



# HEARTHSTONE<sup>®</sup>

КАРМАННАЯ

КНИГА ТРАКТИРЩИКА

Челси Монро-Кассель

**БОМБОРА<sup>™</sup>**

Москва 2022

# СОДЕРЖАНИЕ

Пара слов от Харта . . . . 6  
Как принимать гостей . . . . 8

## *Напитки . . . 11*

### ПРОСТЫЕ СИРОПЫ

Базовый сироп . . . . 12  
Лавандовый сироп . . . . 12  
Простой сироп «Эрл Грей». . . . 13  
Сироп из коричневого сахара . . . . 13  
Огуречный простой сироп . . . . 13

### КОКТЕЙЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

Кружочки и дольки . . . . 14  
Завитки из цедры . . . . 14  
Сахар и соль . . . . 15  
Ягоды, травы и съедобные цветы . . . . 15

### АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ржавое пойло . . . . 17  
Кровь Древнего . . . . 19  
Полезный и очень бодрящий напиток Казакуса . . . . 21  
Пьяный таурен . . . . 23  
Предсмертный хрип . . . . 25  
Боевой клич . . . . 27  
Чай для приключений от сэра Финли . . . . 29  
Фирменный каражанский коктейль Медива . . . . 31  
Дрожащий гоблин . . . . 33  
Аварийный охладитель . . . . 35  
Отвар из лотоса . . . . 37  
Коблер Большого турнира . . . . 39  
Любимая микстура Мастерницы Микстур . . . . 41

### КОКТЕЙЛИ БЕЗ АЛКОГОЛЯ

Звездочет-сауэр . . . . 43  
Даларанский поплавок . . . . 45  
Кофе «Из-под земли» . . . . 47  
Лава Черной Горы . . . . 49  
Похмелье воргена . . . . 51

# Закуски и сладости . . . 53

## СОУСЫ, ПРИПРАВЫ И ДИПЫ

- Пряная подливка . . . . 54
- Острая горчица . . . . 54
- Карри-кетчуп . . . . 54
- Дип из феты и артишоков . . . . 55
- Гуакамоле . . . . 55
- Чесночный айоли . . . . 55

## ПИКАНТНЫЕ ЗАКУСКИ

- Простые макароны с сыром от Сыржа . . . . 57
- Наксрамас-начос . . . . 59
- Пирог дуротарского воина . . . . 61
- Сырные шарики со злой курицей для Лироя . . . . 63
- Слойки Превращения . . . . 65
- Непревзойденные сырные рулетики . . . . 67
- Тейтер-тотс с подливкой для Мрачного завсегдатая . . . . 69
- Картофельное пюре для Малфуриона . . . . 71
- Спустить корндоги! . . . . 73
- Горчицу к бою! . . . . 75
- Потрясающие тортоланские пиццадилы . . . . 77
- Тосты для агента ШРУ . . . . 79
- Закуски для Праудмур . . . . 81
- Барная смесь для Бронзобородов . . . . 83
- Осенняя закуска от Загадочного шеф-повара . . . . 85
- Двойная лапша для Хромаггуса . . . . 87
- Капуста Шипастого Хряка . . . . 89
- Гну-синьские овощные котлетки . . . . 91
- Фальшивые монетки . . . . 93

## ДЕСЕРТЫ

- Пудинг «Смоляные ямы Ун'Горо» . . . . 95
- Фанел-кейки от Продавца закусок . . . . 97
- Плюшки с шоколадной глазурью для Чо'Галла . . . . 99
- Печенье Hearthstone . . . . 101
- Полено Fireside . . . . 103
- Чизкейк для Жреца-обжоры . . . . 105
- Фондан «Черная Гора» . . . . 107
- Хлеб Золотой обезьяны . . . . 109
- Капкейки для Дворфа-диверсанта . . . . 111



ΠΑΡΑΣΛΟΒ ΟΤ ΧΑΡΤΑ

## *Добро пожаловать, мой друг!*

Ты вовремя. Мне как раз требуется небольшая помощь. Наверняка тебе уже доводилось захакивать в таверну, поэтому ты знаешь, как оживленно здесь бывает и как тихий вечер может мигом перерасти в настоящее столпотворение. Порой нагрянет разом целая толпа народу, а иногда гости тянутся неиссякаемым потоком с открытия и до самой ночи. Научиться всем угодить – непростая задача. В мою таверну заходят с одной целью – сыграть партейку-другую в Hearthstone, и я делаю все возможное, чтобы держать наготове свободный стол для игры.

Хочу открыть тебе маленький секрет: волшебство таверны исходит не от игры. Оно исходит от игроков. Сведите хороших людей вместе – и поймете, что я имею в виду. Когда незнакомцы находят дружелюбное место, они спешат вернуться туда – и вскоре перестают быть незнакомцами. Они становятся хорошей компанией.

А для хорошей компании нет ничего притягательнее, чем вкусная еда и отменные напитки. Поэтому здесь ты найдешь собрание моих лучших рецептов – они помогут тебе в создании собственной таверны.

Проведи несколько встреч, и ты поймешь то, что понял я: сближать людей – лучшая награда, которая ни с чем не сравнится. Это и есть настоящее волшебство.

– Харт

## КАК ПРИНИМАТЬ ГОСТЕЙ

Быть может, ты готовишься впервые принять гостей. А может, ты уже мастер в этом деле. В любом случае, надеюсь, ты ко мне прислушаешься. На своем веку я узнал многое о том, как обращаться с посетителями и следить за тем, чтобы они получали все, что нужно. Это бывает непросто, но с моими советами твой вечер пройдет гладко.

Во-первых – и это самое важное, – оружие. Проверь на входе наличие пиранострелов и магических посохов. Смертельный урон твоим гостям допускается получать на игровом поле, но никак не в драке. Сделай это правило непреложным, невзирая ни на какие возражения. Потом тебе еще спасибо за это скажут.

Во-вторых, убедись, что в таверне всем хватит места, а общение будет комфортным. Не все посетители остаются до закрытия, но бывают и такие.



Усади их у пылающего камина, а в теплое время года — у окна, под прохладным ветерком. Поинтересуйся, не желают ли гости перекусить или выпить, и проверь в течение вечера, все ли у них в порядке. Эти люди, скорее всего, станут твоими завсегдаемыми. Сделай их счастливыми, и они отблагодарят тебя!

В-третьих, будь готов к разным гостям. Одни захотят горячего, другие воспоют тебе дифирамбы за запотевший стакан холодного освежающего напитка. Время года подскажет, на чем сосредоточиться. Помни: не все будут заказывать одно и то же. Ты знал, что мурлоки не переваривают шоколад и арахис? Эти продукты просто проходят сквозь них. Таурены могут питаться травой, но некоторые из них не едят пшеницу. Вряд ли ты сможешь сделать меню идеальным для всех, но если постараться учесть разные предпочтения, это оценят.

На странице 57 и далее ты найдешь рецепты моих любимых закусок. Если не уверен в своих кулинарных навыках, начни с «Простых макарон с сыром от Свэржа» — народ их обожает, а с приготовлением справится даже гоблин.



В-четвертых, приготовься к тому, что настроение в таверне будет меняться в течение вечера. Кто-то легко пойдет на контакт, лишь переступив порог, а кто-то выберется из своей скорлупы только после полуночи. Порой может ввалиться большая компания искателей приключений, которая сразу захочет попотчевать всю таверну байками о своих победах и завоеваниях. Иной раз посетители будут приходить небольшими группами и поначалу общаться только между собой. Это нормально! Если заметишь, что кто-то скучает в одиночестве, — предложи ему сыграть партию. Некоторым просто нужно время, чтобы освоиться, и, скорее всего, они с радостью откликнутся на предложение.

И да! Не бойся устраивать дружеские соревнования среди гостей! Маленький турнир сплотит посетителей, и кто знает, когда объявится новый чемпион! Не забудь подать десерты к концу вечера (мои лучшие рецепты ищи на странице 95 и дальше). Ведь даже проигрыш на Арене со счетом 0:3 не так печалит, если возвращаешься с фанел-кейком за пазухой!



# НАПИТКИ

## ПРОСТЫЕ СИРОПЫ

- Базовый сироп . . . . 12
- Лавандовый сироп . . . . 12
- Простой сироп «Эрл Грей» . . . . 13
- Сироп из коричневого сахара . . . . 13
- Огуречный простой сироп . . . . 13

## КОКТЕЙЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

- Кружочки и дольки . . . . 14
- Завитки из цедры . . . . 14
- Сахар и соль . . . . 15
- Ягоды, травы и съедобные цветы . . . . 15

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

- Ржавое пойло . . . . 17
- Кровь Древнего . . . . 19
- Полезный и очень бодрящий напиток Казакуса . . . . 21
- Пьяный таурен . . . . 23
- Предсмертный хрип . . . . 25
- Боевой клич . . . . 27
- Чай для приключений от сэра Финли . . . . 29
- Фирменный каражанский коктейль Медива . . . . 31
- Дрожащий гоблин . . . . 33
- Аварийный охладитель . . . . 35
- Отвар из лотоса . . . . 37
- Коблер Большого турнира . . . . 39
- Любимая микстура Мастерницы Микстур . . . . 41

## КОКТЕЙЛИ БЕЗ АЛКОГОЛЯ

- Звездочет-сауэр . . . . 43
- Даларанский поплавок . . . . 45
- Кофе «Из-под земли» . . . . 47
- Лава Черной Горы . . . . 49
- Похмелье воргена . . . . 51



# ПРОСТЫЕ СИРОПЫ

*Простые сиропы действительно просты, но придают коктейлям потрясающий вкус и аромат! Освоишь базовые рецепты – попробуй придумать свои собственные вариации.*

## БАЗОВЫЙ СИРОП

Получается 240 мл — хватит на несколько коктейлей  
200 г сахара    180 мл воды

1. Соединить сахар и воду в маленьком сотейнике и поставить на огонь больше среднего.
2. Довести до кипения, время от времени помешивая. Сахар должен полностью раствориться.
3. Снять с огня, положить в сироп любые добавки, которые используются, накрыть и оставить остывать.
4. Процедить через мелкое сито в чистую емкость.
5. Хранить в холодильнике в течение 2–3 недель.



## ЛАВАНДОВЫЙ СИРОП

200 г сахара

180 мл воды

1½ ст. л. сухой кулинарной лаванды

Несколько капель фиолетового красителя (по желанию)

1. Соединить сахар, воду и сухую лаванду в маленьком сотейнике и поставить на огонь чуть больше среднего.
2. Довести до кипения и варить, помешивая, пока сахар не растворится.
3. Снять с огня, накрыть и дать лаванде настояться 20 минут.
4. Процедить через мелкое сито в чистую емкость, чтобы удалить лаванду. Затем добавить пищевой краситель, если используется.



## ПРОСТОЙ СИРОП «ЭРА ГРЕЙ»

180 мл воды    1 пакетик чая «Эра Грей»    200 г сахара

1. Налить 180 мл воды в маленький сотейник, довести до кипения на сильном огне.
2. Как только вода закипит, снять сотейник с огня и опустить в воду чайный пакетик.
3. Дать настояться в течение 4 минут, затем добавить сахар и вернуть сотейник на огонь. Нагревать, время от времени помешивая, до тех пор, пока сахар полностью не растворится.
4. Снять с огня и остудить.
5. Когда сироп остынет, вынуть чайный пакетик. Готово!



## СИРОП ИЗ КОРИЧНЕВОГО САХАРА

200 г коричневого сахара    180 мл воды    1/2 ч. л. экстракта ванили

1. Соединить коричневый сахар и воду в маленьком сотейнике и поставить на огонь больше среднего.
2. Довести до кипения, постоянно помешивая, прогреть 3 минуты, затем уменьшить огонь до слабого. Варить, помешивая, пока сахар полностью не растворится.
3. Снять с огня и подмешать ванильный экстракт.



