

Книга Будущего

Анастасия
Дракула



**ВЕЛИКАЯ
КНИГА МАГИИ
И ВОЛШЕБСТВА**

**ЛУЧШИЕ БЛЮДА
ЭЛЬФОВ, ФЕЙ И ГНОМОВ**



88
РЕЦЕПТОВ,
КОТОРЫЕ МОЖЕТ
ПРИГОТОВИТЬ
КАЖДЫЙ



Издательство АСТ
Москва



АСТЕРИ

УДК 641.5 + 133.4
ББК 36.997 + 86.41
Д72

*Все права защищены. Никакая часть данной
книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было
форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.*

Дракула, Анастасия.

Д72 Великая книга магии и волшебства: лучшие блюда эльфов, фей и гномов. 88 рецептов, которые может приготовить каждый / Анастасия Дракула. — Москва : Издательство АСТ, 2026. — 192 с. — (Книга Будущего).

ISBN 978-5-17-183286-5

Хотите не просто готовить, а колдовать, превращая еду во вкуснейшие магические зелья? Перед вами уникальная книга рецептов, наполненных магией эльфов, фей и гномов.

Волшебный народец не любит сложные заклинания и готовит из очень простых продуктов, в самой обычной посуде, на привычной плите. Магия кроется в щепотке корицы, вовремя брошенной в блюдо, в особой форме печенья и умении замечать волшебное в простом.

Откройте книгу, вдохните аромат страниц и позвольте ее героям добавить в вашу жизнь чуть-чуть магии, которая делает будни радостными, а дом — самым уютным местом на земле. Выбирайте любой из 88 рецептов — кашу «Гномья сила», тыквенное колдовство или пиццу от вампирского клана — мечтайте и творите волшебство.

Это книга для тех, кто хочет готовить с вдохновением, ценит красивые издания и желает сделать обычный прием пищи маленьким праздником.



*Серия «Книга Будущего»
Издание для досуга / Бос уақытқа арналған басылым*

Анастасия Дракула

ВЕЛИКАЯ КНИГА МАГИИ И ВОЛШЕБСТВА: лучшие блюда эльфов, фей и гномов. 88 рецептов, которые может приготовить каждый

Дизайн обложки, макета: Агапонов Д.

Иллюстрации в книге созданы с участием нейросети GPT-4o. В оформлении использованы материалы, предоставленные Фотобанком Shutterstock, Inc., Shutterstock.com

Подписано в печать 06.02.2026. Формат 70×90/16. Гарнитура Minion Pro.
Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,04. Тираж экз. Заказ .

Общероссийский классификатор продукции
ОК-034-2014 (КПЕС 2008); 58.11.1 — книги, брошюры печатные.

ООО «Издательство АСТ» 129085, Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1,
комн. 705, пом. I, 7 этаж

Наш сайт: www.ast.ru E-mail: ask@ast.ru Интернет-магазин: www.book24.ru

Оригинал-макет подготовлен редакцией «Прайм»
Произведено в Российской Федерации. Изготовлено в 2026 г.

ISBN 978-5-17-183286-5

© Дракула А., 2025
© ООО «Издательство АСТ», 2026

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ ОТ АВТОРА	6
------------------------------------	---

