

НОВЫЕ ВКУСЫ АЗЕРОТА

ОФИЦИАЛЬНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

Челси Монро-Кассель

 **БОМБОРА**
ИЗДАТЕЛЬСТВО

Москва 2021

СОДЕРЖАНИЕ

- 7 Введение
- 8 О фарме ингредиентов
- 9 О том, как прокачать кулинарию
- 9 О локациях
- 10 О Той, Другой, Поваренной книге
- 12 Секрет лучшего пира

Основы

- 16 Острые специи
- 17 Травяные приправы Штормграда
- 18 Винегрет со специями из разных миров
- 19 Пепельный соус
- 20 Брызги подливы
- 21 Клирный мед

Калимдор

- 25 Ароматный бульон
- 27 Минестроне с лавочешуйчатой рыбой
- 29 Мороженое Бривельверпа
- 31 Хрустящее эскимо Бривельверпа
- 33 Ореховая паста Беллары
- 35 Механики на пляже
- 37 Огненная вода

Расколотые острова

- 41 Лепешки из какао
- 43 Хрустящая соломка из корня земли
- 45 Бургер с грибами Темной пещеры
- 47 Барракуда Мрглггах
- 49 Бесовское шоколадное пирожное
- 51 Аквавит Рунного леса
- 53 Сурамарский чай со специями

Восточные королевства

- 57 Острый луковый сыр
- 59 Печеная картошка с начинкой
- 61 Хлеб нового урожая (хлебные палочки)
- 63 Перченый гриб-дождевик
- 65 Гуляш по-красногорски
- 67 Жевательная сквернучка
- 69 Бомба на колесиках от Хитрой Шестеренки

Кул-Тирас

- 73 Соленое морское печенье
- 75 Ароматный хлеб из Долины Штормов
- 79 Каша из репы с маслом
- 81 Гленбрукский пудинг
- 83 Матросский пирог
- 87 Румяное масляное печенье
- 89 Изысканный флан Твитс
- 91 Пироги с вороникой
- 95 Кул-тирамису

Зулдазар

- 99 Пу'динго
- 103 Тикка брутала
- 105 «Троллехлыст»
- 107 «Моджито»
- 109 «Море тины»

Пандария

- 113 Пирожное груммелей
- 115 Булки со вкусом орехового отвара
- 117 Жареные пельмени с сыром
- 121 Отварные хвосты яков Ма
- 123 Рагу из корнеплодов
- 125 Завтрак безумца

Темные Земли

- 129 Воздушная чаабатта
- 131 Роллы «Ночной урожай»
- 133 Мясо бесшумной гончей
- 135 Нарезанные кубиками овощи
- 137 Борщ Кладбища Гордыни
- 139 Оладьи с мясом и яблоками
- 141 Стейк с овощами
- 143 Пирог из арденвельдских яблок
- 145 Мусс из сумеречного миндаля
- 147 Шанди из тенеягоды

Ярмарка Новолуния

- 151 Гномреганские наггетсы
- 153 Медовый горшечный пирог
- 155 Пончики Новолуния
- 157 Саспарилья

Назжатар, Нордскол, Запределье, а также за их пределами

- 161 Скоростной хумус
- 163 Паек из сухофруктов
- 165 Поминальный хлеб
- 167 Бублики Камнерогов
- 169 Каменная закуска
- 171 Хлеб с лесными ягодами
- 173 Кофе с морской солью
- 175 Лава-колада
- 177 Обжигающее вино с тмином
- 179 Виски Халаани

181 Диетическая информация

183 Таблица мер и весов

184 Алфавитный указатель

190 Об авторах этой книги

ВВЕДЕНИЕ

Приветствую вас, друзья!

Когда я был совсем юным детенышем и жил в Пандарии, я жаждал узнать о кулинарии как можно больше. Нередко проходящие мимо путешественники помогали мне советом или делились парой рецептов. Один весьма терпеливый искатель приключений даже давал мне ежедневные уроки, когда я только начинал свой путь к познанию кулинарного мастерства.

