



СОДЕРЖАНИЕ

От автора 6

Мондштадт 9

Блинчики к чаю	12
Мондштадтские оладушки	14
Рыбацкий бутерброд	16
Яичная крепость	18
Хрустящие креветки с картофелем	20
Цыпленок в медовом соусе	22
Супервеликолепная пицца	24
Питательный салат	28
Томатное рагу	30
Рисовый пудинг	32
Лунный пирог	34
Коктейли от Дионы	36

Ли Юэ 41

Лепешка Мора	44
Острые хлебцы	46
Обжаренные креветки	48
Жаренное в воке мясо	50
Мясо «Тяньшу»	52
Острая курица на пару	54
Рыба-белка	56
Свиной суп с бамбуком	59
Редисовые шарики	62
Мороженое Чун Юня	64



СОДЕРЖАНИЕ

СУМЕРУ 67

Картофельная лодочка	70
Пани пури	72
Пита	76
Ароматные мясные шарики	80
Креветки в соусе карри	84
Шаурма	86
Мясное рагу сабз.	88
Цыпленок в масле	92
Тулумба	96
Заварной крем из роз	98
Падисаровый пудинг.	100
Кофе по-сумерски	102

ИНАДЗУМА 105

Кацу-сандо	108
Онигири.	110
Инадзумское карри	114
Бодрящее кошачье лакомство	116
Тройные шашлычки	120
Птица по-заморски	124
Тонкоцу рамэн	126
Якисоба	130
Особая грибная пицца	132
Трехцветное данго	134
Моти с сакурой.	136
Бабл-ти Аято	138
«Радужная астра»	140

ОТ АВТОРА

Уфф... Только закончился мой долгий отпуск, который я провела в путешествии по Тейвату. Ох, я забыла представиться! Меня зовут Ольга Снежевна. Большую часть детства я провела в приюте Снежной. Многих моих братьев и сестер по приюту взяли в Фатуи, когда они выросли, — а меня нет. Может, не прошла отбор? В итоге меня оставили работать в приюте и отправили помогать на кухню.

Кормят у нас неплохо, но многие ребята стали жаловаться, что им надоели пирожки и борщ. Именно поэтому я решила свой отпуск посвятить поездке по другим странам и поиску новых рецептов для нашей кухни. В этот раз я успела объехать всего четыре страны: Мондштадт, Ли Юэ, Инадзуму и Сумеру. Может, в свой следующий отпуск успею съездить в Фонтейн и Натлан? Было бы неплохо.



В поездке я много слышала о каком-то златовласом путешественнике с белоснежной феей. Говорят, что он спас Мондштадт и Ли Юэ от драконов, излечил сумерцев от болезни и остановил в Инадзуме охоту на Глаза Бога. Наверное, интересный это человек! Жаль, что мне не удалось его встретить. Да и интересно было бы увидеть настоящую живую фею. Говорят, после трагедии, случившейся тысячи лет назад, от фей остались одни оболочки, а у этого путешественника — настоящая живая всамделишная фея! Повезло ему. Интересно, а что едят феи? И сколько они едят?

