





The Elder Scrolls®

ОФИЦИАЛЬНЫЙ СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

Рецепты из Скайрима®, Морровинда и со всего Тамриэля

Челси Монро-Кассель

БОМБОРА™

Москва 2021

СОДЕРЖАНИЕ

7 ВВЕДЕНИЕ

- 10 Вкусы Тамриэля
- 14 Торжества
- 19 Пособие для повара-землевладельца

21 ОСНОВЫ

- 23 Специи, приправы и заправки
- 23 Нордские специи
- 25 Приправа Братьев Бури
- 27 Приправа по-имперски
- 29 Заварной крем
- 31 Снежнаягодный соус
- 33 Пряное масло
- 35 Сельская горчица
- 37 Имперский грибной соус
- 39 Сладкое тесто для кростаты
- 39 Ржаное тесто

41 ГАРНИРЫ, ЗАКУСКИ И ПЕРЕКУСЫ

- 43 Мини-морковь в карамели из лунного сахара
- 45 Запеченный пепельный батат
- 47 Жареный лук-порей
- 49 Босмерские байтсы
- 51 Ризотто с грибами и овощами
- 53 Дважды запеченный картофель
- 55 Редгардский рис
- 57 Аргонианский отвар из болотных креветок
- 59 Горячий дип из грязекрабов
- 61 Кростата с луком-пореем и сыром
- 63 Тушеные яблоки с эйдарским сыром
- 65 Каша из соленого риса
- 67 Суфле «Солнечный свет»

69 ВЫПЕЧКА

- 71 Булка-плетенка
- 73 Хлеб из луговой ржи
- 75 Сырные сконы
- 77 Чесночный хлеб
- 79 Капустное печенье
- 81 Картофельный хлеб С'джирры
- 83 Батон с орехами и семенами
- 85 Ржаные чипсы
- 87 Хлеб с лавандой и медом



DEAD MAN'S DRINK

89 СУПЫ И ПОХЛЕБКИ

- 91 Похлебка из капусты и яблок
- 93 Суп с моллюсками
- 95 Тушеное мясо ребрышек с полбой
- 97 Картофельно-сырный суп
- 99 Гороховый суп
- 101 Овощной суп
- 103 Бульон «Ле манифик»

105 ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- 107 Опаленные морские желуди
- 109 Запеченный белореченский лосось
- 111 Слойка с курицей
- 115 Запеканка соратников с тефтелями
- 117 Эльсвейрское фондю
- 119 Фестивальные пирожки
- 121 Пирог козопаса
- 125 Киш из яиц квама
- 127 Оленина по-орсимерски
- 129 Баранья отбивная с можжевельником
- 131 Рулет из хоркера

133 ДЕСЕРТЫ

- 135 Орехи в меду
- 137 Березовое печенье
- 139 Козинак медовые соты
- 141 Тянучка
- 143 Медовый пудинг
- 145 Овсяное печенье с изюмом
- 147 Клубничные пироги Шеогората
- 149 Яблочный коблер
- 151 Снежнаягодная кростата
- 153 Пирожное с заварным кремом
- 155 Пряный пирог с корнеплодом
- 157 Сладкий рулет



159 НАПИТКИ

- 161 Молодой мед
- 162 Мед Хоннинга
- 163 Черновересковский мед
- 164 Мед с можжевельновыми ягодами
- 165 Нордский мед
- 167 Имперский глинтвейн
- 169 Горячий пряный сидр
- 171 Пряное вино Сан
- 173 Скума
- 175 Снежнаягодный ликер
- 177 Пряное теплое молоко с медом
- 179 Сладкий эгт-ног
- 181 Чай из собачьего корня
- 183 Чай из красного горноцвета
- 185 Живая вода

- 187 Диетические подсказки
- 189 Таблица преобразований



ВВЕДЕНИЕ

Когда-то я тоже была искателем приключений...

А, вы уже слышали эту историю?

Удивительно, как знакомые рассказы обретают свежесть, стоит только добавить в них немного перчинки. То же и с рецептами. Их можно собрать в путешествии, а потом приспособить к сезону, местности или своим запасам.