Вскоре я научился всему, чему мог научиться в Пандарии. Огромный мир Азерота все больше манил меня. Какое-то время я поприключенствовал, но выяснилось, что приключения — это вообще-то довольно тяжело! Смирившись с тем, что готовить у меня получается лучше, я обменял свой дорожный рюкзак на фартук и на время устроился работать в дала-ранский ресторан. Там я продолжил оттачивать мастерство. Некоторое время спустя с помощью таких искателей приключений, как вы, я смог открыть свою собственную экспериментальную кухню в таверне, где мне даже удалось создать несколько очень удачных блюд.

А знаешь, друг, что еще происходит в таверне? Отовсюду сюда стекаются путешественники, чтобы пополнить запасы, пропустить с друзьями кружечку чего-нибудь покрепче да поболтать с народом за барной стойкой. Вскоре я уже выслушал уйму историй про самые отдаленные уголки мира. Порой рассказы путешественников так и пестрели соблазнительными описаниями иноземных яств.

Стоит ли говорить, что все эти истории не на шутку разожгли мой аппетит. Пришло осознание того, что раньше я все делал неправильно: мне нужно было посмотреть мир, но не ради приключений, а ради кулинарных приключений. Итак, после краткого пребывания в Сурамаре — где, смею добавить, высоко оценили мою помощь в изготовлении чародейского вина — я отправился в путь с целью отыскать столько необычных рецептов, сколько смогу.

Странствуя, я пробирался по смоляным ямам кратера Ун'Горо, подружился с мурлоками из племени Зимних Плавников, преодолел немало других трудностей — и все ради того, чтобы собрать на своей домашней кухне рецепты лучших блюд со всего Азерота.

Многие — как случайные путники, так и мастера Железной Лапы — приглашали меня за свой стол, чтобы разделить трапезу. Я решил, что настало время дать им кое-что взамен.

В итоге в ваших руках оказалась эта поваренная книга — труд всей моей жизни. Здесь вы найдете не только изысканные рецепты, но и мои воспоминания — о друзьях, которых я приобрел, о дивных краях, что я посетил, об удивительных историях, рассказанных теми, кого я встретил на своем пути.

Попробуйте приготовить что-нибудь новое и не переживайте, если в процессе еда сильно пригорит — пусть даже не один раз. Только так вы усовершенствуете свои навыки! В конце концов, нельзя приготовить чудовищный омлет, не разбив несколько гигантских яиц!

Ному

О ФАРМЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Когда я был юным маленьким пандареном, мне казалось, что буквально все вокруг заняты фармом. Я помню всех этих недотеп, которые объявлялись в Полугорье и не могли отличить сочную хрустящую морковь от розовой репы. Однако под руководством фермера Юна и Совета Земледельцев многие из них смогли возделать плодородную почву Долины Четырех Ветров и в конце концов стали вполне умелыми фермерами.

В Азероте существует развитая торговая сеть, но, несмотря на это, всегда найдутся редкие ингредиенты, доставляемые только из определенных мест или выращиваемые только в определенное время года. Вспомнить хотя бы Клирный мед (с. 21) или неуловимую элизийскую волновку из Темных Земель. По правде говоря, даже хвосты койотов из Западного Края пользуются определенной популярностью, хотя сам я не являюсь их поклонником.

Суть в том, что важно знать, откуда берутся ингредиенты, которые вы используете. Вероятно, кто-то вложил немало труда в их добычу, выращивание или заготовку. И не бойтесь пробовать новое! Помню, как я впервые отведал Хлеба с лесными ягодами (стр. 171) и понял, что обязательно должен научиться печь его сам.

Еще одна важная черта хорошего кулинара — это гибкость. Допустим, вы не хотите покупать ингредиент из вашего списка по цене местного аукциона. Быть может, вы не едите мясо, мучное или не употребляете алкоголь. Как бы то ни было, заменять ингредиенты в зависимости от того, что у вас есть под рукой, не только можно, но и нужно! Приготовьте каждое блюдо немного по-своему — и вскоре вы окажетесь на пути к вершинам мастерства!

