

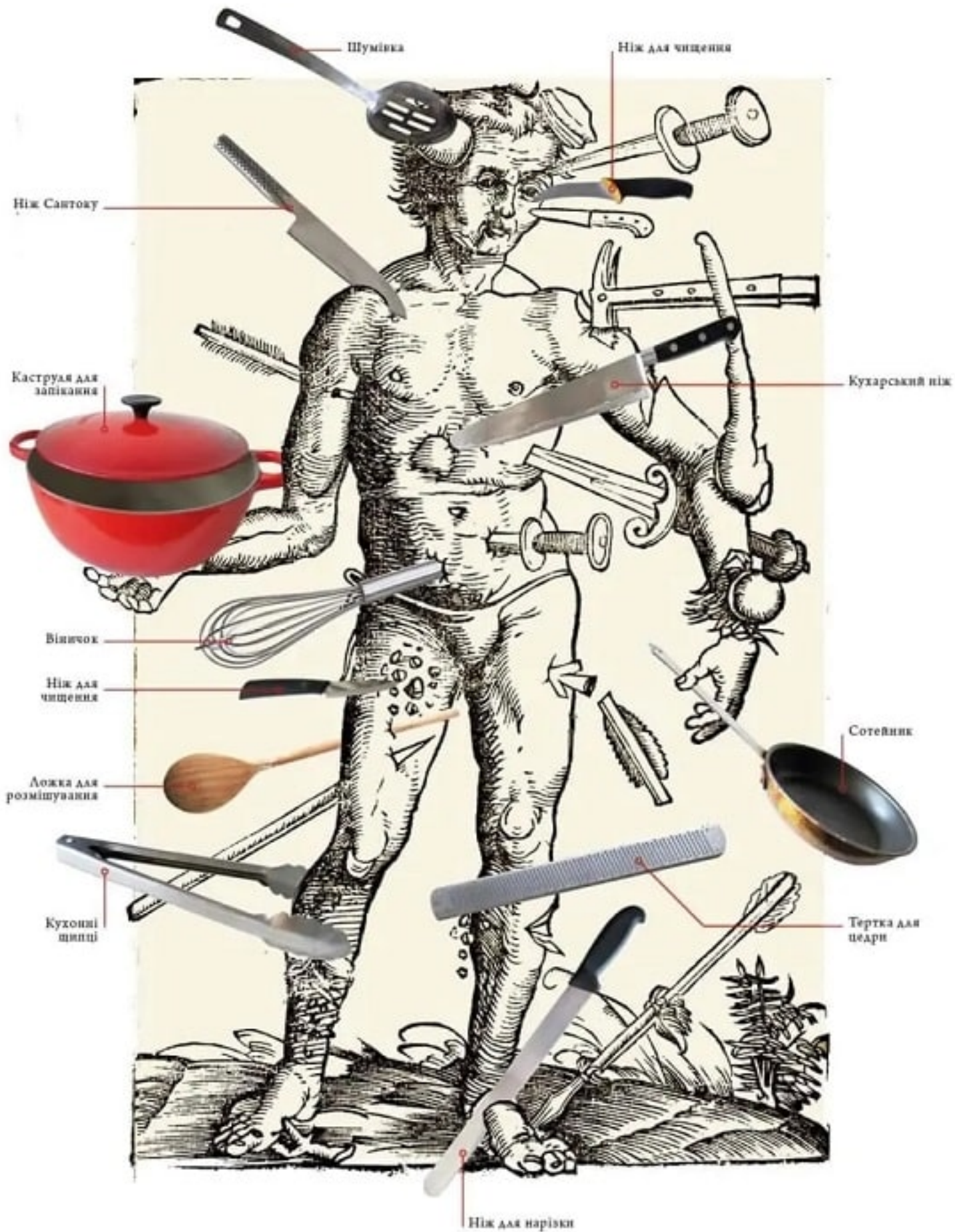
## КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ ДОКТОРА ЛЕКТЕРА

Вінички, м'ясорубки, сікачі та пили. Сита, гачки та сітки. Це не знаряддя тортур, а лише невеличка частина кухонного приладдя добре оснащеної кухні Ганнібала. Тут, на самоті, він може відбити, обробити та перетворити навіть найдикіший, найнезграбніший шматок людятини на надзвичайно вишукану вечерю, визначальну рису цивілізації та культури — попри те, що холодильники у нього в підвалі важко стогнуть від решток мерців.

