

## 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, ВОДХНОВЛЕННЫЕ 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 гесть 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

# ПЕЧАТКИ

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

## ТЕНЕГ

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

# 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.

