

ПРИМЕЧАНИЕ АВТОРА

The Legend of Zelda™ является товарным знаком Nintendo.

Книга «Zelda. Рецепты, вдохновленные легендарной сагой» не является официальной книгой Nintendo и не одобрена Nintendo. При создании этой книги не использовались никакие официальные изображения или игровые скриншоты. Это книга рецептов, созданная энтузиастами The Legend of Zelda, ни один из которых не работает в Nintendo и не связан с компанией. Данная книга, автором которой является Тибо Вилланова, написана в образовательных, информационных и культурных целях.

ТИБО ВИЛЛАНОВА

НЕОФИЦИАЛЬНАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА

ZELDA

РЕЦЕПТЫ, ВДОХНОВЛЕННЫЕ ЛЕГЕНДАРНОЙ САГОЙ

ПРОИЗВОДСТВО
GASTRONOGEEK

АРТ-ДИРЕКТОР
ЖЮЛЬЕН ЭСКАЛАС

ФОТОГРАФИИ
НИКОЛЯ ЛОББЕСТЕЛЬ

ДИЗАЙН
СЕВЕРИН ОЖЕ

 **БОМБОРА**
ИЗДАТЕЛЬСТВО

Москва 2023

«ЭТА КНИГА — МОЯ ДЕТСКАЯ МЕЧТА».

ТИБО ВИЛЛАНОВА

ПРЕДИСЛОВИЕ

Что удовольствие и гесты для меня — иметь возможность представить вам эту книгу!

▲ Вот уже 10 лет я постигаю и разрабатываю рецепты из Вымышленных вселенных, и наконец, имея за плечами более дюжины книг, приглашаю вас отправиться в самое захватывающее гастрономическое путешествие из всех возможных — путешествие по величайшей, самой сказочной и волшебной вселенной из всей культуры Вымышленных миров: **care Zelda**.

▲ Если вы не знакомы с моими прежними работами и эта книга окажется в ваших руках — знайте, что вам улыбнулась удача. Теперь у вас есть кулинарная книга, являющаяся квинтэссенцией философии Gastronogeeek, в ней вы найдете рецепты, советы и хитрости по приготовлению блюд, изложенные доступным языком. Особенность моих работ в том, что они основаны на очень важном ингредиенте — страсти. Страсть к гастрономии и ее таинствам, страсть к мирам поп-культуры, с которыми я вырос, и которые до сих пор сопровождают меня. Эта книга — своеобразный мост между кулинарией и гик-культурой, по которому вы можете двигаться в обоих направлениях и перемещаться из одной точки в другую так часто и легко, как захотите. С другой стороны, эта книга отличается от прочих, она является ключом, который открывает дверь в дорогую мне вселенную, вселенную игр Zelda.

▲ *The Adventure of Link* — самая первая видеоигра, которую я обнаружил. Мне было 7 лет, и я играл в нее у своего дяди, обладателя приставки Nintendo Entertainment System (NES) и того самого сказочного золотого картриджа.

▲ Сегодня этот картридж с коробкой и буклетом лежит на моем письменном столе, как воспоминание о знакомстве с Вымышленными вселенными. Сколько раз с тех пор я бродил по Хайрулу в поисках артефактов и предметов, встречая колоритных персонажей, убивая монстров с легендарным мечом в руке? Никакая другая фантастическая вселенная не дает мне такого побега от реальности и погружения в мир мечты, какие я испытываю, когда нахожу время, чтобы телепортироваться в Хайрул.

▲ Эта книга виделась мне чем-то вроде туристического путеводителя, рассказа о приключениях выдуманного персонажа по имени Гурман, всеведущего бессмертного путешественника, движимого желанием раскрыть вкусы, которые хранил Хайрул. Добрый мальчик, лакомка, страстный и темпераментный, Гурман в чем-то похож на меня. Благодаря ему многие рецепты, вдохновленные *Breath of the Wild*, а также *Ocarina of Time*, *Twilight Princess* и даже *Wind Waker*, перестанут быть тайной для вас. Впереди — десятки рецептов и столько же увлекательных моментов, связанных с гастрономией, пережитых Гурманом (или мной — тут мы немного запутались, правда?).