О ТОМ, КАК ПРОКАЧАТЬ КУЛИНАРИЮ

Если вы, как и я когда-то, только начинаете свой путь кулинара, то лучше не спешите. Не беритесь за слишком сложные рецепты только потому, что они есть в этой книге. Есть вероятность все испортить — и не спрашивайте меня, откуда я это знаю! Рядом с каждым рецептом указан уровень мастерства, которым вы должны обладать, чтобы все прошло как по маслу. Я настоятельно рекомендую начать с уровня «ученик», прежде чем двигаться дальше. Большинство моих рецептов разработаны таким образом, чтобы каждый, немного попрактиковавшись, смог их приготовить, но встречаются и довольно сложные рецепты, требующие определенных навыков.

Для справки, уровни мастерства от самого простого к самому сложному:

Ученик

Подмастерье

Умелец

Искусник

Мастер

О ЛОКАЦИЯХ

Волшебство кулинарии заключается в том, что рецепты зачастую странствуют дальше, чем народы, их создавшие. Многие блюда из этой книги готовят во всех уголках Азерота. Локации, указанные в рецептах, обозначают лишь место, где лично мне довелось впервые попробовать то или иное кушанье.

О ТОЙ, ДРУГОЙ, ПОВАРЕННОЙ КНИГЕ

Должно быть, вам попадалась на глаза и другая поваренная книга, гуляющая по всему Азероту и содержащая рецепты многих традиционных блюд — таких как Клюквенный соус, Кренделя к пиву или Зажигательные отбивные Могиля из химерока. Эта книга называется «World of Warcraft: Официальная поваренная книга» — вот уж странное заглавие! Я был поражен, узнав, что, пока я учился готовить, кто-то еще, кроме меня, собрал вместе все классические рецепты Азерота. У меня были сомнения относительно того, что кто-то посторонний сможет правильно приготовить наши любимейшие блюда. Но затем в мои лапы попал экземпляр этой книги, и рецепты в ней выглядели весьма убедительно!

Я опробовал все рецепты из Той, Другой, Книги и обнаружил, что они неплохо дополняют мои собственные. Используя содержание обеих книг, я составил несколько сочетаний, записав курсивом и отметив буквами «ТДК» названия блюд из Той, Другой, Книги (вы можете называть ее «Официальная поваренная книга», но мне больше нравится название, которое придумал я).

Также я объединил эти сочетания в удобный список повседневных меню, который вы можете найти ниже.

Закусочное ассорти:

Хрустящая соломка из корня земли (с. 43)

Скоростной хумус (с. 161)

Печеная картошка с начинкой (с. 59)

Острые овощные чипсы (ТДК)

Яичница Скверны с ветчиной (ТДК)

Кислый козий сыр (ТДК)

Идеи для завтрака:

Завтрак безумца (с. 125)

Бублики Камнерогов (с. 167)

Яйцо с травами (ТДК)

Хрустящая соломка из корня земли (с. 43)

Яйцо с травами (ТДК)

Дамайча (ТДК)

Примечание Ноти: Хочется чего-нибудь сладенького?

Кофе с морской солью (с. 173)

Пончики Новолуния (с. 155)

Завтрак следопыта (ТДК)

Изумительный кекс Мозера (ТДК)

Сурамарский чай со специями (с. 53)

Обед:

Минестроне с лавочешуйчатой рыбой (с. 27)

Соленое морское печенье (с. 73)

Пирожное груммелей (с. 113)

Скоростной хумус (с. 161)

Пирожки с диким рисом (ТДК)

Бургер с грибами Темной пещеры (с. 45) с картошкой фри

Бомба на колесах от Хитрой Шестеренки (с. 69)

Примечание Ноти:
Я предлагаю добавить авокадо.

