

ВДЪХНОВЕНА ОТ ИСТОРИИТЕ НА

ROALD DAHL

РОАЛД ДАЛ НЕВЕРОЯТНО ГНУСНИ РЕЦЕПТИ

С ИЛЮСТРАЦИИ ОТ ИЗУМИТЕЛНИ
ХУДОЖНИЦИ, ВКЛЮЧИТЕЛНО
КУЕНТИН БЛЕЙК!

Разказвач №1
в света ви
кани на ново
кулинарно
приключение.



ВДЪХНОВЕНА ОТ ИСТОРИИТЕ НА

ROALD DAHL

РОАЛД ДАЛ

НЕВЕРОЯТНО

ГНУСНИ РЕЦЕПТИ

Превод от английски

Петя К. Димитрова

enthusiast

София, 2024

Роалд Дал
НЕВЕРОЯТНО ГНУСНИ РЕЦЕПТИ
Превод *Петя К. Димитрова*
Редактор *Симона Христова*
Коректор *Цвета Нинкова*
Адаптация *Ивайла Пеева*

Roald Dahl
Marvellously Revolting Recipes

Text copyright © The Roald Dahl Story Company Ltd, 2023
Roald Dahl is a registered trademark of The Roald Dahl Story Company Ltd.
All rights reserved.

Някои от рецептите са публикувани в предишната книга – „Изключително гнусни рецепти“, изд. „Ентусиаст“, 2015; Превод: Катя Перчинкова.

Роалд Дал
Невероятно гнусни рецепти

© Лори Нюман, автор на рецептите, 2023, 2024
© Хана Съмърс, автор на рецептата за „Маймунска кора“, 2023, 2024
© Софи Дал, автор на предговора, 2023, 2024
© Петя К. Димитрова, превод, 2024
© Ян Болдуин, снимки на храната, 2009, 2023, 2024
© Куентин Блейк, илюстрации на с. 26, 27, 42, 43, 46-49, 52-55, 58, 59, 84, 85, 94, 95, 143 © 1993, 2001, 2009, 2023, 2024
© Абе Огедина, Аксел Шефлър, Алекс Скарф, Алексис Дийкън, Даян Юън, Джоел Стюарт, Ема Чичестър Кларк, Емили Угард, Иън Бек, Крис Ридъл, Крис Уормуел, Лейн Смит, Лорън О'Хара, Мину Грей, Рикин Парех, Стивън Ленгън, Тим Стивънс, всички останали илюстрации © 2023, 2024
© Rankin, снимка на гейм Джоана Лъмли
© Линда Китсън, снимка на Куентин Блейк
© Хана Съмърс, снимка на Елизабет Трокмортън
© Enthusiast – запазена марка на „Алто комюникейшънс енд пбблишинг“, 2024

Илюстрациите, придружаващи допълнителната информация на с. 106-136 (и поставени на други места в книгата), са направени от Лора Кополаро за The Roald Dahl Story Company.

Марките, споменати в книгата, са търговски марки на трети страни.
Специални благодарности към Сонали Шах за приноса ѝ към наръчиците.

Английска. Първо издание
Формат 60x90/8
Печатни коли 18
ISBN 978-619-164-625-8
София, бул. „Васил Левски“ 31
тел.: 02/943 8716, email: office@enthusiast.bg
Книгите на „Ентусиаст“ може да закупите от www.enthusiast.bg

Печат АЛИАНС ПРИНТ



СЪДЪРЖАНИЕ

За пиршествата. Предговор от Софи Дал	9
Въведение от Фелисити Дал	11
Невероятната благотворителна фондация за деца на Роалд Дал	13
Преди да започнете да творите и готвите...	16
РЕЦЕПТИТЕ!	17
МАЛКИ ХАПКИ И ПРЕДЯСТЯ	19
Очи от бик	20
Драконово месо	22
Дъвчащи пръчици	24
Пъпкавици	26
Бъркана тиня	28
Прах при прахта	30
Залепуустни	32
Щипалки, задушени в слуз	34
Дъвкогълтачки	36
Кюфтета от ларви	38
ОСНОВНИ ЯСТΙΑ И ВКУСНИ ДЕКОРАЦИИ	41
Кучешки сандвичи	42
Спагети с червеи	44
Ребърцата на Хензел и Гретел	46
Огромният крокодил	48
Забъркани сънища	50
Горещи макарони от пудели върху фолио прозрачно	52
Брагатото лице на господин Тъпашки	54
Мишки с ориз	56
Паят на Док Спенсър	58
ДЕСЕРТИ	61
Маймунска кора	63
Торта с ментина	66





