



**OVERWATCH®**

*ОФИЦИАЛЬНАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ*



**RIKIMARU** RAMEN

ライキマリンク

酒席  
レストラン

うまさ世界一

ライキマリンク



**OVERWATCH<sup>®</sup>**

*ОФИЦИАЛЬНАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ*

ЧЕЛСИ МОНРО-КАССЕЛЬ

**БОМБОРА<sup>™</sup>**

Москва 2021



# СОДЕРЖАНИЕ

**ВВЕДЕНИЕ** 6

**АМЕРИКА** 9

**МАККРИ**

- » Карне адовада 11
- » Бискочитос 13
- » «Меткий стрелок» 15

**ЭШ**

- » Кукурузный пудинг 17
- » Апельсиновый крем-карамель 19
- » Техасская шипучка 21

**СОЛДАТ-76**

- » Панкейки 23
- » Запеканка «Тейтер Тотс» 25
- » Сахарный кремовый пирог 27
- » «Семьдесят шестой» 29

**ЖНЕЦ**

- » Утренняя кесадилья 31
- » Чили кон кесо 33
- » Чуррос с кремом кахета 35
- » Коса 37

**СОМБРА**

- » Моллеты 39
- » Ацтекский суп 41
- » Мексиканские булочки кончас 43
- » «Закат в Дорадо» 45

**ЛУСИО**

- » Пао де кежо 47
- » Мокека 49
- » Бригадейро 51
- » Лимонад 53





## **АФРИКА**

**55**

### **АНА**

- » Салат «Фаттуш» 57
- » Суп из чечевицы 59
- » «Ом Али» 61

### **ФАРРА**

- » Киббех 63
- » Канадские масляные пирожные 65
- » Салеп 67

### **КУЛАК СМЕРТИ**

- » Джолоф 69
- » Шуку-шуку 71
- » Пунш «Пьянящий удар» 73

### **ОРИСА**

- » Паф-паф 75
- » Мороженое «Ориса» 77
- » Гибискусовый чай 79

## **ЕВРОПА**

**81**

### **ТРЕЙСЕР**

- » Липкий ирисовый пудинг 83
- » «Фиш энд чипс» 85
- » Торт «Баттенберг» 87
- » «Помощь пришла» 89

### **МОЙРА**

- » Завтрак по-ирландски 91
- » Пивное рагу 93
- » Бармбрэк 95
- » Ирландский кофе 97

### **ТОРБЬОРН**

- » Кропкакорн 99
- » Яблочный пирог Ингрид 101
- » Глэг 103

### **БРИГИТТА**

- » Тост скаген с креветками 105
- » Семла 107
- » Ягодный сироп 109

### **РОКОВАЯ ВДОВА**

- » Луковый суп-пюре «Вишисуаз» 111
- » Картофельный гратен «Дофинуа» 113
- » «Павлова» с ягодами 115
- » «Поцелуй вдовы» 117

### **РАЙНХАРДТ**

- » Карривурст 119
- » Сырные шпецле 121
- » Айхенвальдский торт 123
- » Крюшон на альтбире 125

### **БАСТИОН**

- » Крендельки в виде птиц 127
- » Угощение для лесных птиц 129

### **АНГЕЛ**

- » Мюсли Бирхера 131
- » Базельские брусели 133
- » Альпийский сырный суп 135
- » «Полет валькирии» 137

## **АВСТРАЛИЯ**

**139**

### **КРЫСАВЧИК**

- » Джанкертаунский бургер 141
- » Шоколадные бомбочки 143
- » Улетный «Бабл Ти» 145

### **ТУРБОСВИН**

- » Попкорн и снеки 147
- » Эльфийский хлеб 149
- » «Радиоактивная» содовая 151

## **АЗИЯ**

**153**

### **ГЭНДЗИ**

- » Рикимару рамен 155
- » Пудинг из соба-ча 157
- » Чай «Зеленый дракон» 159

### **ХАНДЗО**

- » Тамаго какэ гохан 161
- » Темпура «Шимада» 163
- » Моти из сакуры 165

### **D.VA**

- » МЕКА кимпаб 167
- » Чапчхэ 169
- » Хотток 171
- » Коктейль «Скачущий кролик» 173

### **МЭЙ**

- » Конджи 175
- » Булочки со свиной рудзямо 177
- » Паровые пампушки маньтоу 179
- » Согревающее пряное какао 181

### **ЗАРЯ**

- » Борщ 183
- » Пельмени 185
- » Торт «Медовик» 187
- » «Супер-Нова» 189

### **СИММЕТРА**

- » Пакора 191
- » Карри из курицы 193
- » Каджу катри 195
- » Хайдарабадский ласси 197

### **ДЗЕНЪЯТТА**

- » Конфеты «Тил ко ладду» 199
- » Момо 201
- » Тибетский масляный чай 203

## **ЛУНА**

**205**

### **УИНСТОН**

- » Пицца с ананасами 207
- » Пирожные колонии «Горизонт» 209
- » Пудинг из арахисовой пасты 211

### **ТАРАН**

- » Хомячья закуска 211
- » Сырный таран 215

# ВВЕДЕНИЕ

Добро пожаловать на кухню Overwatch, агент!