На щастя, вам не доведеться відвідувати сувенірну крамницю Музею знарядь тортур, аби приготувати рецепти з цих сторінок. Усе, що вам потрібно — це хороший сотейник, каструля з кришкою достатнього розміру для тушкування (у нечемних часто жорстке м'ясо, яке потрібно готувати повільно), кілька хороших ножів, пательня для смаження, набір мисок для змішування та кілька інших приладів. І не забудьте про жагу до пригод!

Якщо ви захочете поповнити своє кухонне знаряддя, перед вами вибір із безлічі приладів. Ось декілька приладів, які допоможуть вам готувати як професійний канібал (а не якийсь там початківець).







ЧАСТИНА ДРУГА

ГОТУЄМО  
для ДРУЗІВ

СНІДАНОК

**Н**айпершою сценою з їжею, яку ми знімали з Мадсом Міккельсеном (Ганнібалом) та Х'ю Денсі (Віллом), був (цілком доречно) сніданок. Зрештою, найважливіший приємний їжі кожного дня — вранці, навіть якщо ви — пересичений канібал-убивця. Особливо якщо ви знайомитеся з новим другом, годуєте старого ворога... або згодуєте старого ворога новому другу.

Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>





# ПРОТЕЇНОВА ЯЄЧНЯ

Таємниця приготування ніжних кремових яєць у тому, щоб варити їх повільно. Великий вогонь зробить їх "гумовими" на смак. Якщо бажаєте, щоб сосиски були соковитими, відваріть їх перед смаженням. Завдяки цьому зберігається їхня форма та виварюється надлишковий жир.