ОСЕННИЕ РЕЦЕПТЫ	9
------------------------------	---

Каша «Гномья сила» из мшистого леса для силы, радости и ясных мыслей	10	Оранжевая чечевица с тушеными томатами и чесноком от доброй ведьмы	36
Зелье гномолатте «Лесное пробуждение»	12	Паста с грецким орехом и чесноком от осенних фей лесного ручья	38
Пицца «Кровавая луна» графа Мוצареллы	14	Жаркое по-охотничьи от пещерных эльфов	40
Тыквенное колдовство в сливках от осенней хозяйки у печи ветра	16	Куриные ножки в устричном соусе от ведьмы из чащи	42
Тыквенный латте от бабушки-ведьмы, которую в деревне зовут Матушка Тыква	18	Острая морковь по-корейски от ведьмы, что живет с лисой	44
Паста «Кровавый закат» от древнего вампирского клана di Rosso Notte	20	Фунчоза «Шепот трав» от ведьмы, что живет с лисой	46
Грибной суп со сливками и гренки с чесноком от осенних гномов	22	Картошка «Секрет в сердце» от гномов, что живут в деревьях	48
Кроваво-красный томатно-чесночный суп из замка Кровавой Луны и крендель	24	Эльфийские бутерброды «Суэта Летящих Листьев»	50
Котлеты из пюре с грибами и луком от мудрой ведьмы из лесной избы	26	Тушеное мясо «Зелье уюта в котелке» от бабушки-ведьмы	52
Лепешки с картошкой от лесной ведьмы и волшебная аджика от мудрой совы	28	Бутерброды с курицей и лисичками и чай для термоса от эльфов	54
Морковный торт и чай от осенней ведьмы	30	Гномий жульен «Осень в горшочке» от гнома старой рощи	56
Луковые кольца от пещерных гномов с соусом «Каменистый хруст»	32	Самайнское жаркое «Семь теней» от матушки Равены из яблоневого леса	58
Лазанья в темном соусе от вампиров ночного круга	34		

ЗИМНИЕ РЕЦЕПТЫ61

Зимнее имбирное печенье на Йоль от гнома Бордольфа Шишконоса 62	Суп с фрикадельками от зимней бабушки-ведьмы 70
Сырники «Свет Имболка» от эльфийской травницы Лориэль 64	Суп Том Ям от коралловых русалок 72
Горный зимний суп с бараниной и лапшой от лесных зимних гномов 66	Булочки Синабон от зимних фей 74
Зимнее какао с волшебными специями и печенье «Снежные звезды» от снежной феи Хариэль 68	Паровые снежные булочки с огнем внутри от зимнего гнома 76

ВЕСЕННИЕ РЕЦЕПТЫ79

Лимонный курд светлых земель 80	Паста с креветками, томатами и чесноком от морских русалок 106
Пирог с лимонным курдом от сказочных эльфов «Лунная Нежность» 82	Фиалковый сироп от феи утренней росы 108
Русалочий «Суп переливчатых волн» 84	Фиалковые маффины с лавандовой глазурью от фиалковой феи туманного луга Лилианны 110
Клубничное моти феи Зари 86	Варенье из одуванчиков от солнечных фей 112
Макаруны из изумрудного леса с лимонной росой от лесных фей 88	Творожные сырки от облачных фей 114
Весенний омлет «Утренняя луна» с сыром, помидорами и зеленью от юной ведьмы Элиссы 90	Клубничный мусс от клубничных фей 116
Пирог Остары «Зеленое сердце» от феи Тианель из Рощи Весеннего Равноденствия 92	Салат Цезарь от доброго лесного волшебника 118
Курица с картошкой «Песнь Белтайна» от прекрасной ведьмы Авалин 94	Салат «Хруст огня» от веселых гномов-охотников 120
Тирамису от лунных эльфов 96	Спринг-роллы «Танец листьев» от весеннего эльфа 122
Куриные котлеты с сыром и помидорами от лесных гномов «Весенняя уютность» 98	Манты с мясом от доброго волшебника 124
Жемчужные рисовые шарики с морским соусом от русалок 100	Эльфийский бургер из лесных грез 126
Торт «Молочная девочка» от белых горных эльфов 102	Печенье кукисы «Лунное какао» от ведьмы 128
Баклажаны в кисло-сладком соусе с зеленым перцем и картофелем от лунных фей 104	