Жареные пельмени с сыром (с. 117)

Пассерованная морковь (ТДК)

Рагу из корнеплодов (с. 123)

Пшеничный рогалик с маслом (ТДК)
и зрелым сыром

Меню на ужин:

Гленбрукский пудинг (с. 81)

Фасолевый суп и фаршированные
мягкогрибы (ТДК)

Матросский пирог (с. 83)

Пирожки с мясом краба
и отварные мидии (ТДК)

Тикка брутала (с. 103)

«Тролলেখлыст» (с. 105)

Экзотическое вино (ТДК)

Медовый горшечный пирог (с. 153)

Мусс из сумеречного миндаля (с. 145)

Чай с перламутровым молоком (ТДК)

Стейк с овощами (с. 141)

Булки со вкусом орехового
отвара (с. 115)

Нарезанные зангарские
молодые грибы (ТДК)

Пассерованная морковь (ТДК)

*Примечание Ноти:
Святая еда
для большой
компании!*

Пары напитков и десертов:

Бесовское шоколадное пирожное (с. 49)

Гоголь-моголь зимнего покрыва (ТДК)

Мусс из сумеречного миндаля (с. 145)

«Море тины» (с. 109)

Кул-тирамису (с. 95)

Кофе с морской солью (с. 173)

Пирог из арденвельдских яблок (с. 143)

Обжигающее вино с тмином (с. 177)

Кофе с морской солью (с. 173)

Гоголь-моголь зимнего покрыва (ТДК)

Даларанское шоколадное пирожное (ТДК)

«Моджито» (с. 107)

Гоблинское песочное печенье (ТДК)

Виски Халаани (с. 179) или

Огненная вода (с. 37)

Рисовый пудинг (ТДК)

Механики на пляже (с. 35)

Изысканный флан Твитс (с. 89) или

Заварное печенье в сахарной пудре (ТДК)

СЕКРЕТ ЛУЧШЕГО ПИРА

Все эти аппетитные сочетания вдохновили меня на создание полноценных меню, в которых я объединил рецепты из обеих поваренных книг. Пиршества, которые вы устраиваете для своих друзей, семьи или согильдийцев, с этими рекомендациями станут еще лучше и разнообразнее. Вот что я называю командной работой!

Хмельной фестиваль

Хотя кренделя и пиво являются традиционным угощением на время Хмельного фестиваля, вы можете захотеть подкрепиться чем-то более основательным. Тут-то и пригодится парочка моих рецептов!

Бомба на колесах от Хитрой Шестеренки (с. 69)

Бургер с грибами Темной пещеры (с. 45)

Сырный соус (ТДК)

Кренделя к пиву (ТДК)

Ярмарка Новолуния

Эти закуски идеальны для того, чтобы подкрепиться на ходу во время осмотра странных достопримечательностей и экзотических товаров Ярмарки Новолуния.

Гномреганские нагетсы (с. 151)

Саспарилья (с. 157)

Пончики Новолуния (с. 155)

Жареные ножки лесного долгонога (ТДК)

Острая бастурма (ТДК)

Тыквовин и День мертвых

Тыквовин и День Мертвых похожи — это дни, когда мы чествуем павших товарищей. Отметить события можно с помощью набора восхитительных угощений.

Поминальный хлеб (с. 165)

Жевательная сквернучка (с. 67)

Яичница Скверны с ветчиной (ТДК)

Любовная лихорадка

Пьянящие запахи духов и одеколонов, витающие в воздухе в это время, несомненно, восхитительны, но поставьте в духовку один из тортов, упомянутых в этом списке, — и вы откроете для себя более соблазнительные ароматы. Блюда из этого списка помогут вам устроить по-настоящему пышное торжество.

Кул-тирамису (с. 95)

«Море тины» (с. 109)

Праздничный шоколадный торт (ТДК)

Вкусный шоколадный торт (ТДК)

Пандаренское сливовое вино (ТДК)

Нежный стейк из черпорога (ТДК)

Пиршество Странников

На Пиршестве Странников никогда не бывает слишком много еды! И прежде чем вы спросите, да, я знаю, что в этом меню целых два блюда из батата. Уверяю, они очень различаются и вполне заслуживают того, чтобы продемонстрировать универсальность моего любимого корнеплода.

Хлеб нового урожая (хлебные палочки) (с. 61)

Печеная картошка с начинкой (с. 59)

Засахаренный батат (ТДК)

Клюквенный соус (ТДК)

Запеченная индейка (ТДК)

Пряная хлебная запеканка (ТДК)

День пирата

Перенеситесь на главный праздник Пиратской Бухты, не выходя из дома и в любое время года, просто приготовив блюда из этого меню. Главное, не забывайте на каждом шагу громко рычать: «Якорь мне в глотку!»

Кофе с морской солью (с. 173)

Соленое морское печенье (с. 73)

Матросский пирог (с. 83)

Отварные мидии (ТДК)

Вишневый грог (ТДК)

Лаймонад Гарра (ТДК)

Загадочное острое лакомство (ТДК)

ОСНОВЫ

Острые специи

16

Травяные приправы

Штормграда

17

Винегрет со специями

из разных миров

18

Пепельный соус

19

Брызги подливы

20

Клирный мед

21

ОСТРЫЕ СПЕЦИИ

УРОВЕНЬ: Ученик

ПОДГОТОВКА: 5 минут

КОЛИЧЕСТВО: ОКОЛО 37 г

Альтеракская Долина — Ищете что-нибудь попикантнее? В таком случае эта смесь специй для вас! В составе присутствует сычуаньский перец, который заставит вас почувствовать во рту легкое покалывание и ощущение, что вы вот-вот касаетесь «Пламенное дыхание» прямо на свою еду. Эта смесь универсальна, так что используйте ее как украшение или приправляйте ею выпечку, напитки — да вообще все что угодно!

2 ст. л. семян мака

2 ст. л. кунжута

1 ст. л. сушеного чеснока

1 ст. л. сушеного лука

2 ч. л. крупной соли

1 ч. л. семян фенхеля, грубо молотых

1 ч. л. красного перца в хлопьях

1 ч. л. сычуаньского перца,
грубо молотого

Все смешайте, храните в маленькой, плотно закрывающейся баночке.

Для рецептов:

Бублики Камнерогов, с. 167

Острый луковый сыр, с. 57

Завтрак безумца, с. 125

Гномреганские наггетсы, с. 151

Барракуда Мрглгагх, с. 47

ТРАВЯНЫЕ ПРИПРАВЫ ШТОРМГРАДА

уровень: **Ученик**

подготовка: **5 минут**

количество: **около 17 г**

Штормград — Ничто не сравнится с добротным миксом пряных трав!

Эта смесь является региональным специалитетом славного города

Штормграда и широко используется в кулинарии не только в столице, но и по всей округе. Сочетание душистых сушеных трав уравновешивается тонкими цветочными нотками и щепоткой белого перца. Я всегда держу под рукой маленькую баночку этой смеси, так как она гарантированно придаст дополнительный аромат любому блюду!

2 ст. л. сушеного тимьяна

1 ст. л. сушеного майорана

1 ст. л. сушеного чабера

1 ст. л. сушеного розмарина

1 ½ ч. л. сушеной кулинарной лаванды

¼ ч. л. молотого белого перца

Все смешайте, храните в маленькой, плотно закрывающейся баночке.

Для рецептов:

Гуляш по-красногорски, с. 65

Медовый горшечный пирог, с. 153

Соленое морское печенье, с. 73

ВИНЕГРЕТ СО СПЕЦИЯМИ ИЗ РАЗНЫХ МИРОВ

УРОВЕНЬ: Ученик

ПОДГОТОВКА: 5 минут

КОЛИЧЕСТВО:

небольшое

количество,

достаточное

для использования

в двух рецептах

Орибос — Как я ни старался, но так и не смог полностью разгадать все оттенки вкуса этой приправы, поэтому создал свою версию! Она имеет простой состав и великолепно проявляет себя в самых разных блюдах. Чуть сладковатая, чуть солоноватая и с легкой остринкой — я уверен, вы обязательно найдете применение этой пряной смеси!