## ІНГРЕДІЄНТИ:

2 сосиски в медово-гірчичному соусі

6 яєць

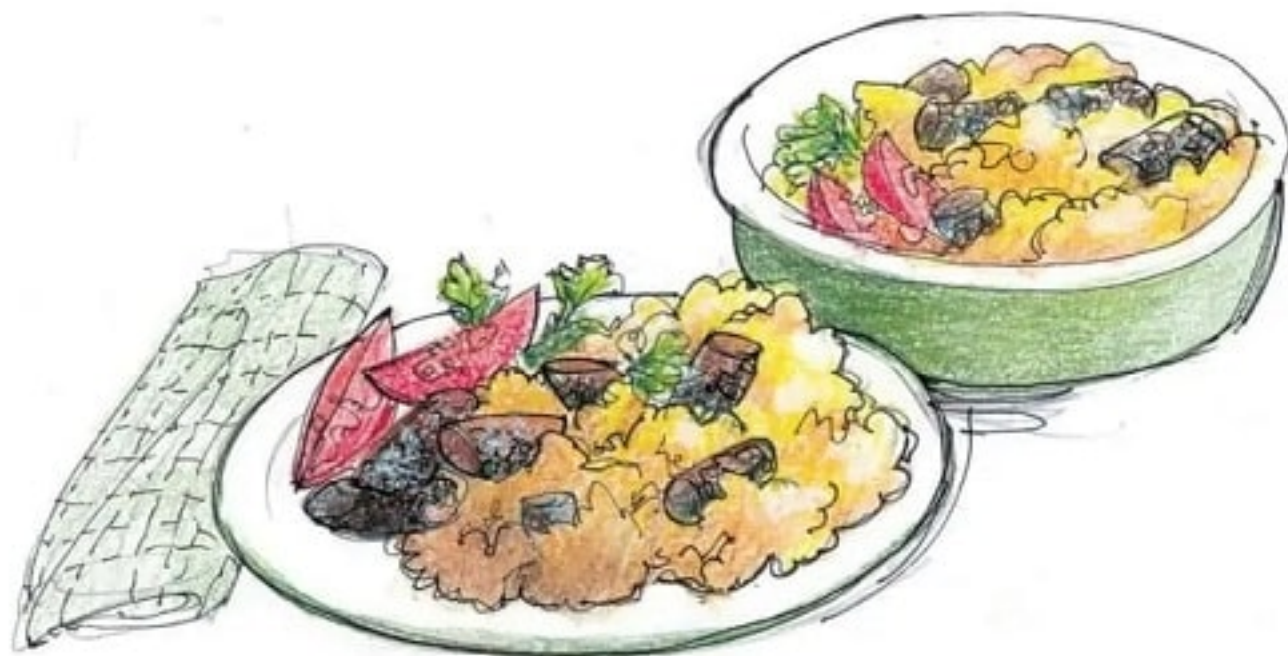
¼ склянки жирних вершків

масло, олія для пасерування

сіль та перець до смаку

На **2** порції

1. Наповніть невелику каструлю водою та закип'ятіть на великому вогні. Додайте сосиски та зменште вогонь до маленького. Накрийте кришкою та кип'ятіть, поки сосиски не проваряться (приблизно 4-8 хвилин, залежно від розміру). Злийте воду. Дайте сосискам охолонути та наріжте шматочками довжиною 1 см. Поставте велику пательню на помірно великий вогонь, додайте 1 ч. л. олії та пасеруйте шматочки сосисок, час від часу їх перевертаючи, аби вони добре просмажилися з усіх боків. Коли вони добре просмажаться, вимкніть вогонь та відставте пательню вбік.
2. Збийте у мисці яйця та вершки. Додайте сіль та перець у залежності від того, наскільки солоними будуть сосиски. Збийте ще раз.
3. Розтопіть 1 ст. л. масла у сотейнику на середньому вогні та додайте яйця. Зменште вогонь до помірно малого. Обережно потрусіть сотейник так, аби яйця зібралися грудками. Додайте варені сосиски та, використовуючи велику виделку, обережно підніміть смажені яйця так, щоб сирі яйця змогли вилетіти на дно пательні. Продовжуйте перемішувати страву, потрушуючи сотейник легкими рухами, та смажити на помірно малому вогні. Коли страва буде майже готовою (ви побачите, як виблискуватимуть недосмажені яйця) перемішайте ще раз та розкладіть яйця на дві тарілки. Вони продовжать готуватися у власному теплі. Так сируваті залишки досмажаться, проте страва не втратить вологості. Подавайте зі злегка обсмаженими шматочками багету та персиково-мигдальним варенням, або ж усередині розрізаних навпіл круасанів, прикрашених фруктами.







Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>



# ЯЄЧНЯ ПО-ПАНСЬКИ (104)

Ганнібал бере цей рецепт із книги *"El Practicón"*, класичної іспанської праці Анхела Муро 19-го століття про їжу. Схоже, це рецепт на всі часи. *"Яєчня по-панськи"* швидко стала одним із найпопулярніших рецептів серед глядачів за всі сезони *"Ганнібала"*. І не дивно — страва хрустка знизу та кремово-яєчна зверху з неймовірним пряним ароматом. До того ж її дуже просто готувати!

## ІНГРЕДІЄНТИ:

2 скибки білого хліба товщиною 2,5 см  
2 яйця  
сіль та перець до смаку  
оливкова олія для смаження

На 2 порції

1. Покладіть скибки хліба на поверхню стола та виріжте в кожній із них круговий (проте не наскрізний) контур за допомогою невеликої склянки чи форми для печива. Утворіть в кожній скибці ямку, вийнявши м'якоть всередині вирізаного кола. Залиште приблизно 5 мм хліба на дні.
2. Розбийте кожне яйце в окрему маленьку миску чи горнятко та відставте убік.
3. У велику пательню, у якій поміщатимуться обидві скибки хліба, налейте приблизно 2,5 см оливкової олії та розігрійте її. Коли олія почне мерехтіти, занурте у неї маленький шматок хліба. Якщо він просмажиться за 30 секунд, то олія нагрілася достатньо. Вийміть тестовий шматок хліба та покладіть в олію дві скибки отворами догори. Одразу ж вилийте по яйцю в кожен отвір та смажте, поки білки не зготуються. Краєчки хліба трохи підгорять, але це частина смаку. Обережно вийміть хліб з олії лопаткою з отворами та покладіть на паперовий рушник, аби він увібрав у себе залишки олії. Розкладіть на тарілки, посоліть та поперчіть. За бажанням подавайте з томатною сальсою.

## СНІДАНОК ІЗ ТАТКОМ

У серії *"Ozaf"* (4 епізод 1 сезону) Ганнібал утішає Ебігейл, яка пережила велику травму. Він маніпулює її підсвідомістю, готуючи дівчинці такий самий сніданок, який готував її батько, коли його брутально застрелили в неї на очах. Яйця, фрукти, сосиски, а також, ох... чай із псиллоцибіну.

