



Twórca bestsellerowego kanału
na YouTube **BINGING WITH BABISH**

3 MILIONY SUBSKRYPCJI
300 MILIONÓW
ODSŁON!!!

ANDREW REA

FILMOWE ★ MENU ★

Przewodnik kulinarny dla miłośników kina



Laurum

FILMOWE MENU

ANDREW REA

FILMOWE MENU

PRZEWODNIK KULINARNY DLA KINOMANIAKÓW


ZDJĘCIA: SCOTT GORDON BLEICHER

L*aurum*



Ta książka jest nieoficjalną, nieautoryzowaną i nielicencjonowaną publikacją nawiązującą do wielu różnych filmów – niezatwierdzoną przez jakichkolwiek twórców, producentów czy właścicieli owych filmów. Dlatego wszelkie tytuły, znaki handlowe, nazwy, cytaty lub inne wyrazy, symbole i oznaczenia użyte w tej książce pozostają własnością tychże twórców i zostały użyte wyłącznie w celu wywołania filmowych skojarzeń.





*Dla tej, która nauczyła mnie
gotować, żyć i kochać
– dla mojej matki*

SPIIS TREŚCI

WPROWADZENIE	9
Anielskie ciasto <i>Dzień świstaka</i>	10
Szparagi z sosem holenderskim <i>American Beauty</i>	14
Tort urodzinowy <i>Szesnaście świeczek</i>	16
Placek jagodowy <i>Stań przy mnie</i>	20
Boeuf bourguignon <i>Julie i Julia</i>	22
Francuskie tosty z bourbonem <i>Sprawa Kramerów</i>	24
Słodki makaron śniadaniowy <i>Elf</i>	26
Homar w maśle <i>Annie Hall</i>	30
Piwo kremowe <i>Harry Potter</i>	32
Przepiórki w sarkofagach <i>Uczta Babette</i>	34
Gryzik serowy z jajkiem na bekonie <i>Mój kuzyn Vinny</i>	40
Suflet serowy <i>Sabrina</i>	42
Kurczak w sosie czekoladowym <i>Śniadanie u Tiffany'ego</i>	44
Trufle czekoladowe <i>Czekolada</i>	46
Confit Byaldi <i>Ratatuj</i>	50
Courtesan au chocolat <i>Grand Budapest Hotel</i>	52
Bułeczki drożdżowe <i>Gorączka złota</i>	54
Podwójna pizza nowojorska <i>Gorączka sobotniej nocy</i>	56
Jajka w gniazdkach z sosem paprykowym <i>Wpływ księżycy</i>	60
Ślimaki w maśle czosnkowym <i>Pretty Woman</i>	62
Rybne taco <i>Stary, kocham cię</i>	64
Smażony kurczak z gotowaną kukurydzą <i>Co z tym Bobem?</i>	68

Olbrzymie naleśniki <i>Wujaszek Buck</i>	70
Burger po hawajsku <i>Pulp Fiction</i>	74
Lody orzechowe <i>Rzymskie wakacje</i>	76
Kanapka z przekąskami <i>Powrót do szkoły</i>	78
Ciasto marchewkowe „Przepraszam” <i>Druhny</i>	80
Kanapka z pastrami <i>Kiedy Harry poznał Sally</i>	84
Makaron aglio e olio <i>Szef</i>	86
Makaron z „więziennym” sosem i klopsikami <i>Chłopcy z ferajny</i>	88
Kanapka filadelfijska <i>Creed. Narodziny legendy</i>	92
Kurczak z grilla <i>Moonlight</i>	94
Popcorn z rodzynkami w czekoladzie <i>Whiplash</i>	96
Koktajl z krewetek <i>Sok z żuka</i>	100
Kaczka pieczona <i>Jedz i pij, mężczyzno i kobieto</i>	102
Il timpano <i>Wielkie otwarcie</i>	104
Tiramisu <i>Supersamiec</i>	110
Tonkotsu ramen <i>Tampopo</i>	114
Waniliowy crème brûlée <i>Amelia</i>	116
Strudel wiedeński <i>Bękarty wojny</i>	118
Najwspanialsza kanapka świata <i>Trudne słówka</i>	120
PODZIĘKOWANIA	124
O AUTORZE.....	125
INDEKS ALFABETYCZNY.....	126

WPROWADZENIE

Kinowe i telewizyjne jedzenie pełni tak samo istotną rolę, jak kinowi czy telewizyjni bohaterowie. Ma swój własny styl, a czasem zasadnicze znaczenie w łączeniu różnych historii; bywa istotne w scenach pełnych emocji, a także służy jako wyjątkowa oprawa miejsca, czasu i ogólnego ducha opowieści, i na zawsze zapada w pamięć widza.