2 ст. л. темно-коричневого сахара

1 ч. л. сушеного чабера

1 ч. л. молотой корицы

1/2 ч. л. сладкой паприки

1/8 ч. л. копченой соли

Все смешайте, храните в маленькой, плотно закрывающейся баночке.

Для рецептов:

Стейк с овощами, с. 141

Мясо бесшумной гончей, с. 133

Оладьи с мясом и яблоками, с. 139

ПЕПЕЛЬНЫЙ СОУС

Ревендрет — Я думал, что знаю все о лучших перцах, ровно до тех пор, пока не получил свою первую партию угольных чили. Они имеют потрясающий вкус, способный сделать лучше любую еду. Подобно углям жаркого костра, медленно разгорающееся пламя этого соуса становится тем более обжигающим, чем дольше вы его настаиваете.

уровень: **Подмастерье**

подготовка: **5 минут**

количество:

1 маленькая порция

наилучшее сочетание:

Мясо бесшумной гончей (с. 133)

Гленбрукский пудинг (с. 81)

195 г сладкого красного перца, обожженного над огнем или запеченного в духовке

1–2 зубчика чеснока, очищенных

¼ ч. л. хлопьев острого красного перца (или больше, по вкусу)

1 ч. л. томатной пасты

2 ст. л. темно-коричневого сахара

Соедините все ингредиенты в небольшой миске и измельчите их в гладкое пюре с помощью погружного или обычного блендера. Наслаждайтесь в течение нескольких дней.

БРЫЗГИ ПОДЛИВЫ

уровень: **Подмастерье**
подготовка: **5 минут**
приготовление: **5 минут**
количество: **1 порция**
наилучшее сочетание:
сэндвичи

Усадьба Уэйккестов, Друствар — Мало кто знает, что заклинание «брызги подливы» было вдохновлено Великим Подливочным Инцидентом, который произошел в годы основания Кул-Тираса. Я разработал этот рецепт в Друстваре, после того как имел несчастье познакомиться с магом-соусе по имени Самуэль (и его взрывной подливкой). У нее приятная нежная текстура, которая сделает вкусным любое блюдо!

2 ст. л. сливочного масла

2–3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1–2 луковицы-шалот, очищенных и нарезанных мелкими кубиками

2 ст. л. пшеничной муки

480 мл говяжьего бульона

1 ст. л. вустерширского соуса

Соль и черный перец по вкусу

1. Растопите сливочное масло в небольшой кастрюле на среднем огне. Добавьте чеснок и лук-шалот, готовьте в течение нескольких минут до мягкости и появления аромата. Всыпьте муку, обжарьте, помешивая, около минуты, пока не останется сухой муки.
2. Постоянно помешивая, постепенно влейте говяжий бульон. Готовьте в течение нескольких минут, продолжая помешивать, пока смесь немного не загустеет. Добавьте вустерширский соус и перелейте соус в высокую емкость. С помощью погружного блендера взбейте соус до однородности. Приправьте солью и черным перцем по вкусу, подавайте теплым.

Для рецепта:

Стейк с овощами, с. 141

Примечание Ноти: Если вы готовите такую подливу для Тиршества Странников, вы можете использовать соки от Запеченной индейки (ТДК). Просто процедите их (если нужно, долейте куриного бульона) и добавьте в соус вместо говяжьего бульона.

КЛИРНЫЙ МЕД

УРОВЕНЬ: **Ученик**
ПОДГОТОВКА: **5 минут**
НАСТАИВАНИЕ: **1 неделя**
ВЫХОД: **240 мл**
НАИЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ:
тосты с маслом,
«Горячий Тодди»

Медоварня Милденколлов, Долина Штормов — Хотя за этот мед и стоит побороться, тот факт, что за него велись целые сражения, формально не слишком достоверен. Обычный мед вы можете достать где угодно, но одна ложечка Клируго меда — и вы поймете, что он действительно особенный.