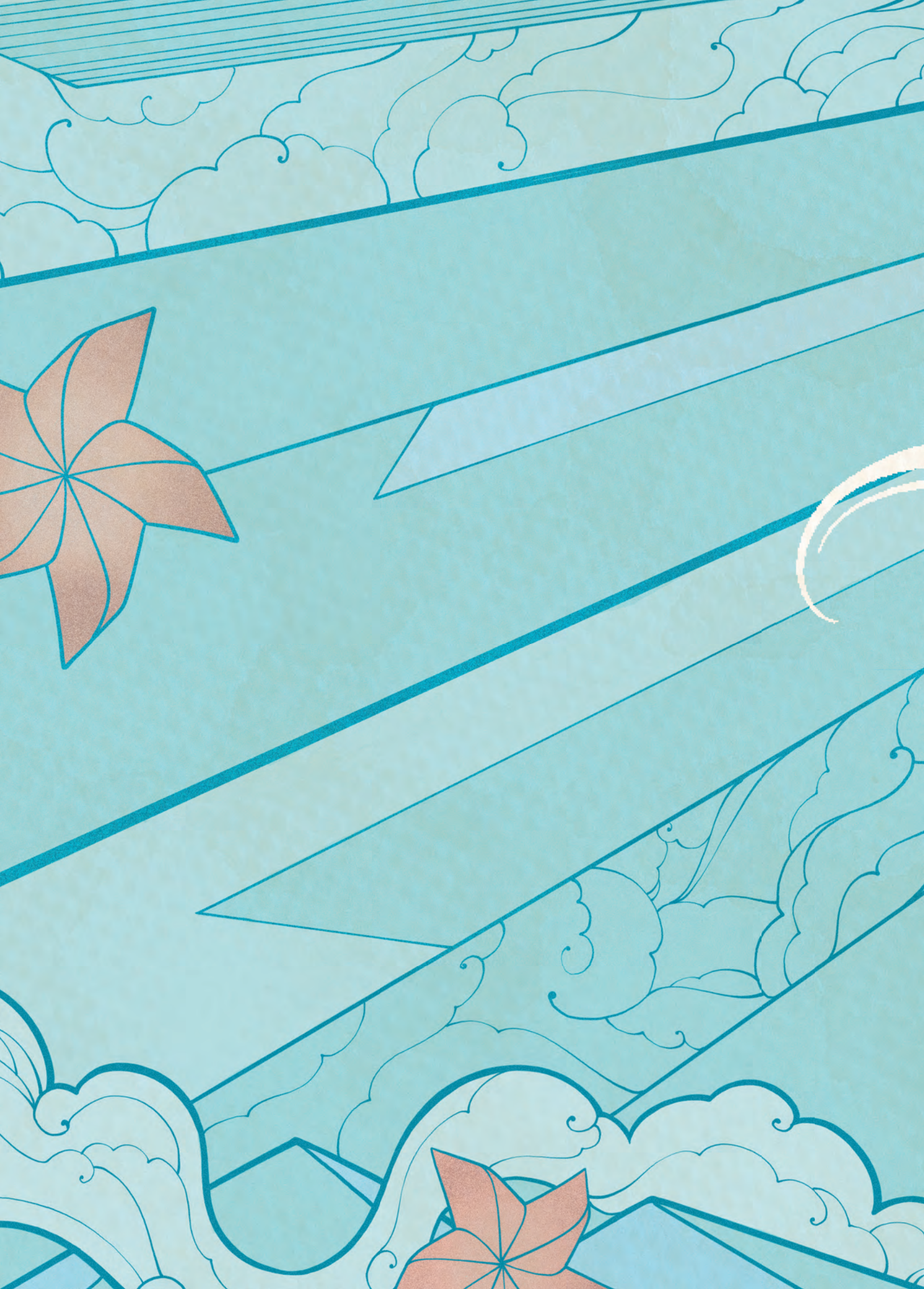
Так вот, о моем путешествии и заморской еде. Я узнала о многих вкусных блюдах, но подходят для нашей кухни в приюте не все: для многих из них требуются ингредиенты, которые

практически невозможно достать в Снежной. Так что я постаралась адаптировать рецепты, чтобы мы с моими поварами могли без особого труда приготовить новые вкусы для воспитанников приюта. Впрочем, я думаю, и сами ребята справятся с большинством этих блюд.

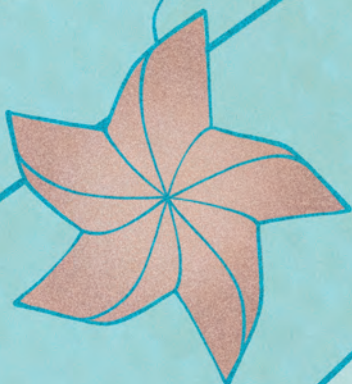
Одной путешествовать не так весело, как с компанией. Но ни у кого из друзей отпуск не совпал с моим, так что я взяла с собой своего кота. Его зовут Вереск, и он очень любит мясо и острую пищу. В путешествии я встретила повара Сян Лин, и ее компаньон, мишка Гоба, тоже очень любит острое. Оказывается, не только у Вереска такие необычные вкусы в еде! Сама я острое не очень люблю, так что помощь Вереска в дегустации блюд (особенно с заоблачным перчиком в составе), а потом и в восстановлении их рецептов была неоценима.