В выборе ингредиентов самое главное — гибкость. Блюда, собранные в этой книге, отражают базовые рецепты Скайрима, Морровинда и всего Тамриэля, но пусть это не ограничивает вас. Если рецепт требует куриных яиц, но у вас есть лишь пара яиц дрозда, смело используйте их. Также, например, одно яйцо квама примерно равно четырем крупным куриным яйцам. Если некий злобный маг-разбойник проклял вас, и теперь вы не можете есть пшеницу, то замените обычную муку безглютеновой — она подойдет большинству рецептов из этой коллекции. Полный список диетических подсказок есть в конце книги.

Если определенные травы недоступны там, где вы живете, их тоже легко заменить. Вместо эльфийского уха смело берите шалфей, а клюква дает почти такой же цвет и терпкость, как настоящая снежная ягода. Придется, конечно, смириться с тем, что с заменами вы не получите никаких физических и магических эффектов, зато приблизитесь к оригинальным вкусам Тамриэля.

Грибы растут в Тамриэле повсеместно, но важно знать, какие можно есть, а какие — нет. Знала я одного бесстрашного данмера, который намеревался придумать рецепты со всеми существующими грибами. Его постигла неудача. Как съязвил один мудрый человек: «Все грибы съедобны хотя бы раз...». Однако не буду советовать вам надкусывать грибы наугад, чтобы понять, какие из них безопасны. Давайте поступим иначе: пока вы не стали экспертом по бесчисленным тамриэльским грибам и их побочным эффектам, запаситесь обычными шампиньонами.

Мясо — продукт, с которым можно обращаться по-разному: закоптить, засолить, сохранить в зобах ледяного привидения или съесть сырым. Лесные эльфы-босмеры особенно известны своей сугубо мясной диетой: готовят пищу почти из чего угодно, что встречается на пути. Серьезно, *из чего угодно*. Тем же, у кого более взыскательный вкус, просторы Тамриэля щедро предлагают



варианты повкуснее. Олень, мамонт, коза, кролик, неуловимый фазан и даже маленькая домашняя курица — если только не чужая — все хороши. В крайнем случае, даже пещерного медведя можно поджарить на костре, но, говорят, он бывает жирноват. В свою очередь, реки и побережья изобилуют снедью — лови не хочу: лосось, морские желуди, жемчужные устрицы, моллюски, рыбы-убийцы — всего не счесть.

Некоторые считают, что лишь норды умеют возделывать почву Скайрима, но многие другие расы тоже обрели свой дом в самой холодной провинции Тамриэля. Благодаря остроумию и упорству они научились готовить родные рецепты из скайримских ингредиентов. Каджиты, например, — идеальные приспособленцы: кочевники по природе, они всегда носят с собой удивительный набор специй и приправ. Трапеза у их костра — шанс, который нельзя упускать.

Короче говоря, еда Тамриэля — такая, какой вы ее приготовите. Надеюсь, эта скромная коллекция рецептов станет хорошим стартом для ваших собственных кулинарных экспериментов у очага.

Следи за небом, путешественник. И приятного тебе аппетита.

— ЧЕЛСИ МОНРО-КАССЕЛЬ



ВКУСЫ ТАМРИЭЛЯ

Кухня Тамриэля так же разнообразна, как и расы, населяющие его самобытные регионы. Каждое блюдо отражает культурные, географические и экономические условия, в которых живут народы, создавших эти кушанья. Добавьте чуточку истории сюда, щепотку потомственной гордости туда — и обнаружите богатое множество разнообразнейших рецептов.



НОРДЫ

Кухня нордов отражает суровый климат и грубый ландшафт, которые сформировали их воинственную культуру. В местах, где с сельским хозяйством тяжело, основой рациона становится дичь. Мясо заготавливают по-разному: коптят, сушат, маринуют и солят. Немало здесь и рыбы: например, в быстрых водах Белой реки водится лосось. Одни из самых аппетитных нордских блюд — это праздничные яства. Большое жаркое из мамонта, хоркера или разнообразной дичи готовится на вертеле в центре общего зала, а сельские десерты с можжевельником или снежной ягодой выпекаются в глиняной печи. Те же самые северные ингредиенты используются и в нордском меде, который снискал славу в других частях Тамриэля за свою крепость.



