

Ян Днун

# ВКУСНЫЙ ТЕИВАТ



Издательство АСТ  
Москва



КЛАДЕЗЬ



# СОДЕРЖАНИЕ

## МОНАШТАДТ

Куриный шашлычок с грибами.....	6
Медовое мясо с морковкой .....	9
Рыбацкий бутерброд.....	10
Овощной суп.....	13
Нефритовые мешочки .....	14
Мондштадтские картофельные оладушки.....	17
Стейк .....	18
Яблочный напиток.....	21
Томатное рагу (основное блюдо) .....	22

## ЛИ ЮЭ

Миндальный тофу .....	26
Тушеные в соевом соусе фрикадельки .....	29
Рисовые пампушки .....	30
Глазированный слайм.....	33
Жареные куриные ножки .....	34
Чайное печенье.....	37
Яичный суп .....	38
«Искушение Адепта».....	41

## ИНАДЗУМА

Трехцветное данго .....	44
Сябу-сябу .....	47
Грибная пицца.....	48
Моти с сакурой .....	51
Маринованная редька .....	52
Данго с молоком.....	55
Жареный тофу.....	56
Птица по-заморски.....	59
Тэмпура с сакурой .....	60

## СУМЕРУ

Пита .....	64
Сырные шарики масала .....	67
Сладости кафбих .....	68
Угольная лепешка аджиленах .....	71
Пахлава .....	72
Курица в масле .....	75
Карри .....	76

## ФОНТЕЙН

Радужные макароны .....	80
Лазанья .....	83
Фруктовое трио .....	84
Фрикасе из цыпленка .....	87
Рыба во фритюре с картофелем .....	88
Фисташковый торт .....	91
Торт «Дебор» .....	92

## НАТЛАН

Шоколадные конфеты .....	96
Татако .....	99
Фруктовый сок .....	100
Толченый картофель .....	103
Заврианское печенье .....	104
«Горы, море, небо» .....	107
Вулканоторт .....	108
Пламенное тушеное мясо .....	111

## НОД-КРАЙ

Мясо с ягодным соусом .....	114
Салат «Хлеб наш насущный» .....	117
Крумкакке с ягодами лакка .....	118
Пирог Детей Морозной Луны .....	121
Цитрусовый сок .....	122
Сливочно-рыбный суп .....	125
Нод-крайский хот-дог .....	126





◆ Мондштадт

◆ Ли Юэ

◆ Инадзума

◆ Сумеру

◆ Фонтейн

◆ Натлан

◆ Нод-Край



# СУМЕРУ

Путешественник вместе с Паймон направились в Сумеру — страну знаний, которой покровительствует Дендро Архонт. По крайней мере, им так казалось...

Случайно попав в состояние медитации от благовоний молчаливой ученой Хайпасии, Странник увидел красивое могущественное дерево. «Мир... забудет меня», — такие слова исходили от Ирминсуля. Зоны увядания, болезнь элеазар, сумасшедшие ученые, Сансара праздника Сабзеруз — с этим связана загадочная история региона и священного дерева.

Оказывается, жители Сумеру помнят только великую властительницу Руккхдевату, которая во время катастрофы в Каэнри'ахе пожертвовала собой, чтобы очистить Ирминсуль, а нынешнего Архонта, малую властительницу Кусанали, ученые предали забвению и держат в Храме Сурастаны ради своих целей.

Герои решили во что бы то ни стало помочь новым друзьям и Дендро Архонту, вступив в бой с учеными и Вторым предвестником Фатуи — Дотторе.



# УГОЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА АДЖИЛЕНАХ

ПРАЗДНИК САБЗЕРУЗ НЕ ЗАКАНЧИВАЕТСЯ – СПУСТЯ НЕСКОЛЬКИХ ДЕСЯТКОВ ПРОЖИТЫХ ДНЕЙ СУРКА СТРАННИК ТОЧНО ЗНАЕТ, КТО ИЗ УЧАСТНИКОВ ЧТО СДЕЛАЕТ И СКАЖЕТ, НО ЕЕ СЛОВАМ ПРО ВРЕМЕННУЮ ПЕТЛЮ НЕ ВЕРИТ НИКТО, КРОМЕ ПАЙМОН. ДЛЯ ИЗБАВЛЕНИЯ ОТ ЧУВСТВА ДЕЖАВЮ ПУТЕШЕСТВЕННИК ДАЖЕ ПОПРОБОВАЛ ТО, ЧТО НИКОГДА БЫ НЕ СЪЕЛ, – УГОЛЬНУЮ ЛЕПЕШКУ АДЖИЛЕНАХ! ПАЙМОН ХОТЬ И БОЛЬШАЯ ОБЖОРА, НО ДАЖЕ ОНА НЕ НАШЛА В ЭТОМ БЛЮДЕ НИЧЕГО ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОГО. НО ОКАЗАЛОСЬ, НА ВКУС ЛЕПЕШКА ОЧЕНЬ ДАЖЕ НИЧЕГО! В ПОИСКЕ ОБЪЯСНЕНИЙ ПРОИСХОДЯЩЕМУ ГЕРОИ ЗАМЕТИЛИ ЗАГАДОЧНУЮ ДЕВОЧКУ. НАХИДА ПОВЕДАЛА, ЧТО ДЕЖАВЮ ПУТЕШЕСТВЕННИКА НЕСЛУЧАЙНО: ВСЕ УЧАСТНИКИ САБЗЕРУЗА ПОПАЛИ В КОЛЕСО САНСАРЫ! ПРАВДА, НАХИДА ГОВОРИЛА ОБ ЭТОМ ОЧЕНЬ МНОГО РАЗ... ПРОСТО ОНИ НЕ ПОМНИЛИ. ТОЛЬКО НАШИ ГЕРОИ СПОСОБНЫ НАЙТИ ПОДСКАЗКИ И СПАСТИ ЛЮДЕЙ ИЗ ВЕЧНОГО ПРАЗДНИКА САБЗЕРУЗ.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ◆ 250 г пшеничной муки
- ◆ 150 г замороженной клубники
- ◆ 150 мл теплого молока
- ◆ 10 г активных сухих дрожжей
- ◆ 4 ст. л. сахара
- ◆ 1 ст. л. растительного масла
- ◆ 2 ч. л. порошка натурального черного красителя
- ◆ 1 ч. л. соли
- ◆ 1 ч. л. кукурузного крахмала
- ◆ 1 ч. л. лимонного сока

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ★