

НЕОФИЦИАЛЬНАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА

# ZELDA

РЕЦЕПТЫ, ВДОХНОВЕННЫЕ ЛЕГЕНДАРНОЙ САГОЙ

ДЕРЕВНЯ  
ХАТЕНО

НАЧАЛО ПУТИ  
ДЕРЕВНЯ  
ХАТЕНО  
СТРАНИЦА 19

ДЕРЕВНЯ  
ЛУРЕЛИН

1 ЭТАП  
ДЕРЕВНЯ  
ЛУРЕЛИН  
СТРАНИЦА 33

Конюшня «Окольная»

2 ЭТАП  
КОНЮШНИ  
СТРАНИЦА 49

Рынок «Кара-Кара»

ГОРОД ГЕРУДО

3 ЭТАП  
ЗЕМЛИ  
ГЕРУДО  
СТРАНИЦА 69

# ПЕЧЕНЬЕ

|   |    |
|---|----|
| ПРЕДИСЛОВИЕ.....  | 5  |
| БАЗОВЫЙ ИНВЕНТАРЬ.....  | 12 |
| ВИДЫ НОЖЕЙ .....  | 14 |
| ПИСЬМО ГУРМАНА .....  | 17 |
|   |    |
| МЕДОВЫЕ КОНФЕТЫ ▲ Леденцы с юдзу и цветочным медом.....   | 21 |
| ПИРОГ С МЯСОМ ИЗ ГОСТИНИЦЫ ДУН ФЭН ▲ Мясной пирог в стиле хамбагу.....                                  | 22 |
| ВОЗДУШНЫЙ ОМЛЕТ ▲ Воздушный омлет с травами.....  | 24 |
| ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ ХАЙРУЛА ▲ Омлет и вяленые томаты .....  | 27 |
| РИЗОТТО С ГРИБАМИ ОТ ИВИ ИЗ «ОСТ-ВИНДА» ▲ Ризотто с белыми грибами из Среднего леса.....                | 28 |
| ИНГРЕДИЕНТЫ, КОТОРЫЕ ВСЕГДА В МОЕЙ СУМКЕ.....   | 30 |
|   |    |
| ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ ▲ Новый взгляд на паэлью де мариско .....                                       | 34 |
| РИЗОТТО С КРАБАМИ ▲ Ризотто, крабы и эдамаме .....  | 39 |
| ЗАЩИТНЫЙ РИС С КРАБОМ ▲ Рис с молодыми овощами, крабами и ячницей-болтуньей .....                       | 41 |
| РЫБА В СИРОПЕ ▲ Треска, маринованная в белом мисо и саке.....   | 42 |
| КЛАССИЧЕСКИЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ БУЛЬОНЫ .....  | 44 |
| ИНВЕНТАРЬ ГУРМАНА.....  | 47 |
|   |    |
| ПУДИНГ ▲ Перевернутый крем-карамель.....  | 50 |
| ЯИЧНЫЙ ТАРТ ▲ Яичный пирог типа заварного флана.....  | 52 |
| ЖИРНЫЙ ПЛОВ ▲ Плов с куриным филе, маринованным в генмай мисо.....                                      | 57 |
| ЖИРНЫЕ КОТАЕТЫ ▲ Донбури из маринованной говядины.....  | 58 |
| КРАБ В СОУСЕ ИЗ КОНЮШНИ «РЕЧНАЯ» ▲ Жареный краб с имбирем, специями и кремом из перца пикильо.....      | 61 |
| ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ИЗ ТАБАНТСКОЙ КОНЮШНИ ▲ Традиционный яблочный пирог .....                                | 62 |
| ОСНОВНЫЕ СПЕЦИИ.....  | 66 |
| СОУС РУ С КАРРИ, РЕЦЕПТ ИЗ КОНЮШЕН .....  | 67 |
|   |    |
| ВООЙ-ДА-ВААЙ ▲ Моктейль из дыни, арбуза и ананаса.....  | 70 |
| СУП ИЗ МОЛЛЮСКОВ ▲ Суп из моллюсков со сливками .....   | 73 |
| СУП МОНСТРОНИ ▲ Велюте из фиолетового батата с кокосовым молоком и кориандром.....                      | 75 |
| ЧУДЕСНЫЙ КЕКС С ФРУКТАМИ ИЗ ГОРОДА ГЕРУДО ▲ Миндальный пирог с кремом шантильи и красными фруктами..... | 76 |
| СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ .....   | 80 |
| РАЗЛИЧНЫЕ ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОРОЗНОГО АРБУЗА .....   | 82 |
| ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С РЫНКА КАРА-КАРА .....  | 83 |