Ja na przykład nie pamiętam imion moich najlepszych przyjaciół ze szkoły podstawowej, ale mam z tamtych czasów żywe wspomnienie galaretek i tortów z *Parku Jurajskiego*. I pośpiesznie zorganizowanej przez panią Doubtfire uczty tuż po tym, jak podpaliła sobie bluzkę. I półmiska pysznych przekąsek wychwalanych przez Płomyka w *Pięknej i Bestii*. I fluoroscencyjnego ciasta fruwającego nad stołem w filmie *Hook* (w rzeczywistości to jedyne, co pamiętam z tego filmu). Jestem gotów się założyć, że wy też macie jakieś filmowo-kulinarne wspomnienia z dzieciństwa – czy to szpinakowe zraziki Kronka z *Nowych szat króla*, czy drażetki Reese's Pieces z *E.T.* Potrawy, które widzimy na ekranie zostają z nami – już zawsze będziemy ich pragnąć.

Nie jest niespodzianką, że często chcemy zjeść to, co widzimy na ekranie, a jedyne co możemy, to skojarzyć owo jedzenie z filmowymi bohaterami i ich życiem. W rzeczywistości jedzenie w kinie i telewizji jest potężną formą reklamy podprogowej.

Prawie dwie dekady po premierze *Seksu w wielkim mieście* przed piekarnią Magnolia w Nowym Jorku niezmiennie ustawa się kolejka, a wszystko to dzięki muffinkom, którymi delektują się bohaterki w jednym z odcinków. W bistro Katz's Delicatessen wisi drewniany szyld upamiętniający słynną scenę „orgazmu” z *Kiedy Harry poznał Sally*. Okoń morski niemal wyginął po wzmiance Richarda Attenborougha w *Parku Jurajskim*. A ci, którzy w Czarodziejskim Świecie Harry'ego Pottera w Orlando wzięli pierwszy łyk piwa kremowego, podobno płakali. Filmowe jedzenie stało się namacalne, pozornie niedostępne przysmaki teraz są w zasięgu ręki.

Zarówno jedzenie, jak i filmy są źródłem rozrywki, odprężenia i bliskości i nieustannie wzajemnie się inspirują. Mnie zainspirowały w 2016 roku do stworzenia kanału *Binging with Babish*, w którym staram się odtwarzać dania filmowe i telewizyjne. Zawsze byłem ciekawy fikcyjnego jedzenia filmowego i przez całe życie nieświadomie pielęgnowałem głęboką miłość zarówno do kina, jak i do jedzenia. Kiedy te oba obiekty afektacji przypadkowo spotkały się w mojej kuchni, wiedziałem, że odnalazłem swoje powołanie. Zmotywowany kuszącym połączeniem pasji i zabawy, prawie co wieczór wracałem po pracy do domu, by do późnej nocy eksperymentować w kuchni i zostawiałem po sobie stertę brudnych naczyń i poplamionych fartuchów. Wysięk się opłacił: kanał *Binging with Babish* stał się moją pełnoetatową pracą, pozwolił mi się otworzyć na mnóstwo nowych doświadczeń i ludzi (w tym miłość mojego życia) i zebrał – w chwili, kiedy piszę te słowa – ponad 40 milionów wyświetleń*. Wiem, że podobną pasję – do jedzenia i filmów – podziela mnóstwo ludzi, i dlatego towarzyszy mi nieustająca radość dzielenia się z nimi kreatywnością, spontanicznością i fantazją, które tej pasji towarzyszą.