Герои в Overwatch часто преследуют разные цели и состоят в разных организациях, но кое-что их объединяет — и это любовь к еде. В этой книге собраны рецепты любимых блюд наших героев: еда, которую готовят на их родине, и блюда из стран, в которых они побывали во время своих приключений. Все рецепты сгруппированы по регионам и персонажам, дабы вам было удобнее познакомиться с особенностями культуры разных героев и уголков мира. Я старалась, чтобы блюда получились максимально близкими к своим оригинальным версиям, однако некоторые рецепты пришлось слегка изменить, чтобы сделать менее сложными.

Самое сложное в приготовлении блюд разных кухонь мира — это найти уникальные местные ингредиенты (но иногда такой поиск может превратиться в увлекательное приключение). Необходимые ингредиенты часто можно отыскать на маленьких рынках, кстати, там же вы можете открыть для себя какой-нибудь новый фрукт или закуску, которую никогда еще не пробовали. Не стесняйтесь дать волю своему внутреннему ученому или инженеру и изменить приведенные в книге рецепты на ваш вкус или бюджет.

Этот сборник рецептов поможет вам познакомиться с новыми кухнями и гастрономическими культурами со всего мира. В «Когте» считают, что прогресс невозможен без жертв и конфликтов, но герои Overwatch уверены, что тарелка еды, приготовленная с любовью, способна объединить целый мир. Ответите ли вы на их общий сбор?

*Челси Монро-Кассель*











# АМЕРИКА



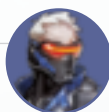
## МАККРИ

- » Карне адовада 11
- » Бискочитос 13
- » «Меткий стрелок» 15



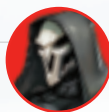
## ЭШ

- » Кукурузный пудинг 17
- » Апельсиновый крем-карамель 19
- » Техасская шипучка 21



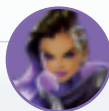
## СОЛДАТ-76

- » Панкейки 23
- » Запеканка «Тейтер Тотс» 25
- » Сахарный кремовый пирог 27
- » «Семьдесят шестой» 29



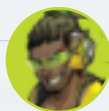
## ЖНЕЦ

- » Утренняя кесадилья 31
- » Чили кон кесо 33
- » Чуррос с кремом кахета 35
- » Коса 37



## СОМБРА

- » Моллеты 39
- » Ацтекский суп 41
- » Мексиканские булочки кончас 43
- » «Закат в Дорадо» 45



## ЛУСИО

- » Пао де кежо 47
- » Мокека 49
- » Бригадейро 51
- » Лимонад 53









# КАРНЕ АДОВАДА

Карне адовада — это ароматное блюдо из нежной свинины с пряностями, классика кухни юго-запада США. На следующий день оно становится только вкуснее.

Джесси Маккри открыл для себя эту версию карне адовада в ресторанчике на Шоссе 66, неподалеку от города Альбукерке, штат Нью-Мексико. Во времена работы в Blackwatch Маккри приходилось путешествовать по всему миру, но когда он оказывался в Альбукерке, то непременно заглядывал в рестораник и заказывал большую порцию этого блюда.



АМЕРИКА · Маккри

тип: **СЫТНОЕ**



подготовка: 30 минут  
приготовление: 2 часа



кол-во: 8 порций



диета:  
безглютеновая

- » 1,2 кг свиной вырезки, нарезанной небольшими кубиками
- » 80 мл растительного масла
- » 1 головка репчатого лука, нарезанная кубиками
- » 3–4 зубчика чеснока, измельченных
- » 4 стакана (960 мл) куриного бульона
- » 2 ч. л. молотых семян кориандра
- » 2 ч. л. мексиканского орегано
- » 2 ст. л. молотого красного перца чили
- » 1 ч. л. молотой корицы
- » 1 ч. л. молотого кумина
- » 1 ст. л. меда
- » 2 ст. л. красного винного уксуса
- » соль по вкусу