Аленочервени огнени гражета	68
Искрем	70
Захаросани ябълкови гръвчета	72

СЛАДКИ ЗАКУСКИ 75

Желирани комари	76
Уонка-Вит	78
Пръчици лакрица	80
Гърчещи се бонбони	82
Надупчени шоколади	84
Крем за коса	86
Ухапревъзходно	88
Вита-Уонк	90
Пържени снежни топки	92
Хрупкави жила от осу	94

НАПИТКИ 97

Пенливи гражета	98
Сайджерът на Бийн	100
Съскащи бонбони	102

ИСТОРИЯ НА ШОКОЛАДА 105

ОБОРУДВАНЕ И ОСНОВНИ ПРОДУКТИ/СЪСТАВКИ 109

ОСНОВНО ОБОРУДВАНЕ 110

ОБОРУДВАНЕ ЗА НЯКОИ ОТ РЕЦЕПТИТЕ 114

ОСНОВНИ СЪСТАВКИ 117

НАРЪЧНИК ЗА УПОТРЕБА НА ОБОРУДВАНЕТО 119

НАРЪЧНИК НА ГОТВАРСКИТЕ МЕТОДИ 125

БЛАГОДАРНОСТИ 137

ВАШИТЕ БЕЛЕЖКИ 138

БОНУС РЕЦЕПТА: Цвърчащи нагенички 142





ЗА ПИРШЕСТВАТА

ПРЕДГОВОР ОТ СОФИ ДАЛ

Наричах го Молд, защото, когато бях малка, се опитвах да ме научат на норвежкото произношение на името му „Ру-ал“, но бебешкият ми език изобщо не можеше да се справи. Оттогава той бе Молд, понякога Молди, което му прилягаше – с неговата суха фигура и темпераментен говор.

Като всички добри магьосници Молд имаше добър набор от трикове в ръкава си – призвани от ежедневието. Бисквити „Амарето“, чиято хартия запалваш, а те се изстрелват в небето като грънкащи балони с горещ въздух и падат обратно на земята като купчина пепел. Миниатюрен парен локомотив, който пъхти и пуфти около масата за хранене, ако го напълните с вода. Унищожител на треви, който изписва имената ни на моравата през нощта, защото феите са ни навестили. Прозорците на Молд бяха осеяни с Вещерски топки: древни сфери в бонбонени цветове, използвани да гонят вещици, ако се появят на стъклото.

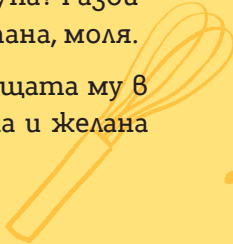
На тази маса храненето никога не бе просто хранене. Беше още една възможност за история – голяма история за смекаване на различните несправедливости на това да бъдеш дете.

За сандвичите с бекон и мармалаг: „Имам тази рецепта от един принц от Дар ес Салаам; спасих го от челюстите на питон и в замяна той ми се отплати с тази изискана комбинация.“

Френска лучена супа: „Една монахиня в Бургундия ми я сервира; майка изуменка, която пренасяла контрабандно сладолед в кюлотите си по време на войната и дори не трепвала, когато се разтичал по краката ѝ.“

Молд разбираше, че връщането в интернат, когато си на десет, е тежко и че споменът за прекрасна вечеря преди заминаването ще те топли със седмици, когато зажадуваш за дома. Той самият го е преживял. Печено пиле с картофи? Готово. Доматена крем супа? Разбира се. Шоколадова торта? Сторено. С допълнително сметана, моля.