To jest książka o powołaniu do życia smakowitej fikcji i urzeczywistnianiu naszych fantazji kulinarnych we własnej kuchni. Gotowanie z tych przepisów jest jednym z najprostszych sposobów, by z pierwszej ręki doświadczać tego, co nasi filmowi bohaterowie widzą, czują i smakują. Jest coś niezaprzeczalnie wyjątkowego w pierwszym kontakcie z il Timpano z filmu *Wielkie otwarcie* (str. 104) i podziwianiu kolejnych warstw tej potrawy układanych z prawdziwym włoskim temperamentem. Niektóre przepisy są wyczerpująco dokładne, takie jak Confit Byaldi z *Ratatuj* (str. 50), podczas gdy inne są jedynie hołdem złożonym pierwowzorom, takie jak francuskie tosty ze *Sprawy Kramerów* (str. 24). Bez względu na to, które dania osobiście wypróbujecie, mam nadzieję, że pomogą wam przywołać wspomnienie ukochanych filmów.

* W chwili wydania książki kanał *Binging with Babish* ma już ponad 2,9 mln subskrybentów, a liczba wyświetleń wynosi... 340 mln.



ANIELSKIE CIASTO



W jednej z zadziwiająco „filozoficznych” komedii, jakie kiedykolwiek powstały, Bill Murray gra zarozumiiałego i skupionego na sobie prezentera pogody, który utknąwszy w pętli czasowej przeżywa w kółko ten sam dzień. Fabuła, równie niewiarygodna jak sam opis, pozwala bohaterowi folgować sobie w różnych sytuacjach bez zbytnych konsekwencji. W kultowej scenie obżarstwa w kawiarni Tip Top Café w Punxsutawney Phil rzuca się łapczywie na śniadanie i wypcha sobie do ust kawał anielskiego ciasta, wzbudzając obrzydzenie u postaci granej przez Andie MacDowell. Pokusa, aby zrobić to samo – gwarantowana, ale co ze wstydem i poczuciem winy następnego dnia?

Składniki

12 białek w temperaturze pokojowej
0,5 łyżeczki esencji waniliowej
0,5 łyżeczki soku z cytryny
1,5 łyżeczki winianu potasu*
185 g mąki tortowej
4 łyżki cukru
350 g drobnego cukru
0,5 łyżeczki soli
235 ml śmietany kremówki
300 g truskawek pokrojonych w ćwiartki

Na około 12 porcji

Rozgrzej piekarnik do 175°C.

Połącz białka, ekstrakt waniliowy, sok z cytryny i winian potasu i ubijaj mikserem na średnich obrotach, aż całość będzie dość sztywna.

Do miski przesiej mąkę, dodaj drobny cukier i sól. Niewielką ilość tych suchych składników wsyp do ubitych białek i delikatnie wymieszaj szpatułką. Dodawaj po trochu resztę suchych składników, cały czas mieszając. Gdy składniki się połączą, wlej ciasto do tortownicy (najlepiej takiej z kominkiem), rozprowadź równomiernie szpatułką, umieść w piekarniku i piecz przez 30–40 minut lub dopóki patyczek włożony w środek ciasta nie będzie suchy po wyjęciu. Po upieczeniu postaw foremkę na kratce i odczekaj co najmniej półtorej godziny przed wyjęciem ciasta.

Gdy ciasto będzie stygło, ubijaj śmietanę z 2 łyżkami cukru na średnich obrotach, aż do uzyskania sztywności. Schłódź w lodówce do momentu podania.

W małej misce wymieszaj truskawki z pozostałymi 2 łyżkami cukru i odstaw na co najmniej 10 minut.

Gdy ciasto całkiem ostygnie, wyjmij je, luzując uprzednio nożem od brzegów tortownicy. Ułóż na paterze lub dużym talerzu, pokrój, udekoruj bitą śmietaną, truskawkami i podawaj.

Rita: — Nie martwisz się o cholesterol, ani o raka płuc? Wszyscy się o coś martwią.

Phil: — Już nie. Jestem wyjątkowy. Nie używam nawet nici dentystrycznej.





Inspiracją był film:

DZIEŃ ŚWISTAKA

1993





SZPARAGI Z SOSEM HOLENDERSKIM

W *American Beauty* – reżyserskim debiucie Sama Mendesa – podczas pełnej napięcia sceny obiadu nad półmiskiem nietkniętych szparagów wybuchają rodzinne niesnaski. Kevin Spacey w roli głowy rodziny, Lestera Burnhama, wstaje od stołu i w nieco teatralny sposób ciska talerzem o ścianę. Zniszczenie Bogu ducha winnych szparagów jest skutkiem ubocznym jego nowo obranej drogi życiowej. Oto nieco odmieniona wersja tego dania ze wspnianiałym sosem holenderskim i bajecznym jajkiem – serwujcie z uczuciem.

