



# Предисловие

Всем привет, с вами Matt the Cat и сегодня мы готовим очень много всего: от миндального тофу до редисовых шариков и блинчиков к чаю.

Пару слов о процессе.

Для нас было особенно важным, чтобы рецепты были не только похожими внешне на традиционные Тейватские блюда, но и обязательно вкусными! А также, чтобы их было достаточно легко приготовить дома без безумных или экзотических ингредиентов.

Я очень рад этой возможности выразить свою любовь и благодарность миру Геншина и отдать дань проведенным в нем часам, а еще оставить память о времени, проведенном с моими любимыми членами команды.

Делая эту книгу, мы получили массу удовольствия :)

Надеюсь, вы весело проведете время и получите уникальный кулинарный опыт Тейвата!

P.S.: обратите внимание на названия блюд — цвет шрифта совпадает с регионом, где вы можете его попробовать ;)

*Matt the Cat*

## Душа поединка (тахчин)

Фирменное блюдо Сайно. Золотистые зерна риса сложены в виде удивительного холма.

Когда вы зачерпываете немного и кладете ароматное мясо в рот, у вас возникает непреодолимое желание достать свою колоду «Священного призыва семерых» и скорее сразиться!

Рис 150 г

Куриное филе (или филе бедра) 1 шт.

Лук 1 шт.

Йогурт для маринада

Йогурт для риса 160 г

Масло для риса 80 г

Соль

Специи (паприка, куркума, сушеный чеснок)

2 яичных желтка

- ◆ Режем курицу на некрупные кусочки и маринуем с парой ложек йогурта, паприкой, куркумой, чесноком, солью и перцем. Оставляем хотя бы на пару часов, можно на ночь
- ◆ Варим рис.
- ◆ Смешиваем йогурт, желтки, куркуму, паприку, растительное масло.
- ◆ Обжариваем лук и курицу на среднем огне до золотистой корочки.
- ◆ По-хорошему, следуя традиции, сюда еще можно добавить горсть барбариса, но найти его может быть не так просто.
- ◆ Смешиваем рис с йогуртом.
- ◆ Смазываем форму маслом. Вообще для тахчина можно взять любую подходящую форму с толстыми стенками, но для блюда Сайно в виде пирамиды форму придется делать самому из нескольких слоев фольги.
- ◆ Выкладываем в форму слои.
- ◆ Дно и бока из риса с йогуртом, яйцом и приправами. Внутри помещаем курицу с луком и закрываем рисом.
- ◆ Сверху накрываем фольгой.
- ◆ Запекаем на 200 градусах час, в фольге лучше сделать дырочки/надрезы для выхода пара.
- ◆ Переворачиваем готовый тахчин на тарелку. Он должен быть покрыт прекрасной золотистой корочкой.



## Куриный шашлычок с грибами

*Шашлычок из грибов и птицы. Жаренное на костре мясо птицы и ароматные грибы. Нет времени объяснять, ешь! Когда Кэйа готовит куриный шашлычок с грибами, у него есть шанс приготовить Фруктовые шашлыки вместо этого.*

---

Филе бедра курицы 2 шт.  
Грибы 2 шт.  
Имбирь средний кусочек  
Чеснок 3 зубчика  
Соевый соус 2 ст.л.

Рисовый уксус 2 ст.л.  
Масло 2 ст.л.  
Перец Чили  
Лук 1 шт.

---

- ◆ Лук чистим и режем крупными кольцами.
- ◆ Грибы хорошенько моем и делаем красивый крестообразный надрез.
- ◆ Филе бедра обязательно проверяем на наличие осколков костей, режем на 3 больших кусочка и кладем в миску или контейнер.
- ◆ Добавляем туда же тертый имбирь и чеснок, соевый соус, рисовый уксус, перец и масло.
- ◆ Добавляем лук, грибы, хорошо перемешиваем и оставляем мариноваться на час или больше.
- ◆ Затем нанизываем грибы, курицу и лук на шпажки и запекаем в заранее разогретой до 200 градусов духовке 20-25 минут. Есть можно прямо со шпажки!



# Содержание

<b>Предисловие</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>Основные блюда</b> . . . . .	<b>5</b>
Ароматные мясные шарики . . . . .	6
В идеале (мясное рагу сабз) . . . . .	10
Волшебная паста в томатном соусе . . . . .	14
Мясной гуляш . . . . .	18
Душа поединка (тахчин) . . . . .	20
Жаренное в воке мясо . . . . .	22
Кацу-сандо . . . . .	24
Куриный шашлычок с грибами . . . . .	26
Лапша «Борода дракона» . . . . .	28
Лепешка «Мора» . . . . .	30
Медовое мясо с морковкой . . . . .	32
Паста с томатным соусом . . . . .	34
Пита . . . . .	36
Птица по-заморски . . . . .	38
Рагу отшельника . . . . .	40
Сборная запеканка . . . . .	42
Сливочное рагу . . . . .	44
Мясной стейк . . . . .	48
Томатное рагу . . . . .	50
Цыпленок в масле . . . . .	52
Цыпленок в медовом соусе . . . . .	54
Шаурма . . . . .	56
Яичная крепость . . . . .	58
Якисоба . . . . .	60
Грибная пицца . . . . .	62
Грибной крем-суп . . . . .	66
Луковый суп по-фонтейнски . . . . .	68
<b>Закуски</b> . . . . .	<b>71</b>
Вальс рисового омлета . . . . .	72
Картофельные оладьи «Волчьи лапки» . . . . .	76
Картофельная лодочка . . . . .	78
Монштадские оладушки . . . . .	80
Онигири . . . . .	82
Питательный салат . . . . .	84
Редисовые шарики . . . . .	86

Рисовый омлет . . . . .	. 88
Рыбацкий бутерброд . . . . .	. 90
Сими тядзукэ . . . . .	. 92
Сливочно-грибная башенка . . . . .	. 96
Сырные шарики масала . . . . .	. 98
Чесночный багет . . . . .	. 100
Яичные суши . . . . .	. 102

**Десерты. . . . . 105**

Блинчики к чаю . . . . .	. 106
Креп-сюзетт . . . . .	. 108
Миндальный тофу. . . . .	. 110
Мятное желе . . . . .	. 112
Послеполуденный чай Линетт . . . . .	. 114
Рисовый пудинг . . . . .	. 116
Снег на горне (моти с сакурой) . . . . .	. 118
Трёхцветное данго . . . . .	. 120
Тулумба . . . . .	. 124
Угольная лепешка аджиленах . . . . .	. 126

**Напитки . . . . . 129**

Радужная Астра. . . . .	. 130
Фруктовый чай с мятой. . . . .	. 132
Чай из ягод и закатника . . . . .	. 134
Ягодная газировка . . . . .	. 136

**Особая благодарность . . . . . 138**