▲ Итак, добро пожаловать! Перед вами книга, которую я мечтал написать и представить на ваш суд всю свою жизнь. Надеюсь, что она вдохновит вас на путешествие и сделает счастливыми.

Да пребудет с вами Трифорс!

Тибо Вилланова

GASTRONOGEEK

ГОРОНГРАД

НОВАЯ
ДЕРЕВНЯ

ВЛАДЕНИЯ ЗОРА

ДЕРЕВНЯ КАКАРИКО

ДЕРЕВНЯ
ЛУРЕЛИН

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 ХАЙРУАА ▲ 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 терьяки	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 женуаз, 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 терьяки 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

БАЗОВЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Шумовка

Шинуа

Миска для смешивания

Наконечник с длинным
носиком

Электрический миксер

Мелкоячеистое шинуа

Наконечник зубчатый

Бостонский шейкер

Кастрюля

Наконечник круглый

Вертел

Кулинарный шпатель

Овощечистка

Металлический шампур
для шашлыка

Нож для чистки овощей

Прямоугольная формочка

Сотейник

Шеф-нож

Опахало для гриля

Кухонные принадлежности

Венчик

Разъемная форма

Сковорода

Утяжелитель для выпечки

Форма для мини-тортов

Машинка для пасты

Форма для тарта

Стационарный миксер

Половник

Скалка

Бамбуковый коврик

Спатула

Деревянная лопатка

Кулинарная кисть

Стационарный блендер

Противень для выпечки

Сито

Погружной блендер

Кондитерский мешок

Зестер

ВИДЫ НОЖЕЙ

НОЖ МЯСНИКА

Такой нож еще называют тесаком, он самый большой, тяжелый и толстый. При правильном использовании отлично режет крупные куски мяса, ломает кости и хрящи.

ХЛЕБНЫЙ НОЖ

Длинный нож с зубчатым лезвием идеально подходит для нарезки продуктов с тонкой кожицей или толстой корочкой.

ШЕФ-НОЖ (ПОВАРСКОЙ)

Нож длиной от 20 до 30 см с толстым лезвием используется для рубки, шинковки, измельчения. Это универсальный нож для использования в кулинарии, который позволит вам выполнить большинство операций по нарезке.

САНТОКУ

Японская версия поварского ножа, сантоку имеет лезвие с воздушными карманами, которые предназначены для уменьшения прилипания пищи к ножу.

ФИЛЕЙНЫЙ НОЖ

Нож длиной от 15 до 22 см с тонким лезвием, удобен для разделки рыбного филе.

НОЖ ГРИБНИКА

Небольшой нож с изогнутым лезвием, который идеально подходит для сбора грибов и их аккуратной нарезки.

НОЖ ДЛЯ ОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

Нож от 7 до 10 см с толстым, коротким и очень острым лезвием. Применяется для очистки кожуры, удаления плодоножек, черенкования, выполнения мелких надрезов.

Если вы читаете эти строки, значит, мое заключительное путешествие близится к завершению.

Солнце встает и ласкает своими первыми лучами королевство Хайрул, а я пишу эти слова на закате своей жизни, чтобы передать их вам, прежде чем свет, который живет во мне, окончательно погаснет.

За свою долгую жизнь я менял много имен и пережил множество приключений. На своем пути я встречал скромных фермеров и гордых воинов, неутомимых торговцев и глупых утеных, а также сталкивался с феями, ведьмами и даже демонами.

Я видел, как Луна, проталкиваясь сквозь толщу облаков, освещала бледным светом не только самые захолустные, но и самые величественные уголки Хайрула.

Много раз я чувствовал своей кожей обжигающий воздух пустыни Герудо и нырял в бодрящие воды озера Хайлия.

Я друг риты, хайлийцев, зора и горонов, древних драконов и мудрых шиика. Я брат деревьев и ругьев, носитель традиций предков, утеник Потенного древа Деку.

Во всем королевстве нет тропинок, святилищ или деревень, где бы я не побывал. Я посвятил свою жизнь поиску самых вкусных блюд, лучших ингредиентов и кулинарных секретов. Всю свою долгую карьеру я охотился, ловил рыбу, выращивал и собирал урожай, но чаще всего я готовил и делился своей страстью к хорошей еде. Я турман.