## ОГЛАВЛЕНИЕ

*ДЕРЕВНЯ РИТО*

4 ЭТАП

### ДЕРЕВНЯ РИТО

СТРАНИЦА 85

*Аккальский институт*

5 ЭТАП

### АККАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ

СТРАНИЦА 103

*ДЕРЕВНЯ КАКАРИКО*

6 ЭТАП

### ДЕРЕВНЯ КАКАРИКО

СТРАНИЦА 125

*ЗАМОК ХАЙРУЛ*

7 ЭТАП

### ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ХАЙРУЛ

СТРАНИЦА 143

ПОСЛЕ ПУТЕШЕСТВИЯ

### ЛЕГЕНДАРНЫЙ ХАЙРУЛ

СТРАНИЦА 161

## И Н Д Е К С

|   |     |
|---|-----|
| БЛИНЧИКИ С ЯГОДАМИ ▲ Французские блины, клубника, крем шантильи и фисташки .....                      | 86  |
| ЧУДЕСНАЯ СЕМГА ПОД СОУСОМ ▲ Стейки из лосося под соусом меньер, помидоры на гриле и юдзукосе .....    | 89  |
| РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ ▲ Ризотто с лососем в соусе терияки .....   | 91  |
| РЫБНЫЙ ПИРОГ ▲ Треска в слоеном тесте с кремом из артишоков и шпинатом .....                          | 92  |
| ОРЕХОВЫЙ КЕКС ▲ Кекс с орехами и каштановым медом .....   | 97  |
| ЖАРЕННЫЕ БАНАНЫ ▲ Жареные бананы в цветочной карамели .....   | 98  |
| ПРЯНЫЕ ТРАВЫ ГУРМАНА .....  | 100 |
|   |     |
| СУП «СЕРДЦЕ» ▲ Суп с арбузом, огурцом и мясистым редисом .....  | 104 |
| ЖИРНЫЙ ГУЛЯШ ▲ Карри из говяжьих щечек с молодыми овощами .....                                       | 106 |
| ФРУКТОВЫЙ ТОРТ ▲ Клубника и свежие фрукты .....   | 110 |
| КЕКС МОНСТРОНИ ▲ Шоколадный бисквит жезуаз, черника, кофейный крем и виски .....                      | 114 |
| КОРОЛЕВСКИЕ ЗЕЛЬЯ ▲ Фруктовые коктейли и моктейли .....   | 119 |
| СОВЕТЫ: КРЕМЫ .....   | 121 |
| СОВЕТЫ: ДОМАШНЕЕ ТЕСТО И НАСАДКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ .....  | 122 |
|   |     |
| ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ ОТ ОЛКИНА ▲ Тыквенный пай с пряностями .....  | 126 |
| ЗАЩИТНАЯ ТЫКВА С МЯСОМ ▲ Маленькие тыквы, фаршированные мясом и жареными овощами .....                | 169 |
| СКОРОЕ МОРКОВНОЕ РАГУ СТИНА ▲ Велюте из прыть-моркови .....   | 130 |
| ОВОЩНОЕ АЗУ ШИИКА ▲ Японское вегетарианское карри и запеченные овощи .....                            | 132 |
| МОРКОВНЫЙ ПИРОГ ИЗ ПРЫТЬ-МОРКОВИ ▲ Морковный пирог с фундуком и засахаренным имбирем .....            | 137 |
| ВКУСОВЫЕ СОЧЕТАНИЯ .....  | 138 |
|   |     |
| РИСОВЫЕ ШАРИКИ С МЯСОМ ▲ Никумаки онигири и говядина соборо .....                                     | 145 |
| РИСОВЫЕ ШАРИКИ С ГРИБАМИ ▲ Онигири с грибами Хайрула .....  | 146 |
| РИСОВЫЕ ШАРИКИ С РЫБОЙ ▲ Онигири с форелью терияки и икрой форели .....                               | 147 |
| ЯБЛОКО В МАСЛЕ ▲ Запеченные хайрульские яблоки .....  | 151 |
| ГРИБЫ С РЫБОЙ ▲ Шашлык из дорады с мисо-ореховой пастой и лесными грибами .....                       | 153 |
| ОВОЩИ В СИРОПЕ ▲ Цукэмоно из редиса, огурца и капусты бок-чой .....                                   | 154 |
| ГРИБЫ КОРОЛЕВСТВА ХАЙРУЛ .....  | 156 |
| МЕРЫ ВЕСОВ, ОБЪЕМА, ТЕМПЕРАТУРЫ, МИСО-ПАСТА И РИС ОНИГИРИ .....                                       | 158 |
|   |     |
| ЗАПЕКАНКА ИЗ КУРИЦЫ ▲ Курица, запеченная с мисо и беконом .....                                       | 163 |
| КРЕМ РАНЧО ЛОН ЛОН ▲ Сливочный домашний йогурт с маття и красными фруктами .....                      | 164 |
| ФРУКТ НЯМ-НЯМ ОТ БИДДАА ▲ Пошированная груша с ванилью, шоколадным кули и миндальной крошкой .....    | 167 |
| БАБУШКИН СУП-ЭЛИКСИР ▲ Суп из лобстера, кокоса и мускатной тыквы .....                                | 169 |
| ПИРОГ ИЗ ОРДОНСКОГО КОЗЬЕГО СЫРА ▲ Пикантный чизкейк с прованскими травами и кедровыми орешками ..... | 170 |
| БРИОШЬ ОТ ВИТОНА И ПИТЫ ▲ Бриоши из слоеного теста с сахаром .....                                    | 172 |
|   |     |
| СЛОВАРЬ .....   | 176 |
| ЭПИЛОГ .....  | 181 |
| УКАЗАТЕЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ .....  | 184 |