ЛЕТНИЕ РЕЦЕПТЫ	131
Суп с крапивой и травами от лесных нимф	132
Лесной хлеб тихого ветра с травами от нимф	134
Рецепт мороженого из дыни «Летняя свежесть льда» от горных эльфов	136
Запеченная картошка по-деревенски с розмарином и грибным соусом из Туманного Бора	138
Вареники с капустой по лесному обычаю гнома Тихомира	140
Эльфийские розовые блинчики с лавандовым сиропом от утонченных эльфов из лесов Лориэля	142
Фейские пирожки с овощами и адыгейским сыром в кунжутной мантии от фей с солнечной поляны ...	144
Пирог Литы «Лесное солнце» и морс «Роса с рубиновых ветвей» от лесного волшебника Элдорина	146
Фейская халва «Семена Солнца» от фей полуденной долины	148
Цветки кабачка, фаршированные моцареллой, от лесных духов	150
Красная рыбка в кляре с нежным сливочным соусом от морских сирен ..	152
Чизкейк от солнечных фей «Вкус Летнего Солнца»	154
Салат из красной фасоли от лесного волшебника	156
Запеканка из цветной капусты от облачных эльфов «Небесная Гармония»	158
Киш «Морская Магия» от русалок: с рыбой, брокколи и сыром	160
Фейские кабачковые лодочки с белым соусом, сыром и кунжутом ...	162
Драники с соусом тартар от доброго лесного волшебника	164
Пирожки с абрикосовым вареньем от абрикосовых фей	166
Фейское печенье из лепестков цветов ...	168
Лимонад с огурцом, мятой и лимоном от фей лесной поляны	170
Салат из свеклы с грецким орехом, инжиром и бальзамиком от вампиров	172
Фаршированные кальмары в чесночно- зеленом соусе от русалок глубин	174
Сливочный суп с зеленым горошком от феи Молочного озера	176
Банановый трайфл с кремом и шоколадной глазурью от юной летней ведьмы	178
Картофельные палочки «Зеленые трели» с соусом «Травяная искра» от лесных нимф	180
Ленивые запеченные суши-роллы «Островный полдень» от русалок-загорелок	182
Брускетты «Грушевый вечер» от фей, что живут в кроне старой груши	184
Пицца с грушей «Туманная нежность» от духов леса	186
Бутерброды «Ночной берег» от прибрежных вампиров	188
Оладушки лесной ведьмы с сиропом из розмарина	190
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	192

ПРЕДИСЛОВИЕ ОТ АВТОРА

Добро пожаловать, волшебная душа!

Ты держишь в руках не просто книгу. Ты держишь ключ к таинственной кухне, где ароматы трав переплетаются с древними заклинаниями, а рецепты передаются шепотом у очага под лучами лунного света.

Эта книга не похожа на обычную поваренную.

В ней есть меры и советы, в каком количестве использовать ингредиенты, но нет строгости, потому что кулинария — это магия. А магия идет от сердца, поэтому важно не бояться и в рецепте ориентироваться на свою интуицию.

Здесь ты найдешь ощущение. Почувствуешь, что еда — это магия, а кухня — это алтарь.

Каждое существо из книги делится чем-то личным:

- Фея шепчет рецепт сиропа, который лечит тоску;
- Ведьма варит защиту от пустоты;
- Гном угощает супом, который пахнет домом даже в далеком краю.

Это книга для тех, кто видит волшебство в повседневном, кто хочет варить не просто чай, а чай из мира, где живут драконы и добрые ведьмы.

Здесь нет спешки. Здесь не шкварчат сковородки — они поют.

Каждое блюдо, каждая страница — словно письмо от другого мира. Мира, где феи готовят лепестковые пироги, гномы с душой лепят теплые булочки из теста, русалки варят чай из морских водорослей и жемчужной пыли, а ведьмы кладут в котел не только капусту, но и добрые мысли.

Здесь ты найдешь рецепты от:

- мудрых ведьм и волшебников с седыми ресницами;
- проказливых фей, что украшают десерты блестками света;
- древних лесных духов, что знают язык ягод и грибов;
- задумчивых вампиров, угощающих лунным сорбетом;
- нимф, что пекут хлеб на солнечных полянах.

Ты — гость в этом мире, но одновременно и его часть.
Если ты чувствуешь, как от слов «теплый чай», «мягкий хлеб» или «запах леса» в груди вспыхивает свет — значит, эта книга уже ждала тебя.

Здесь можно читать и готовить, мечтать и размешивать ложкой, жарить и заклинать. Так зажги свечу, налей что-нибудь душистое в кружку, погладь книгу по обложке и прошепчи: «Я здесь. Пусть начнется волшебство».

Пусть твоя кухня станет местом силы.

Пусть закваска хранит твой смех.

Пусть хлеб поднимется с твоими мечтами.

А ты — никогда не забывай, насколько ты волшебна.

С любовью, твоя сестра по волшебству

ОБОЗНАЧЕНИЯ МЕР В КНИГЕ

- ❖ *граммы* — г
- ❖ *литры* — л
- ❖ *миллилитры* — мл (1 л = 1000 мл)
- ❖ *стакан* — стандартный стакан вмещает 200–250 мл
- ❖ *одна вторая (то есть половина)* — $\frac{1}{2}$
- ❖ *одна треть* — $\frac{1}{3}$
- ❖ *столовая ложка* — ст. л.
- ❖ *чайная ложка* — ч. л.
- ❖ *щепот, горсть, капля* и пр. — все, что указано таким образом, означает «совсем немного», но по сути ты сам(а) определяешь, сколько этого ингредиента добавить в блюдо, — на твой вкус.

В книге не указано общее время приготовления блюд — только время на отдельные этапы магической готовки, когда это важно. Первый раз рецепт может занять больше времени, так как это что-то новое и непривычное — и это нормально. Не переживай! Чем чаще ты творишь волшебство на кухне — тем интуитивнее и понятнее оно становится!







**ОСЕННИЕ
РЕЦЕПТЫ**

КАША «ГНОМЬЯ СИЛА» ИЗ МШИСТОГО ЛЕСА ДЛЯ СИЛЫ, РАДОСТИ И ЯСНЫХ МЫСЛЕЙ

Магия начинается с самого утра. Как встретишь день, так его и проведешь. Гномы-работяги знают это лучше всех, поэтому готовят себе вкусную кашу, которая придает им сил на целый день.

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию утренней магии)

- ❖ 4 ст. л. овсяных хлопьев (лучше цельнозерновых);
- ❖ 1 стакан лесной родниковой воды (или фильтрованной, как у людей);
- ❖ щепотка морской соли;
- ❖ горсть лесных орехов (фундука, грецкого, кедрового — кто какой нашел в дупле);
- ❖ 1 ч. л. меда (из луговой пыльцы);
- ❖ немного корицы или ванили — для добра и теплоты;
- ❖ сухофрукты: изюм, курага — по зову сердца.

ВОЛШЕБНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В котелке гномов (или обычной кастрюльке) вскипяти воду.
- 2 Добавь овсяные хлопья и соль. Помешивая деревянной ложкой, говори:
*Зерно мудрости, силу дай,
Тело чисто, ум пускай!*
- 3 Вари на медленном огне 7 минут, как бы нежно убаюкивая.
- 4 Пока варится, подрумянь орешки на сухой сковородке — чтобы дух леса проснулся.
- 5 Когда каша станет мягкой и пушистой, добавь орешки, сухофрукты, корицу и мед.
- 6 Перемешай по часовой стрелке трижды, приговаривая:
*Сладость леса, суть живая,
Напитай да сил прибавь!*

ПОДАЧА

Подай в глиняной миске или деревянной чаше, укрась лепестками сушеного цветка (например, василька или календулы, если в кладовой найдутся). Съешь теплой ложкой и не забудь поблагодарить лес.





ЗЕЛЬЕ ГНОМОЛАТТЕ «ЛЕСНОЕ ПРОБУЖДЕНИЕ»

Бодрящее и душевное зелье, которое гномы варят в прохладное утро, когда нужно зарядиться добротой и ясностью.

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию)

- ❖ 1 стакан орехового или овсяного молока (можно взять фисташковое — как делают в Вершинной деревне);
- ❖ 1 ч. л. порошка цикория (или зерновой кофейный напиток, если нет волшебного корня);
- ❖ ½ ч. л. корицы;
- ❖ 1 щепоть молотого кардамона;
- ❖ 1 ч. л. сиропа топинамбура или меда (по желанию — для сладкого заклинания);
- ❖ 1 капля ванильной настойки (если есть — сделает напиток чарующим);
- ❖ маленькая щепотка сухих цветков лаванды или василька — как гномий штрих.

ВОЛШЕБНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В маленьком котелке (или ковшике) нагрей молоко до теплого, но не кипящего состояния.
- 2 Добавь цикорий, корицу, кардамон, ваниль и мед.
- 3 Помешивай по солнцу (по часовой стрелке), говоря:
*Пробудись, душа лесная,
День начни без суеты,
Мир, тепло и ясность в сердце
Пусть войдут через мечты.*
- 4 Сними с огня. Процеди через ситечко, если добавлялась лаванда.
- 5 Взбей венчиком до пены — словно туман над утренним мхом.
- 6 Перелей в кружку с резьбой или глиняную чашу. Укрась щепоткой сухих лепестков.





ПИЦЦА «КРОВАВАЯ ЛУНА» ГРАФА МОЦАРЕЛЛЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ (на одну таинственную пиццу)

ДЛЯ ТЕСТА

- ❖ 300 г пшеничной муки (лучше с душой — со старых мельниц);
- ❖ 200 мл теплой воды (прошедшей сквозь серебряное сито);
- ❖ 1 ч. л. сухих дрожжей (или 10 г свежих — проснувшихся под колоколом);
- ❖ ½ ч. л. сахара (чтобы дрожжи не забыли радость);
- ❖ 1 ч. л. морской соли;
- ❖ 1,5 ст. л. оливкового масла (выжатого в сумерках).

ДЛЯ НАЧИНКИ

- ❖ 4 ст. л. томатного соуса, настоящего на чесноке и базилике;
- ❖ 150 г сыра моцарелла (белого, как клык бессмертного);
- ❖ 80 г салями (острой, как укусы страсти);
- ❖ горсть черных оливок (разрезанных, как глаза летучей мыши);
- ❖ сухой орегано — щепоть праха древних лесов;
- ❖ 1 зубчик чеснока (по традиции, чтобы охотник не подкрался незаметно);
- ❖ 1 капля бальзамического уксуса (как кровь заката — по желанию).

ВОЛШЕБНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ВАМПИРСКИЙ РИТУАЛ ЗАМЕСА ТЕСТА


- 1 В кубке (или миске) раствори дрожжи и сахар в теплой воде. Шепни:
*Пусть проснутся силы древние,
Пусть поднимется плоть ночная.*
Оставь на 10 минут — пока пена не оживет.
- 2 Всыпь муку, соль, масло. Замешивай 10 минут, пока тесто не станет гладким, теплым.
- 3 Переложи тесто в чашу, накрой тканью цвета багряной розы. Оставь на 1 час в тишине, чтобы тесто поднялось вдвое под взглядом луны.
- 4 Обомни нежно и раскатай круг — он должен быть тонким, как сургучная печать на древнем договоре.

ТЕМНЫЙ РИТУАЛ ВЫПЕКАНИЯ

- 1 Разогрей адскую печь (или духовку) до 220°C.
- 2 Тонко раскатай тесто и уложи на пергамент.
- 3 Намажь раскатанное тесто либо пласт теста соусом, шепча:
*По воле Ночи и воле Севера,
Пусть алый круг насытит верного!*
- 4 Разложи ломтики моцареллы, следом — салями, оливки.
- 5 Присыпь орегано, а поверх натертым чесноком (вампиры привыкли, плохо им не станет). Можно вздохнуть над пиццей и прошептать:
*Пусть сплетаются вкус и сила,
Пока пылает в печи вампирская жила!*
- 6 Выпекай 10–12 минут, пока сыр не потечет, как древний эликсир бессмертия.
- 7 Перед подачей капни бальзамический уксус — словно свежая кровь в полнолуние.

ПОДАЧА

Подай на каменном блюде, украшенном пучком розмарина, при свечах и в тишине. Ешь лучше руками, медленно, наслаждаясь каждым укусом.



Старинный рецепт из кулинарной книги клана Ноктюрн, передается шепотом под сводами готического замка: «Темная ночь спускается над древним замком, и вампирский пир вот-вот начнется...»

СОВЕТ ГРАФА БАЛЬТАЗАРА

Если дать тесту ночевать в холодильнике (в плотно закрытой посуде), оно станет еще пленительнее, с характером и душой бессмертной пищи.