Эта книга, которую я собираюсь оставить вам, труд всей моей жизни, больше, чем просто поваренная книга. На ее страницах я собрал все свои знания, воспоминания, заметки и секреты повара. Если эта книга оказалась в ваших руках, и вы будете использовать ее по назначению, значит, я правильно сделал свое дело, которому отдал не одно десятилетие.

Итак, начинается ваше путешествие! Следуйте моей карте, наберитесь смелости и отдайтесь зову приключений. Следуйте за идом и, поверьте мне, вы не умрете с голоду.

Ваш покорный слуга,

Турман

Хатенский институт

ДЕРЕВНЯ ХАТЕНО

ДЕРЕВНЯ ЛУРЕЛИН

Хатено, окруженное полями и огородами, по всей вероятности, самая густонаселенная и большая хайлийская деревня.

Там, на въезде, за мостиком, стоит мой дом. Древнее сооружение выстроено на склоне утеса, возвышающегося над долиной, и оттуда открывается захватывающий вид на Хайрул.

Хатено — живописная деревня, населенная приветливыми жителями. Приятное местечко для отдыха и отличная торговая локация для тех, кто отправляется в район к востоку от Неклюды.

ДЕРЕВНЯ ХАТЕНО

МЕДОВЫЕ КОНФЕТЫ

ЛЕДЕНЦЫ С ЮДЗУ И ЦВЕТОЧНЫМ МЕДОМ

Уровень: Легкий ▲ 4 порции ▲ Подготовка: 20 мин ▲ Отдых: 2 ч ▲ Приготовление: 40 мин

ДЕРЕВНЯ ХАТЕНО

Нет ничего лучше для быстрой подзарядки, чем эти медовые леденцы с цветами с горы Эбон. Они вернут вам бодрость и энергию, а к тому же очень просто делаются.

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г сахара
180 г цветочного меда
сок и цедра 1 юдзу
сахарная пудра
120 г родниковой воды
сливочное масло для
смазывания форм

- ◆ Смажьте сливочным маслом сферические силиконовые формы. Посыпьте формы изнутри тонким слоем сахарной пудры.
- ◆ Поместите все ингредиенты в кастрюлю и нагревайте на среднем огне. Когда сахар и мед приобретут жидкую консистенцию, доведите смесь до 160°C. Проверьте температуру с помощью кухонного термометра.
- ◆ Разлейте смесь по сферическим формам, дайте остыть. Конфеты должны затвердеть.
- ◆ Выньте затвердевшие конфеты из форм — вы получите вкусные маленькие леденцы с медом и юдзу, которые можно рассасывать или растворить в жидкости.
- ◆ Если в ваших краях сложно достать юдзу у местных торговцев, попробуйте заменить его другими цитрусовыми: лимоном, мандарином, апельсином, а еще лучше — смешать вместе их сок и цедру.

ДЕРЕВНЯ ХАТЕНО

ПИРОГ С МЯСОМ ИЗ ГОСТИНИЦЫ ДУН ФЭН

Мясной пирог в стиле хамбагу

Уровень: Легкий ▲ 4 порции ▲ Подготовка: 20 мин ▲ Отдых: 2 ч ▲ Приготовление: 40 мин

ДЕРЕВНЯ ХАТЕНО

Ничто так не утешит после долгого дня пути, как вкусный мясной пирог из гостиницы Дун Фэн! Тесто просто тает во рту, а начинка, сдобренная ароматным сливочным маслом, сказочно вкусна. Я счастлива, что могу поделиться с вами этим рецептом.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ РУБЛЕННОГО ТЕСТА

500 г муки
10 г соли
250 г сливочного масла
250 г очень холодной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ ХАМБАГУ

250 г говяжьего фарша
150 г свиного или говяжьего фарша
1 яйцо
5 г соли
1 ч. л. лукового порошка
1 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. концентрированного бульона из телятины
1 ч. л. красного мисо
2 ст. л. смеси для панировки панко или панировочных сухарей
1 ч. л. порошка аонори
2 яичных желтка

◆ Начнем с приготовления песочного теста. Это легко сделать вручную или с помощью кухонного комбайна. В чашу комбайна, оснащенного лопаткой для замешивания теста, или в большую миску всыпьте муку и соль. Холодное сливочное масло нарежьте кубиками и добавьте к содержимому миски. Перемешивайте на средней скорости в комбайне или с помощью силиконовой лопатки, пока мука, соль и масло хорошо не перемешаются. Добавьте сразу всю воду и перемешайте до образования теста однородной консистенции.

