

Beef Patty Smith

Captain Beefhart

Suzi Quatra Formaggi

Slip Gnocchi

Status Pho

The Offspring Rolls

Dim Sum 41

Tex-Mex Pistols

Mötley Stüe

ZZ Top

Metallikatsu Curry

Ramenstein

Smoked Haddock on the Water

Ladle of Filth

Primal Bream

Def Sheppard

Limp Brisket

Iron Raisin

Slayer Cake

The Rolling Scones

Smashing Pumpkin Pie

Nirvana Split

Spinal Tapioca

Dire Dates

Sepultempura Fried Ice Cream

Judas Peach

Whitesnaked Alaska



金剛地



UCR

Fleetwood Mac & Cheese

You Can Cook Your Own Way (...но мы советуем вот так)

Сложность:



Описание:

Хрустящие макароны с цветной капустой и сыром

ВРМ:

Подготовка — 25 минут

Приготовление — 25 минут

Ингредиенты:

1 кочан цветной капусты
400 г макарон
Капля оливкового масла
60 г сливочного масла
4 ст. л. обычной муки
350 мл цельного молока
200 г очень зрелого сыра чеддер — натереть
1 ч. л. дижонской горчицы
Соль и свежемолотый черный перец

Способ приготовления:

1. Срежьте листья и стебель цветной капусты, головку разрежьте на четыре части.
2. Четвертинки цветной капусты и макароны положите в большую кастрюлю кипящей воды. Чтобы макароны не слипались, добавьте щепотку соли и оливковое масло. Оставьте на 20 минут, пока цветная капуста не разварится.
3. Пока готовятся макароны и цветная капуста, прогрейте духовку до 200 °С и приготовьте сырный соус.
4. В сотейнике на среднем огне растопите сливочное масло, добавьте 2 столовые ложки муки и перемешайте.
5. Добавляйте оставшуюся муку по половине столовой ложки, чтобы не образовывались комки. Когда соус загустеет, начните постепенно добавлять молоко, постоянно размешивая, чтобы смесь была однородной. Готовьте 3–4 минуты, пока соус не загустеет.
6. Добавьте 125 г чеддера и взбейте соус до однородного состояния. Затем добавьте горчицу и тщательно перемешайте.
7. Откиньте цветную капусту и макароны на дуршлаг. Разломите цветную капусту на мелкие кусочки.
8. Выложите макароны и цветную капусту в жаропрочное блюдо для выпечки и полейте сырным соусом. Добавьте щепотку соли и черного перца, перемешайте.
9. Посыпьте сверху оставшимся сыром.
10. Поставьте блюдо в духовку и выпекайте 25 минут до образования золотистой корочки. Если хотите, чтобы корочка стала хрустящей, в конце можно на несколько минут включить режим «гриль».



Pig Floyd

Comfortably Yum

Сложность:



Описание:

Острые шкварки по-домашнему, подаются с зерновой горчицей

ВРМ:

Подготовка — 10 минут

Приготовление — 25 минут

Ингредиенты:

250 г свиной шкурки

2 ч. л. соли мелкого помола

2 ч. л. молотой зиры

1 ч. л. хлопьев чили

3 ст. л. белого винного уксуса

2–3 ч. л. зерновой горчицы

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовку до максимальной температуры.

2. Нарезьте шкурку тонкими полосками (иногда проще резать ножницами) шириной примерно с большой палец и длиной — с указательный.

3. Выложите полоски кожей вверх на решетку над противнем.

4. Слегка посолите шкварки, посыпьте молотой зирой и хлопьями чили.

5. Налейте в небольшую мисочку винный уксус и, стараясь не смахнуть специи, смажьте им шкварки с помощью кулинарной кисточки.

6. Поставьте противень в духовку и обжаривайте шкварки 20 минут (по мере приготовления они будут менять форму и становиться хрустящими). Через 20 минут переверните их кожей вниз и жиром вверх. Обжаривайте еще 5 минут.

7. Достаньте шкварки из духовки и подавайте на тарелке или доске с зернистой горчицей.