Червената кутия „Таперуер“, която се появяваше в къщата му в края на всеки обяд или вечеря, предвещаваше най-важната и желана





част от храненето. Функционалността ѝ опровергаваше славата на това, което се намираще вътре. Ако си бил добър на трапезата, можеше да отидеш да я вземеш от кухнята и да я поставиш на масата, докато възрастните пият кафето си. Кутията съдържаше шоколад. Много шоколад в привлекателни за деца размери, нищо специално, но винаги покоряващо. „Флейк“, „Тоблерон“, „Аеро“, „Кърли Уърли“, „Кит-Кат“. Екзотичният скандинавски буламач, който Молд раздаваше след книжно турне в Швеция – гладкият отвън, но хрупкав отвътре шоколад „Даим“. Изпратени от рая. „Малтийзърс“, „Роло“, „Крънчи“, „Йорки“. Знаехме датите и историята на всеки от тях. Заедно изучавахме кутията като екип археолози в търсене на най-добрия вкус.

Молд почина, когато бях на тринайсет. Щеше да бъде на седмото небе, ако знаеше, че днешните деца следват рецепти, вдъхновени от героите му, както и че „Невероятната благотворителна фондация за деца“ и нейните герои вървят редом с ГДВ и Огромният крокодил в тази книга. Точно както неговата вдовица Лиси, Молд от първа ръка знаеше за пагубното въздействие на болните деца и имаше огромно уважение към онези, които се грижат за тях.

Сега е ваш ред за сладки измишльотини и полет на фантазията. За Съскаци бонбони, Торта с ментина и Бъркана тиня. Напред към пиршеството!





ВЪВЕДЕНИЕ ОТ ФЕЛИСИТИ ДАЛ

Често ме питат коя е любимата ми книга на Роалд Дал и отговорът ми винаги е „Джеймс и гигантската праскова“. „Защо?“ ще попитате. Ами, едно от най-важните неща в живота е изборът на приятели, а Джеймс, разбира се, прави чудесен избор. Неговите приятели му помагат да изпълни перфектното бягство от ужасните леля Спайкър и леля Спондж. Бяха безстрашни. Прекосиха океан, за да угат възможно най-далеч от отвратителните лели. Но също така имаха нужда от храна, а прасковата им я осигури. „Страхотен! Несравним! Няма друг такъв деликатес!“ – казва Стоножката на едно място в книгата. А той трябва да знае, защото е опитвал най-отбрани ястия от целия свят. Песента му за всички екзотични и ексцентрични храни, които обича да похапва, е вдъхновение за много от гнусните рецепти в тази книга.

Точно като Стоножката в „Джеймс“ Роалд беше запленил от храната. От всичките ѝ форми и размери. Едно от първите писма, които е пращал у дома от интерната, написано на деветгодишна възраст, описва очарованието му към това как бухал може да погълне цяла мишка – кожа, кости и всичко.

Не мисля, че Роалд някога е ял мишка, но винаги през живота си е бил авантюрист и е искал да опитва нови неща. Научил се е да готви на ранна възраст, за да преправя отвратителната храна, която получавали в училище. Скъпата му майка му пращала интересни колетуци с храна, съдържачи сурови яйца.

Тази книга не е съставена от стоножка, а от Лори Нюман, която е великолепен и оригинален готвач. Рецептите са вдъхновени от прекрасните и чудни храни, включени в книгите на Роалд Дал. От Крема за коса на Уили Уонка до Забърканите сънища на ГДВ, това е колекция от вкусни и вълнуващи ястия. Вие (или възрастните в живота ви) може би си спомняте предишните книги „Гнусни рецепти“, публикувани през последните трийсетина години. Макар че тази книга съдържа нови рецепти, тук-там са включени някои стари любими рецепти, илюстрирани от невероятния сър Куентин Блейк.

НЕВЕРОЯТНАТА БЛАГОТВОРИТЕЛНА ФОНДАЦИЯ ЗА ДЕЦА НА РОАЛД ДАЛ

„Невероятната благотворителна фондация за деца на Роалд Дал“ осигурява така нужните медицински сестри и подкрепа за тежко болни деца. Фондацията подкрепя деца и млади хора, засегнати от сложни терминални заболявания, включително епилепсия, редки заболявания, сърповидно-клетъчна анемия и невромускулни състояния.