## ОГУРЕЧНЫЙ ПРОСТОЙ СИРОП

200 г сахара    180 мл воды  
150 г крупно натертого огурца с кожицей

1. Сахар и воду нагревать в сотейнике на сильном огне, постоянно помешивая, пока сахар не растворится.
2. Довести до кипения, затем снять с огня.
3. Добавить огурец в горячий сироп и хорошо перемешать. Накрывать сотейник и дать настояться 30 минут.
4. Процедить сироп через мелкое сито. Огурец выбросить.





## КОКТЕЙЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

*Коктейльные гарниры добавят напиткам немного магии и шика и сделают их привлекательными для заказа. Нет, я имею в виду не настоящую магию – она опасна! Я говорю об удивлении и восторге, который испытывает посетитель таверны, впервые увидевший заказанный напиток. Гарниры не только балансируют вкус: с их помощью ты сможешь показать друзьям, что они особенные и желанные гости.*

### КРУЖОЧКИ И ДОЛЬКИ

Самый простой коктейльный гарнир. Его приготовление почти не занимает времени, для бара это настоящая палочка-выручалочка. Для начала срежь у лайма концы с двух сторон. Чтобы получить кружочки, просто нарежь цитрус ломтиками толщиной около 5 мм. Если же тебе нужны дольки, разрежь лайм вдоль пополам, а затем каждую половинку — на три дольки. Такой гарнир легко добавит напитку цитрусовых ноток: несмотря на размер, дольки дают много сока.



### ЗАВИТКИ ИЗ ЦЕДРЫ

Завитки из цедры — очень просто, но эффектно! Их можно сделать из кожуры лимона, апельсина, лайма и других цитрусовых. Для простоты описания я возьму лимон. Сначала нарежь цитрус кружками толщиной 5 мм. Затем сделай надрез на кожуре и аккуратно срежь цедру, стараясь не задевать белую часть и мякоть. Полоску цедры накрути на деревянную шпажку, опусти ее в миску с холодной водой и держи там, пока не пригодится. Ты можешь сделать завитки накануне, но со временем цедра начнет терять форму.

## САХАР И СОЛЬ

Это классическое украшение, наверняка знакомое тебе по бокалам обычной «Маргариты» или сезонных фруктовых напитков. Этот штрих не только делает подачу коктейля более изысканной, он еще и дополняет вкус напитка. Хотя идея проста, выполнить такой трюк бывает трудновато. Чтобы все получилось, насыпь несколько столовых ложек сахара или соли в неглубокое блюдо; чем крупницы крупнее — тем лучше. Слегка смочи край бокала — для этого можно окунуть его в блюдце с соком или алкоголем либо провести по краю бокала долькой цитруса. Затем аккуратно погрузи бокал в сахар или в соль. Чуть приподними бокал, немного покрути, потом снова опусти, чтобы край бокала был полностью покрыт. Можешь использовать этот прием как угодно — например, взять ароматную или копченую соль, добавить в сахар специи, какао или что-то еще.



## ЯГОДЫ, ТРАВЫ И СЪЕДОБНЫЕ ЦВЕТЫ

Несложные гарниры, которые украсят практически любой напиток. Мои любимые — веточка мяты и малина. Я просто обожаю малину. А еще всегда шикарно смотрятся зернышки граната! Обязательно подбери к каждому напитку ягоды или травы, которые дополняют его вкус, — если нет уверенности, пробуй разные варианты! Съедобные цветы поднимут коктейль на новый уровень и придадут ему экзотичности. Они особенно хороши для весенних и летних напитков. К слову, в теплое время года ты можешь нанизать кусочки фруктов на шпажку и заморозить их. Такие фрукты помогут сохранить твои коктейли — и голову — в прохладе.