РЕДГАРДЫ

Редгарды верят, что разобщенность их двух богов не дает выращивать пищу, но столь же вероятно, что всему виной пустыня Алик'р. Вся пахотная земля, что есть вокруг Хаммерфелла, идет под посев засухоустойчивых культур и выпас домашнего скота, например, коз. Продукты для продажи или хранения обычно сушат или засаливают, повседневная же еда готовится так, чтобы не разводила жару: лепешки выпекаются за секунды на раскаленных камнях, а не в духовках, сытные тушеные блюда долго томят и запекают на углях. К счастью, торговля в портовых городах привносит разнообразие в рацион редгардов, а хаммерфелльские жгучие перцы очень ценят повара других регионов.



БОСМЕРЫ

Лесные эльфы Тамриэля, босмеры, давным-давно заключили пакт с И'фFRE, лесным божеством. Этим Зеленым пактом они поклялись не есть растения из родного Валенвуда и не вредить им. Так босмеры перешли на жесткую мясную диету. Умелые босмерские охотники возвращаются с патрулей с олениной, крольчатинной и другой дичью, а также с яйцами, собранными из гнезд в кронах деревьев. Готовкой они занимаются редко — например, когда выпадает случай подать гостям мясо. Иногда дичь сушат или засаливают, но в основном босмеры просто отправляются на охоту, когда требуется еда.



КАДЖИТЫ

Каджиты, прославившие знатными сладкоежками, вкушают широкую гамму фирменных блюд и десертов, многие из которых готовятся на огне кочевых лагерных костров. Лунный сахар, знаменитая субстанция с черного рынка, — важнейший ингредиент у каджитов. Они потребляют его так много, что развили устойчивость к дозам, которые подкосили бы другие расы. Из-за своего пристрастия каджиты сократили продажи лунного сахара купцам — поэтому и разных ингредиентов в их кухне значительно меньше, чем могло бы быть (по крайней мере, если речь идет о легально добываемых продуктах). Для тех, у кого водится монета, у каджитов всегда есть товары, включая скуму и сладкие рулеты сомнительного происхождения.



ИМПЕРЦЫ

Повара-имперцы подходят к пище так же, как и ко всему в жизни: прямолинейно и с гордостью. Как тонкие дипломаты и торговцы, они запасают в кладовых лучшие ингредиенты, которые только есть в Тамриэле. Центральное положение Сиродила в Тамриэле в купе с богатством и властью, гарантирует, что имперцы разнообразно питаются мясом, овощами и специями со всего континента.



ОРСИМЕРЫ

Орсимеры — сильная и горячо преданная раса. Хотя немало из них проживает в своей столице, городе Орсиниум, большинство обитает в крепостях, разбросанных по всему Тамриэлю. Каждая крепость должна быть самодостаточной, так что рацион орсимеров состоит в основном из практических продуктов, которые легко выращивать, собирать, добывать на охоте и хранить. Здесь не до излишеств, но они ценят разнообразие специй и приправ, которые приносит торговля. Орсимеры живут сплоченными сообществами и часто готовят большой общий стол, который делится между всеми членами крепости, а шашлык из мяса жарится прямо в огне кузниц.



АЛЬТМЕРЫ

У альтмеров, в основном изолированных на островах Саммерсет, было немало времени, чтобы отшлифовать свою кухню без вмешательства посторонних рас. Но относительно недавно их берега открылись для чужеземцев, и альтмеры стали перенимать лучшие кулинарные инновации других народов Тамриэля. Как раса, ценящая красоту и совершенство, они придерживаются строгих правил в отношении манер за столом и поведения. При этом альтмеры наслаждаются множеством блюд высокой кухни, обедая изысканными сладостями и запивая их лучшими ликерами и бренди.



БРЕТОНЫ

Бреконы славятся своими исключительными магическими навыками и, честно говоря, их кулинарные умения не менее волшебны. Они с выгодой пользуются процветающей торговлей в заливе Илиак, а земли Хай Рока обеспечивают плодородную почву для обильных посевов. При этом жесткая экономическая иерархия бретонской культуры отражена и в кухне: профессиональные повара готовят самые затейливые и дорогие блюда для аристократии, а обедневшее крестьянство вынуждено перебиваться тем, что сможет вырастить или добыть своими силами.