Медицинските сестри на Роалд Дал понастоящем се грижат за над 24 000 тежко болни деца в цялото Обединено кралство. Те са жизненоважен спасителен пояс за децата и техните семейства. Ние вярваме, че всяко тежко болно дете заслужава една от медицинските сестри на Роалд Дал.

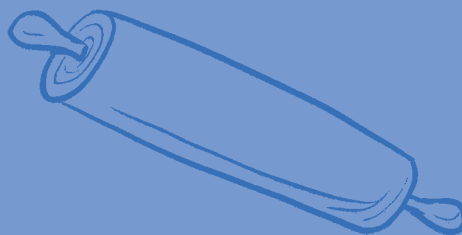
Много невероятни хора продължават да вършат чудесна работа, за да подпомагат децата и невероятната фондация. Искаме да се възползваме от тази възможност да ознаменуваме някои от тях. Обърнете страницата, за да откриете някои от нашите **Невероятни герои!**





РЕЦЕПТИТЕ!





МАЛКИ ХАПКИ И ПРЕДЯСТЯ



ОЧИ ОТ БИК

ОТ МОМЧЕ

ИЛЮСТРИРАНА ОТ РИКИН ПАРЕХ



Наблюдавайте очите, понеже изчезват бързо, след като са готови!

РЕЦЕПТА ЗА 8 БРОЯ

ЩЕ ИМАТЕ НУЖДА ОТ

ОБОРУДВАНЕ

- вилица
- малка купа
- нож

СЪСТАВКИ

- 100 г меко козе сирене (налично в повечето супермаркети)
- 50 г крема сирене
- 3 с. л. сушени на слънце домати, ситно нарязани
- 4 с. л. черно сусамово семе
- 1 голяма кисела краставичка
- 4 черни маслини, необезкостени (все още с костилки)

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ

- 1** С вилицата разбъркайте добре козето сирене, крема сиренето и сушените домати.
- 2** От сместа направете 8 топчета.
- 3** Сложете черното сусамово семе в малка купа и овъргалайте топките една по една в него. Трябва да са напълно покрити.
- 4** Нарезжете киселата краставичка на 8 тънки шайби и поставете по една върху всяка топка.
- 5** Отрежете краищата на черните маслини – нужни са ви 8 парчета. Поставете по едно парче върху всяка топка за завършек.



ДЖОЕЛ СТЮАРТ ЕМА ЧИЧЕСТЪР КЛАРК ЕМИЛИ УДАРД ИЪН

ДАЯН ЮЪН

АЛЕКСИС ДИЙКЪН

АЛЕКС СКАРФ

АКСЕЛ ШЕФЛЪР

АБЕ ОДЕДИНА

ТИМ СТИВЪНС СТИВЪН ЛЕНТЪН РИКИН ПАРЕХ МИНИ ГРЕЙ

БЕК

КРИС РИДЪЛ

КРИС УОРМУЕЛ

КУЕНТИН БЛЕЙК

ЛЕЙН СМИТ

ЛОРЪН О'ХАРА



„През живота си ям преизобилни с ям...“, казва Стария зелен скакалец в „Джеймс и гигантската праскова“ и ни споделя за най-изключителните ям, които е опитвал – някоя, от които не бихте повярвали, че са истински!

Мишки с ориз, шипалки, задушени в слуз, прясно граконово месо и голи охлюви с пелмени, както и много, много други. Сега ще имате възможност да създадете най-изумителните ям от книгите на Роалд Дал, вдъхновени от истории като „Чарли и шоколадовата фабрика“, „Жирафът, пеликанът и аз“ и „Дани – шампион на света“.

Следвайте всички съвети и насоки стъпка по стъпка и се превърнете в майстор-готвач на най-невероятните (и най-отвратителни) рецепти. Тази книга ви предоставя всичко нужно, за да сготвите поразителни ястия, които дори любимите ви Чарли и Матилда ще искат да опитат.

Цена: 20 лв./10.25 €



9 786191 646258

www.enthuslast.bg