◆ Присыпьте рабочую поверхность мукой и выложите на нее тесто. Быстро вымесите, чтобы можно было сформировать плотный шар. Однако не переусердствуйте — как только сформируете шар, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник на 2 часа.

◆ Тем временем приготовьте мясную начинку: поместите все ингредиенты в миску, тщательно вымойте руки и кончиками пальцев перемешивайте содержимое в течение трех минут, пока не получите однородную и ароматную начинку.

◆ Оберните фарш пищевой пленкой и поместите в холодильник, пока не придет время формировать пирожки.

◆ Разогрейте духовку до 180°C.

◆ Присыпьте рабочую поверхность мукой и выложите на нее шар песочного теста. Разделите его на 8 равных частей и раскатайте каждую в пласт толщиной 2 мм. С помощью круглой формы для печенья (или миски) вырежьте из раскатанных кусочков теста круги. С помощью кисточки смажьте края каждого диска взбитым яйцом, затем положите в центр четырех из них начинку. Накройте оставшимися четырьмя дисками теста. Хорошо защипните края, чтобы они не пропускали воздух.

◆ Смажьте пироги взбитым яйцом и выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпекайте от 30 до 40 минут.

◆ Ешьте теплыми или дайте немного остыть на решетке.

Воздушный омлет

Воздушный омлет с травами

Уровень: Легкий ▲ 1 порция ▲ Подготовка: 20 мин ▲ Приготовление: 10 мин

ДЕРЕВНЯ ХАТЕНО

Этот омлет — символ терпения и верности. По данному рецепту можно приготовить питательный и при этом воздушный омлет, легкий, как облачко!

ИНГРЕДИЕНТЫ

5 яичных белков
3 яичных желтка
1 ч. л. сушеного тимьяна
несколько нарезанных
листьев петрушки
соль
30 г сливочного масла
овощи для подачи

◆ Начните с взбивания яичных белков: вылейте их в миску и приправьте щепоткой соли. С помощью электрического или ручного миксера взбивайте белки, пока они не утратят в объеме и не станут воздушными, но при этом плотными.

◆ В другую миску вылейте желтки, добавьте щепотку соли, тимьян и петрушку. Взбейте желтки и аккуратно добавьте белки. Перемешивайте до получения однородной воздушной смеси.

◆ Нагрейте сковороду на среднем огне и растопите в ней сливочное масло. Как только масло растает, влейте яичную смесь и готовьте на медленном огне 7 минут. Накройте крышкой и продолжайте готовить еще 3 минуты.

ПОДАЧА

◆ Подавайте омлет, завернув половинку наверх, и наслаждайтесь им сразу же, эффект суфле работает только до тех пор, пока он горячий! В качестве дополнения подайте сырые овощи, нарезанные помидоры и небольшую порцию зеленого салата.

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ ХАЙРУЛА

ОМЛЕТ И ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

Уровень: Легкий ▲ 1 порция ▲ Подготовка: 10 мин ▲ Приготовление: 10 мин

ДЕРЕВНЯ ХАТЕНО

Жизнь странствующего гурумана не так проста, как хотелось бы верить. Во время путешествий от деревни к деревне не всегда удается выкроить минутку, чтобы найти спокойное местечко, где можно перекусить в тишине. Грустно, но это правда! Освойте этот простой рецепт, и ваш желудок будет вам благодарен.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ОМЛЕТА

3 яйца
несколько листьев петрушки
1 ч. л. сушеного тимьяна
3 вяленых помидора
30 г сливочного масла

ДЛЯ ОБЖАРЕННОГО РИСА

50 г отварного риса
1 перо зеленого лука
2 гриба-прятковика (или
крупных шампиньонов)
2 вяленых помидора
2 ст. л. соевого соуса

ДЛЯ ПОДАЧИ

1 помидор
несколько листьев салата
1 половник домашнего
томатного соуса
оливковое масло
соль

◆ Сначала приготовьте обжаренный рис: нарежьте молодой лук, зеленые и белые части. Очистите грибы с помощью слегка увлажненного листа бумажного полотенца и нарежьте их кубиками со стороной 2 мм. Порубите вяленые помидоры.