Капля экстракта апельсина или лимона

Капля ванильного экстракта

2,5 см корня имбиря, тонко нарезать

340 г меда, подогретого (не доводить до кипения)

Примечание Ноти: Технически капля — это $1/8$ чайной ложки, но такое маленькое количество жидкости сложно отмерить, поэтому просто накапайте из бутылочки немного экстракта.

Смешайте все виды экстрактов и имбирь в маленькой баночке. Влейте теплый мед, закройте крышкой и оставьте настаиваться на неделю при комнатной температуре. Затем прогрейте и процедите, чтобы удалить кусочки имбиря. Хранить неограниченное время.

Для рецептов:

Пу'динго, с. 99

Изысканный флан Твитс, с. 89

Пироги с вороникой, с. 91

КАЛИМДОР

Ароматный бульон

25

**Минестроне
с лавочешуйчатой рыбой**

27

Мороженое Бривельверпа

29

Хрустящее эскимо

Бривельверпа

31

Ореховая паста Беллары

33

Механики на пляже

35

Огненная вода

37

АРОМАТНЫЙ БУЛЬОН

Кенарийские Заросли, Пустоши — Возможно, этот бульон и не успокоит обычного кодо, но согреет душу, если вы себя неважно чувствуете. Рецепт меня научила Тресса Янтарный Очаг из Кенарийских Зарослей. Чудесный аромат и насыщенный вкус бульона делают его идеальным блюдом для легкой, но питательной трапезы, особенно в паре с кусочком хлеба и сыра.

уровень: **Подмастерье**

подготовка: **10 минут**

приготовление:

30 минут

количество: **4 средние порции**

наилучшее сочетание:

Пирожное груммелей (с. 113), мягкий сыр

1 ст. л. кунжутного масла

2 моркови, крупно нарезанных

1 стебель сельдерея, крупно нарезанный

2 стебля лука-порея, белая и светло-зеленая части, крупно нарезанные

2 зубчика чеснока, измельченных

2,5 см корня имбиря, очистить и тонко нарезать

2 ст. л. мисо-пасты

2 лавровых листа

1450 мл воды

По хорошей щепотке куркумы и сладкой паприки

Соль и перец по вкусу

В кастрюле среднего размера на среднем огне разогрейте кунжутное масло. Добавьте морковь, сельдерей, лук-порей и чеснок. Готовьте несколько минут, чтобы овощи стали чуть мягче, а затем добавьте оставшиеся ингредиенты. Накройте крышкой и варите в течение 30 минут или до готовности овощей. Если хотите подать бульон сразу, то процедите его в чистую кастрюлю и подавайте горячим. Если хотите сохранить на потом, процедите в чистый контейнер и остудите перед тем, как заморозить.

Примечание Ноти: Бульон сам по себе довольно умиротворяющий, но не стесняйтесь добавить к нему немного отваренных мелких макарон вроде ризони или птитим. Сделать это можно после того, как бульон процежен в чистую кастрюлю. Если хотите сделать блюдо еще сытнее, удалите лавровые листья, но сам бульон не процеживайте. Вместо этого пюрируйте овощи вместе с бульоном с помощью погружного или обычного блендера, а затем добавьте немного жирных сливок.

МИНЕСТРОНЕ С ЛАВОЧЕШУЙЧАТОЙ РЫБОЙ

Ульдум — Итак, весь секрет приготовления лавочешуйчатой зубатки состоит в том, чтобы добраться до мягкой части под чешуей. Ну, то есть рыба живет в лаве, и если вы думаете, что сможете запросто поджарить ее на костре, то вас ждет глубокое разочарование. Однако удаление этой бронированной чешуи однозначно стоит затраченных усилий!

В рецепте упоминаются запеченные сладкие перцы, вы можете поискать их в консервированном виде в местной продуктовой лавке. А если вам не удалось самостоятельно наловить лавочешуйчатой зубатки, то можете заменить ее на любую белую рыбу вроде трески или пикши.