Składniki

1 całe jajko plus 4 żółtka
3 łyżki soku z cytryny
0,5 łyżeczki soli
0,25 łyżeczki pieprzu cayenne
125 g roztopionego masła
1 łyżka białego octu winnego
1 liść laurowy
0,5 kg zielonych szparagów
świeżo zmielony pieprz

Na 4 porcje

Sos holenderski: w metalowej misce utrzyj żółtka z sokiem z cytryny, solą i pieprzem cayenne. Do średniej wielkości rondla wlej trochę wody i doprowadź do wrzenia. Umieść miskę z żółtkami na garnku z wrzątkiem, ale tak, aby dno miski nie dotykało powierzchni wody. Ubijaj żółtka, dopóki nie staną się jasnożółte i puszyste, mniej więcej przez 2 minuty. Zdejmij miskę z garnka. Bardzo powoli wlewaj do żółtek masło, ciągle ubijając, aż całość stanie się gęsta i kremowa (około 1–2 minuty).

Jajko w koszulce: Do dość szerokiego rondla wlej sporo wody i gotuj na małym ogniu. Dodaj ocet. Ostrożnie wbij jajko na sitko o drobnych oczkach i delikatnie potrząśnij, aby usunąć ciecz wokół białka (nie jest to konieczne). Zamieszaj wrzątek łyżką, aby woda zawirowała. Szybko, ale delikatnie włóż jajko do wirującej i gotującej się wody i w dalszym ciągu mieszaj wodę w tym samym kierunku, aby pomóc białku owinać się wokół żółtka. Kontynuuj do momentu, aż białko się zetnie i stanie się całkiem białe, a żółtko będzie wciąż płynne (mniej więcej przez 3 minuty).

W międzyczasie włóż do garnka liść laurowy i pozostałe 2 łyżki soku z cytryny i napełnij go taką ilością wody, aby przykryła szparagi. Gotuj szparagi, aż zmiękną, ale wciąż będą chrupiące, czyli około 6 do 10 minut, w zależności od ich wielkości. Wyłóż szparagi na półmisek, polej sosem holenderskim i udekoruj jajkiem w koszulce. Przed podaniem dodaj trochę świeżego pieprzu i rozetnij żółtko.

*– Jenny, rzucitem pracę. Kazatem szefowi się pieprzyć
i zaszantażowałem go o sześćdziesiąt tysięcy. Podaj mi szparagi.
Lester Burnham*



Inspiracją był film:

AMERICAN BEAUTY

1999



TORT URODZINOWY



Ten prosty, ale pyszny tort jest inspirowany wzruszającymi chwilami z filmu Johna Hughesa, w którym dane jest nam podziwiać paczkę niezwykle popularnych dziecięcych gwiazd filmowych z lat 80. Niewiele jest na ekranie scen tak mocno zapadających w pamięć jak ta z tortem urodzinowym z filmu *Szesnaście świeczek*. Scena tym istotniejsza, że tort pozostaje nietknięty, a między dwójką głównych bohaterów w końcu dochodzi do pocałunku. Ten tort to najwspanialsze wyznanie miłości do Molly Ringwald.

Składniki

Ciasto:

230 g miękkiego masła plus odrobina masła do posmarowania patelni

375 g mąki tortowej

1 łyżka proszku do pieczenia

0,5 łyżeczki sody oczyszczonej

1 łyżeczka soli

330 g cukru

2 łyżki esencji waniliowego

3 duże jaja

360 ml mleka

kolorowa posypka

Lukier maślany:

350 g miękkiego masła

1 łyżka esencji waniliowej

625 g cukru pudru

3 łyżki mleka

różowy barwnik spożywczy
(lub innego koloru)

Na około 12 porcji

Ciasto: rozgrzej piekarnik do 175°C. Dwie tortownice o średnicy 22 cm wysmaruj masłem.