◆ Влейте в сковороду чуточку оливкового масла и разогрейте на среднем огне. Всыпьте рис, перемешайте с маслом и распределите по сковороде. Поджарьте рис, добавьте лук, нарезанные вяленые помидоры и грибы. Влейте соевый соус и хорошо перемешайте. Обжаривайте содержимое сковороды в течение 3 минут, после чего переложите в большую миску.

◆ Приступайте к приготовлению самого омлета: взбейте яйца в чаше миксера. Нарежьте петрушку и добавьте ее к взбитым яйцам вместе с сушеным тимьяном. Нарежьте вяленые помидоры и добавьте их в смесь для омлета. Взбейте смесь, чтобы ингредиенты перемешались, но не переусердствуйте, взбивать яйца в пену не нужно. Оставьте на некоторое время.

◆ Поместите сливочное масло в сковороду и поставьте ее на средний огонь. Как только масло растает, влейте омлетную смесь и готовьте полторы-две минуты. Отделите омлет от стенок сковороды с помощью деревянной лопаточки.

◆ Как только консистенция омлета вас устроит (он может быть жидким или более прожаренным), высыпьте обжаренный рис в центр омлета и заверните поверх него вторую половинку омлета. Переложите готовый омлет на тарелку, перевернув сковороду. Переходите к сервировке.

ПОДАЧА

Разрежьте помидор на четыре части и положите рядом с омлетом. Добавьте зеленый салат, а также половник домашнего томатного соуса и наслаждайтесь, пока омлет еще горячий!

ДЕРЕВНЯ ХАТЕНО

РИЗОТТО С ГРИБАМИ ОТ ИВИ ИЗ «ОСТ-ВИНДА»

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ИЗ СРЕДНЕГО ЛЕСА

УРОВЕНЬ: ЛЕГКИЙ ▲ 4 ПОРЦИИ ▲ ПОДГОТОВКА: 15 МИН ▲ ПРИГОТОВАНИЕ: 20 МИН

ДЕРЕВНЯ ХАТЕНО

Настоящее ризотто из деревни Хатено! Это блюдо источает аромат грибов, собранных в Среднем лесу через несколько дней после того, как прошли проливные дожди, напитавшие землю. А еще — стойкий аромат деревенского козьего сыра, который используется для приготовления соуса.

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г живушек или шампиньонов
или белых грибов
1 луковица
200 г риса арборио
60 г пармезана
100 мл белого столового вина
1,5 литра овощного бульона
20 г несоленого сливочного масла
несколько листьев плосколистной
петрушки
соль

- ◆ Доведите бульон до кипения в кастрюле.
- ◆ Очистите и мелко нарежьте репчатый лук. Растопите сливочное масло в сковороде на среднем огне, затем добавьте лук и пассеруйте в течение 2 минут, пока он не приобретет жемчужный оттенок.
- ◆ Оставьте несколько целых грибов для подачи, а остальные нарежьте тонкими полукольцами. Добавьте грибы к луку и обжаривайте их в течение 4 минут, прежде чем всыпать рис.
- ◆ Обжаривайте рис в течение 2 минут, затем влейте белое вино. Выпарите вино почти полностью, после чего влейте кипящий бульон.
- ◆ Дайте рису впитать жидкость и подливайте еще, пока рис не станет нежным и таящим во рту. Время от времени помешивайте содержимое сковороды, чтобы рис не слипся.
- ◆ Убавьте огонь, но не снимайте сковороду с плиты, чтобы рис оставался теплым. При этом важно, чтобы он не прилипал ко дну сковороды. Щедро посыпьте рис тертым пармезаном, дайте сыру немного расплавиться и осторожно перемешайте.
- ◆ Положите щедрую порцию ризотто в каждую из 4 тарелок, затем украсьте отложенными ранее целыми грибами и небольшим количеством петрушки. Подавайте немедленно!