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Приготовьте толстостенную кастрюлю или форму для запекания.
2. В большой сковороде разогрейте масло на среднем огне. Добавьте лук и чеснок, обжаривайте несколько минут до мягкости и золотисто-коричневого цвета. Выложите лук и чеснок в чашу блендера. Затем обжарьте кусочки свинины в той же сковороде, чтобы они подрумянились со всех сторон. Добавьте немного масла, если потребуется. Переложите все подрумянившиеся кусочки в толстостенную кастрюлю с крышкой, посолите.
3. Измельчите в блендере лук, чеснок, 1 стакан куриного бульона, специи, мед, соль и уксус до однородности, а затем полейте получившейся смесью свинину в кастрюле. Добавьте оставшиеся 3 стакана бульона, так чтобы он покрывал свинину. Поставьте кастрюлю в духовку примерно на 2 часа (накрывать крышкой не нужно). Дождитесь, когда свинина станет очень мягкой, а соус загустеет. Добавьте соль по вкусу и подавайте на стол. Блюдо прекрасно сочетается с рисом.



«Ха! Неплохо!»







# БИСКОЧИТОС

Юго-запад США — это место столкновения культур и беззакония, так что у Джесси Маккри, прожившего здесь немало лет, сложились свои понятия о добре и зле. Печенье бискочитос тоже можно считать продуктом непростой истории этого края: оно обладает характерным вкусом Старого Света с неожиданной ноткой. Его приятная жирность гармонирует со сладостью, а насыщенные пряности отлично их дополняют. На юго-западе тарелки с этим угощением часто можно увидеть на праздничном столе.

Маккри может казаться суровым ковбоем, но стоит ему увидеть это традиционное печенье из его родного края, как эта иллюзия рассыпается. В конце концов, и у беззаконников бывают праздники.



АМЕРИКА · Маккри

тип: ПРАЗДНИЧНОЕ

## ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ:

- » 100 г кондитерского жира  
*(кондитерский жир (смалец) можно заменить сливочным маслом или маргарином)*
- » 60 г сливочного масла комнатной температуры
- » 50 г сахара
- » 1½ ч. л. разрыхлителя
- » 1 яйцо
- » ½ ч. л. ванильного экстракта
- » цедра 1 апельсина
- » щепотка соли
- » 2 ч. л. молотых семян аниса
- » 195 г муки

## ДЛЯ ПОСЫПКИ:

- » 100 г сахара
- » 1 ч. л. молотой корицы



ПОДГОТОВКА: 10 минут  
ОХЛАЖДЕНИЕ: 30 минут  
ВЫПЕКАНИЕ: 10 минут



КОЛ-ВО: 24 печенья



ДИЕТА: отсутствует

1. Смешайте в миске среднего размера кондитерский жир, размягченное масло, сахар и разрыхлитель. Добавьте яйцо и ванильный экстракт, затем цедру апельсина, соль и семена аниса. Вмешайте в смесь муку, пока не получится плотное и мягкое тесто. Заверните тесто в пленку и поставьте его охлаждаться на 30 минут.
2. Разогрейте духовку до 180°C и выстелите противень пергаментной бумагой. Смешайте сахар с корицей в небольшой миске.
3. Раскатайте охлажденное тесто на слегка посыпанной мукой поверхности. У вас должно получиться тесто толщиной не более 6 мм. С помощью формочек для печенья или ножа вырежьте печенье желаемой формы, а затем положите его на подготовленный противень. Выпекайте печенье около 10 минут или пока оно не станет золотистым. Дайте печенью пару минут остыть, а затем посыпьте его смесью из сахара и корицы и оставьте до полного остывания.



«Снова в седле»





# «МЕТКИЙ СТРЕЛОК»

Ничто так не помогает взбодриться рано утром перед миссией, как горячая чашечка кофе рiпoп, однако иногда Джесси Маккри предпочитает кое-что покрепче. Этот коктейль из черного чая и бурбона готовят в скандальном баре «Калаверас». Он мягкий на вкус, но ударяет в голову не хуже светового гранаты.



АМЕРИКА · Маккри

тип: **НАПИТОК**



подготовка: 5 минут  
охлаждение: 1 час



кол-во: 2 порции



ДИЕТА:  
безглютеновая,  
вегетарианская



- » 2 стакана (480 мл) кипятка
- » 100 г сахара
- » 4 пакетика черного чая
- » 120 мл бурбона
- » лед
- » лимон или мята для украшения

1. Налейте кипяток в жаропрочную чашу для смешивания или кувшин. Добавьте сахар и чайные пакетики. Перемешивайте воду, пока сахар полностью не растворится, затем оставьте ее на 5 минут.
2. Выньте чайные пакетики и поставьте напиток остывать примерно на час. Затем отлейте половину напитка в отдельную емкость, добавьте в нее 60 мл бурбона и перелейте в низкий стакан со льдом. Украсьте напиток лимоном и мятой.



«В следующий раз я угощаю»