W misce wymieszaj suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, sodę i sól. Osobno utrzyj masło i cukier, aż masa stanie się lekka i puszysta, a następnie dodaj do niej jajka i wanilię. Powoli dodawaj mieszankę suchych składników do masy jajecznej i mieszaj mikserem na wolnych obrotach aż do całkowitego połączenia. Następnie, również powoli, dolewaj mleko i wciąż miksuj. Dodaj kolorową posypkę i wymieszaj.

Przełóż ciasto do tortownic i piecz przez 45–50 minut lub dopóki umieszczony w środku ciasta patyczek nie będzie suchy po wyjęciu. Po upieczeniu postaw ciasta na kratce, pozostaw do całkowitego ostygnięcia (około 2 godzin) i wyjmij z tortownic.

Lukier maślany: utrzyj mikserem masło, wanilię, cukier puder i mleko. Około jednej czwartej lukru włóż do miski i dodaj tyle barwnika spożywczego, aby uzyskać pożądaną kolor. Kolorowy lukier przełóż do rękawa cukierniczego z odpowiednią końcówką.

Jeśli to konieczne, wyrównaj ostrym nożem powierzchnię ciast. Nanieś niewielką ilość lukru na środek patery i umieść tam pierwszy placek. Posmaruj go obficie białym lukrem i ułóż na nim drugi placek. Całość pokryj równą warstwą białego lukru, a kolorowym zrób ozdobne kleksy. Pokrój i podawaj.

Jake: – Wszystkiego najlepszego, Samanto. Pomyśl życzenie.

Samanta: – Już się spełniło.





Inspiracją był film:

SZESNAŚCIE ŚWIECZEK

1984



Szef jest w istocie filmem o odwadze gotowania z pasją, a także o znaczeniu rodziny i innych ważnych rzeczy. Mówi nam sporo o serwowaniu, dekorowaniu i (mniem!) smakowaniu, ale w sumie jest raczej opowieścią o powodach, dla których główny bohater gotuje, a nie o tym, co gotuje. Nie da się tego chyba lepiej wyrazić niż w scenie, kiedy Carl Casper po raz pierwszy pośpiesznie przygotowuje Cubanosy w swoim nowiułkim food tracku i wyjaśnia synowi, dlaczego w gotowaniu tak ważna jest jakość. Bo jedzenie jest doskonałe tylko wtedy, jeśli stoją za nim odpowiednia motywacja i dobra energia.



OSKAROWY SEANS KULINARNY

Nr 10

A yellow laurel wreath, a symbol of honor and achievement, is positioned around the central text. It consists of two branches of laurel leaves, one on the left and one on the right, curving upwards and meeting at the top.

KANAPKA CUBANO

Z FILMU

SZEF

2014

O AUTORZE



Andrew Rea jest po części szefem kuchni, po części filmowcem, a najbardziej – niepokorną osobowością z YouTube.

Samouk zarówno za, jak i przed kamerą, Andrew samodzielnie stworzył swój kulinarny show *Binging with Babish* w 2016 roku. Podziwiają go miliony początkujących kucharzy i pasjonatów jedzenia na całym świecie. Jego zacięcie do nauczania i eksperymentowania w kuchni konkuruje jedynie z miłością do filmu i telewizji. Obie pasje stara się łączyć w swojej kuchni w Harlemie w Nowym Jorku.

KUCHNIA

OGŁĄDAJ. DELEKTUJ SIĘ.



Pamiętacie orgazmiczną kanapkę z filmu *Kiedy Harry poznał Sally*?
A gigantyczne timpano z *Wielkiego otwarcia*, słodkości z *Czekolady*
czy boeuf bourguignon z *Julie i Julia*?

Wiele z naszych ulubionych filmów pozostawia wspomnienie kultowych scen kulinarnych. Prezentowana kolekcja ponad czterdziestu przepisów to subiektywny wybór najwspanialszych ról filmowych, jakie zagrało jedzenie.

Andrew Rea, twórca niezwykle popularnego kanału na YouTube *Binging with Babish*, podjął się trudnego zadania wyselekcjonowania i opracowania filmowych receptur, dzięki czemu powstał ten filmowo-kulinarny przewodnik.

Niech was zainspiruje do przygotowania niezwykłych dań, nie tylko pysznych, ale również czasami bardziej porywających niż filmowa fikcja.