ДАНМЕРЫ

Данмеры, темные эльфы Тамриэля, населяют часть страны, которая почти не годится для земледелия, а темный вулканический рельеф Морровинда затрудняет фермерство и охоту. Несмотря на невзгоды, данмеры за это время научились жить в гармонии с негостеприимным ландшафтом: они собирают яйца квама, культивируют посевы пепельного батата и содержат стада одомашненных гуаров, от которых получают мясо и шкуры. В кухне данмеров также немало напитков, сделанных из соленого риса и местных фруктов.



АРГОНИАНЕ

Эта кухня, пожалуй, самая непостижимая для чужаков. Большинство считает Чернотопье угрюмым местом, но аргониане чувствуют себя там как рыба в воде, ведь они превосходно плавают. Их блюда состоят в основном из сырой рыбы и болотных растений, собранных в топях, и лишь храбрец осмелится отведать такой деликатес. Аргониане ловят рыб и другую мелочь в сети и ловушки и часто едят их сырыми, хотя и любят приправлять еду экзотическими специями и жирными соусами. Воистину, образ жизни, отличный от всех остальных!



ТОРЖЕСТВА

Вне зависимости от расы или региона обитатели Тамриэля обожают празднества. Некоторые торжества, типа редгардского Куму алезер'и в Сентинеле, проводятся уже тысячи лет, а другие появились в календаре лишь недавно.

Но всех их объединяет радостная атмосфера и разнообразие еды и напитков.

И Проводы старой жизни, и Праздник новой жизни — гуляния, которые охватывают весь Тамриэль. В своей основе эти веселые события прославляют жизнь и возрождение солнца после самого темного дня года. Каждая раса отмечает праздники по-своему, часто устраивая игры или состязания, а также готовя обильные угощения.



Многие норды, к примеру, любят нырять в замерзшие озера, а потом греться у огня с кувшином меда; каджиты соревнуются в воровстве, а в награду получают тост со **скумой** (стр. 173).

Пряное вино Сан (стр. 171) и домашний **сладкий эгг-ног** (стр. 179) — популярные подарки, которые хорошо сочетаются со сладостями, типа **пряного пирога с корнеплодом** (стр. 155) или **березового печенья** (стр. 137).

День крепкой любви — известный среди влюбленных праздник; в этот день комнаты таверн и гостиниц бесплатны по всему континенту. Парочки могут угоститься горшочком **эльсвейрского фондю** (стр. 117) в темном уголке таверны. Каджиты показывают свои чувства с помощью краденых **сладких рулетов** (стр. 157), и даже молчуны меры, бывает, делят бутылочку **снежного ликера** (стр. 175) с любимым.



Празднования Первого сева и начала весны включают рецепты с полевыми цветами и медом пчел, недавно проснувшихся от зимней спячки. Старые обиды забываются за куском **ароматного хлеба с лавандой и медом** (стр. 87), который особенно вкусен со свежим маслом и кувшином **меда Хоннинга** (стр. 162). Цветочную сладость можно ощутить и в хрустящих кусочках **козинака «Медовые соты»** (стр. 139), и в мягком **медовом пудинге** (стр. 143).





День Рыбной ловли — бретонский праздник, который уже завоевывает и Скайрим, и другие части Тамриэля, где рыбалка — не только средство к существованию, но и образ жизни для многих поколений. Сети и крючки на время забывают в пользу тарелок с **супом из моллюсков** (стр. 93) и пикантных **ржаных чипсов** (стр. 85). **Обжаренные морские желуди** (стр. 107) хороши вместе с бутылкой пряного **нордского меда** (стр. 165). Большие семьи также лакомятся рулетом из хоркера (стр. 131) со всевозможными гарнирами.

Окончание сбора урожая — время празднования даров урожая и заслуженная награда за страду в полях и садах. **Пирог козопаса** (стр. 121) ставят на праздничные столы, заваленные фруктами, овощами и жареным мясом, а в это время над большим огнем медленно закипают котлы с **овощным супом** (стр. 101). Таверны предлагают в этот день бесплатные напитки, включая порции **живой воды** (стр. 185) местной рецептуры.