2 ст. л. оливкового масла

1 луковица, нарезанная полукольцами

2 зубчика чеснока, измельченных

720 мл куриного бульона

195 г запеченных сладких перцев

390 г консервированных резаных томатов

1 луковица фенхеля, нарезанная соломкой, зелень сохраните для подачи

455 г филе белой рыбы без кожи, нарезанное крупными кубиками

390 г консервированной крупной белой фасоли, отцеженной от жидкости

1 маленький кабачок или цукини, нарезанный крупными кубиками

Соль и перец по вкусу

1. Разогрейте масло в кастрюле среднего размера на среднем огне, добавьте лук и чеснок. Готовьте несколько минут до мягкости овощей.
2. Влейте бульон, добавьте запеченные перцы и половину томатов, затем измельчите до однородности при помощи погружного блендера. Если нет погружного блендера, то можно сделать это в обычном блендере, вливая суп порциями.
3. Добавьте оставшиеся томаты, фенхель, рыбу, фасоль, кабачок. Готовьте на огне ниже среднего около 40 минут, до появления приятного аромата и готовности кабачка. Посолите и поперчите по вкусу, при подаче украсьте зеленью фенхеля.

Примечание Ноти: Если вы не нашли консервированные запеченные перцы, то возьмите обычные сладкие перцы и запекайте их на гриле или в духовке при 230 °C. Будьте внимательны — вам нужно лишь немного обжечь перцы, чтобы кожица местами почернела и вздулась, но сами перцы при этом не превратились в обугленную кашу!

уровень: Подмастерье

подготовка: 5 минут

приготовление: 1 час

количество: 4 порции

наилучшее сочетание:

рустикальный хлеб с хрустящей корочкой, дольки лимона, сметана

МОРОЖЕНОЕ БРИВЕЛЬВЕРПА

Тысяча Игл — Во время своего путешествия я посетил лодку Бривельверпа и чудно побеседовал с ее хозяином на тему его динамично развивающейся империи мороженого. Гном любезно поделился со мной базовым рецептом ванильного мороженого, но я взял на себя смелость и создал парочку собственных версий — с клубникой и бананом. Вы тоже не бойтесь экспериментировать с различными добавками!

480 мл сливок жирностью 33–35%

390 г сгущенного молока

1 ч. л. ванильного экстракта

Щепотка соли

Различные наполнители (см. ниже)

Для рецептов:

Саспарилья, с. 157

Хрустящее эскимо Бривельверпа, с. 31

Примечание Ноти: Чтобы смешать ингредиенты, с помощью силиконовой лопатки аккуратно поднимайте со дна смесь движением на себя, до тех пор пока сгущенное молоко и сливки не объединятся полностью.

уровень: Подмастерье

подготовка: 10 минут

замораживание:

от 4 часов

**количество: 6 порций
или больше**

наилучшее сочетание:

**газировка, бисквитные
пирожные, Огненная
вода (с. 37)**

1. Взбейте сливки до устойчивых пиков с помощью ручного миксера или в чаше стационарного миксера, установив насадку «венчик». Это должно занять не больше нескольких минут.
2. Отдельно, в маленькой миске, смешайте сгущенное молоко, ванильный экстракт, соль. Если хотите добавить другие ароматизаторы, то это также следует делать на этом шаге.
3. Аккуратно вмешайте смесь во взбитые сливки, стараясь сохранить воздушность, насколько это возможно. Переложите массу в чистую миску или контейнер, поставьте в морозильную камеру как минимум на 4 часа или на ночь.
4. Перед подачей оставьте мороженое при комнатной температуре примерно на 10 минут, чтобы оно стало чуть мягче и легко зачерпывалось ложкой.

Чтобы сделать другие варианты мороженого, следуйте рецепту выше, но вмешайте дополнительные ингредиенты в сгущенное молоко, перед тем как добавить смесь во взбитые сливки.

Клубничный вариант: 280 г свежей клубники, нарезанной мелкими кубиками, 1 ч. л. бальзамического уксуса

Банановый вариант: 2 банана, очищенных и нарезанных мелкими кубиками, щепотка корицы