Я встретила и других людей, которые путешествуют с животными-компаньонами. Например, Аратаки Итто из Инадзумы часто берет с собой своего бычка Уси по прозвищу Крепыш. В Ли Юэ девочка Яо-Яо везде ходит с зайчиком Юэгуем, а лекарь Бай Чжу — со змеей Чан Шэн. А Фишль фон Люфтшлосс-Нарфидорт из Мوندштадта путешествует в сопровождении ворона по имени Оз.

Надеюсь, эта книга поможет разнообразить рацион не только моих воспитанников в приюте, но и многих других жителей из Снежной. А путешественникам, как и мне, она будет напоминать о путешествиях по разным регионам Тейвата. Ведь лучший способ познать другую культуру — попробовать ее на вкус!



МОНДШТАДТ





Мондштадт называют городом свободы. Его Архонт покровительствует стихии Анемо и, соответственно, является Богом Свободы. Говорят, он часто отсутствует да и вообще не правит регионом как полагается. Он, скорее, символ свободы для всех жителей Мондштадта.

Основные символы Мондштадта — одуванчики, полеты и... вино. Жители Мондштадта очень любят выпить! Однако огненная вода из Снежной им не понравилась. Говорят, ее хотели ввести в меню таверны «Доля Ангелов», но после дегустации поняли, что мондштадтцы еще не готовы к такому напитку.

Кухня Мондштадта несложная и подойдет для разных поводов и для разных приемов пищи. На завтрак жители Мондштадта предпочитают простые и сытные блюда, например рисовый пудинг или яичную крепость. У них даже есть блюда для различных погодных условий! Например, от холода Драконьего хребта местных жителей спасает томатное рагу.

Самый популярный ресторан в Мондштадте — «Хороший охотник». Его официантка Сара утверждает, что все мясные ингредиенты поставляют напрямую из Спрингвейла от местных охотников. Фирменное блюдо этого заведения — питательный салат. Там также подают закуски, например хрустящие



креветки с картофелем и рыбацкий бутерброд, а еще вкусный традиционный мондштадтский десерт — блинчики к чаю.

Те, кто хочет не только перекусить, но и выпить, направляются в таверну «Доля Ангелов». Ее открыли владельцы винокурни «Рассвет», и вино в таверну поступает напрямую от производителя. Сейчас таверной и винокурней владеет Дилюк Рагнвиндр. Говорят, иногда он даже сам встает за стойку «Доли Ангелов»!

А те жители и гости Мондштадта, что любят не только выпить, но и поиграть в карты, отправляются в таверну «Кошкин Хвост». Хозяйка таверны — Маргарита, а бармен — Диона. Диона согласилась поделиться со мной рецептами мондштадских коктейлей, но ее единственным условием было — ни капли алкоголя! Это прекрасно подходит для детей из приюта Снежной, так что я с радостью согласилась с ее предложением.

В Мондштадте часто проходят различные праздники и фестивали. Там подают наивкуснейшие лакомства Мондштадта, которые в обычное время на улицах города и не встретишь (разве что тебя не пригласят к себе в гости местные жители). Так, на праздниках часто подают лунный пирог, супервеликолепную пиццу, мондштадтские оладушки и цыпленка в медовом соусе.



БЛИНЧИКИ К ЧАЮ

Блинчики (хотя у нас в Снежной их, скорее, назвали бы оладушками) появились в Мондштадте в те времена, когда городом правили аристократы. Они очень любили традицию послеобеденного чая. А чай вкуснее пить вместе со сладостями — так эти блинчики и стали традиционным мондштадским десертом как раз к чашечке чая.

Ноэль, горничная Ордо Фавониус, мечтает стать полноправным рыцарем этой организации и весьма преуспела в подготовке к этому делу. Говорят, она знакома с представителями аристократических родов, оставшихся в Мондштадте. Возможно, у них она и научилась такой подаче блинчиков, при которой они больше напоминают праздничный торт и просто тают во рту.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 яйцо
- 200 мл молока
- 150 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 2 ст. л. масла
- 2 ст. л. сахара
- ½ ч. л. соли
- пара щепоток ванилина (по желанию)

Для подачи:

- кленовый сироп, варенье, взбитые сливки, шоколадный соус или что-то еще, что вы любите

Для украшения:

- свежая малина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте и немного взбейте венчиком яйцо с молоком и сахаром. Можете добавить пару щепоток ванилина или же заменить половину обычного сахара ванильным. Добавьте масло, соль, муку и разрыхлитель, постоянно помешивая смесь венчиком. Мешайте до однородности — тесто должно получиться, как жидкая сметана.
2. Разогрейте сковороду на среднем огне, не смазывая ее маслом. Столовой ложкой или половником налейте в сковороду тесто. 1 столовая ложка теста — для маленьких, «десертных» оладушек диаметром около 6 см. 2 столовые ложки — для больших полноценных блинчиков.
3. Через некоторое время на поверхности блинчика появятся пузырьки, сначала с краев, потом в центре. Когда пузырьки дойдут до центра, переверните блинчик и жарьте его еще около 20 секунд. Если ваши оладушки получаются темнее, чем хотелось бы, уменьшите огонь.
4. Готовые оладушки сложите стопкой (так они лучше сохраняют тепло) и подавайте с кленовым сиропом или вареньем. Для любителей экспериментов рекомендуем попробовать их с шоколадным соусом, арахисовой пастой или даже использовать как основу под бутерброд с колбасой и сыром.



«НЕВЕСОМЫЙ БЛИНЧИК», КАК У НОЭЛЛЬ

Оладушки можно превратить в настоящий торт. Возьмите взбитые сливки, свежую малину и шоколадный соус. Между блинчиками в стопке выложите слой взбитых сливок, а сверху нарисуйте узор шоколадным соусом и добавьте малину.

МОНДШТАДТСКИЕ ОЛАДУШКИ

Для этого блюда используется необычный мондштадтский ингредиент — шишки. Но так как самостоятельно искать нужные шишки и доставать из них семена слишком утомительно, я предпочитаю покупать уже готовые семена кедра (ведь кедр тоже относится к сосновым). Что любопытно, шишки в Мондштадте можно найти везде — не только под хвойными деревьями, но и под лиственными и даже среди камней. Вероятно, их прячут туда белки. Впервые прибыв в Мондштадт, я очень удивилась, найдя шишки под березой! Даже задумалась о том, что в этом регионе растет какой-то особый вид берез с шишками...

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г картофеля
- 40 г кедровых орешков
- 100 г полутвердого сыра
- Немного муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Отварите картофель в мундире. Вам понадобится 30–40 минут, в зависимости от размера картофелин. Охладите картофель и очистите его от кожуры. Разомните до состояния пюре.
2. Натрите сыр и добавьте к картофелю, также добавьте кедровые орешки. Тщательно перемешайте до однородности. Сыр даст блюду достаточное количество соли, но если вы любите посолонее, то добавьте еще несколько щепоток соли на свой вкус.
3. Слепите из картофельной массы оладьи в виде пухлых круглых котлеток величиной примерно с половину ладони. Чуть-чуть прижмите их с обеих сторон и подровняйте бока, чтобы оладьи напоминали шайбочки. Каждый оладушек обваливайте в муке.
4. Жарьте оладушки по паре минут с каждой стороны в большом количестве масла так, чтобы у них получилась золотистая корочка.
5. Подавайте с джемом или брусничным соусом.





РЫБАЦКИЙ БУТЕРБРОД

Очень простой бутерброд. За лаконичность его любят мондштадтские рыбаки, которые часто берут с собой на рыбалку несколько таких. Но этот бутерброд подходит не только рыбакам: многие путешественники и искатели приключений по достоинству оценили вкус этого блюда. Его можно найти в закусочных по всему Тейвату.

НА 1 БУТЕРБРОД:

- 1 ломтик тостового хлеба
- 20 г красного лука
- 1½ ч. л. томатной пасты
- ½ ч. л. растительного масла
- 1 ч. л. сахара
- щепотка черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарежьте лук крупными перьями и залейте его кипятком на 5 минут. Размягчившийся лук нарежьте на максимально мелкие кусочки, смешайте с томатной пастой, растительным маслом, сахаром и немного поперчите. Тщательно смешайте ингредиенты и дайте постоять смеси минут 5.
2. В это время поджарьте хлеб в тостере или на сухой сковороде с двух сторон до золотистой корочки.
3. Распределите луково-чесночную намазку по тосту ровным слоем и украсьте перед подачей свежей кинзой.