У сценарії була *"Яєчня по-панськи"*, і я приготувала її з вишуканих пластених булочок, адже вони символізують спотворену красу Ганнібала. Чи щось на кшталт цього. Насправді я використала ці булочки лише тому, що того дня ми мали знімати чотири великі сцени, і я забула взяти хліб. У супермаркеті біля студії були лише ці булочки, але вони чудово впоралися із завданням. Їхня унікальна форма додала страві цікавинки, адже був ризик, що все скіндалося б на зничайний хліб із діркою, у яку заіхали яєчною. Вийшло набагато краще, ніж зі звичайними скибками хліба. Час від часу мені просто щастить...



# ГЕНГТАУНСЬКА ЯЄЧНЯ (205)

Коли Ганнібал готує для Джека Крофорда сніданок, каву та затишок, він обирає розкішні інгредієнти: на диво великі устриці, домашній копчений бекон та свіжі яйця.

## ІНГРЕДІЄНТИ:

4 яйця

3 ст. л. вершків

¼ склянки води

6 сирих устриць (без панцирів)

¾ склянки панірувальних сухарів

¼ склянки борошна

6 ст. л. масла

4 товсті шматки панчети, смажена

сіль, перець



На 2 порції

1. Збийте у мисці яйця та вершки. Перелийте 2 ст. л. цієї маси в іншу миску. Відставте першу миску вбік, поки смажитимете устриці.
2. Додайте до яєчної маси у другій мисці ¼ склянки води та збийте.
3. Висипте панірувальні сухарі на одну тарілку, а борошно – на іншу.
4. Присипте кожну устрицю борошном, тоді занурте в яєчну воду та повністю обваляйте у панірувальних сухарях.
5. Розтопіть 2 ст. л. масла на пательні на помірно великому вогні та пасеруйте устриці з обох боків до появи золотистого кольору. Не просмажуйте повністю. Відкладіть убік.
6. Протріть пательню паперовим рушником та поставте на середній вогонь. Додайте решту масла. Коли масло почне кипіти, додайте яйця з першої миски. Посоліть та поперчіть до смаку. Обережно розмішуйте яйця виделкою. Коли яйця частково просмажаться, додайте устриці. Продовжуйте обережно помішувати. Коли яйця майже досмажаться, проте ще залишиться трохи сируватої рідини, розкладіть страву на дві тарілки. Прикрасьте шматками бекону та подавайте на стіл.



## ЖОНГЛЮВАННЯ ЯЙЦЯМИ ДЛЯ ДЖЕКА

У сценарії до "Mikozuke" (5 епізод 2 сезону) Ганнібал мав виконати трюк із ножем та яйцем, який змусив нервувати увесь мій відділ. Я неодноразово бачила, як цей трюк не вдавався найкращим шеф-кухарям, та знала, наскільки він складний. Ми хотіли зробити все ідеально, тому в день зйомок на майданчику було два японські шеф-кухари, великий вибір ножів та лопаток, а також понад сотня яєць. Наші шеф-кухари провели цілий ранок у гримерці та костюмерній, готуючись до того, що вони замінятимуть руки Мадса у кадрі. Я нетерпляче ходила біля столів із яйцями, перераховуючи реквізит та перечитуючи сценарій, і намагалася переконати себе, що понад сотні яєць буде цілком достатньо, щоби відзняти потрібну кількість дублів.

Коли врешті настав час знімати цю сцену, Мадс прийшов та поцікавився, що йому доведеться робити. Я детально пояснила всі дії та додала, що попри неймовірну складність трюку, йому не було про що хвилюватися, адже в нас були дублери для кадрів із руками, які завжди могли його замінити, якби акторові щось не вдалося.

Мадс узяв у руку лопатку та підкинув яйце у повітрі. Воно впало просто на край лопатки та ідеально розбилася надвоє, а його вміст вилетів у миску, що стояла знизу. "Отак?" — запитав він, хитро усміхнувшись. Коли я кивнула, не вірячи власним очам, він пояснив, що в юності захоплювався жонглюванням, тому такий трюк з яйцем не був для нього чимось важким. Для сцени вистачило одного дубля.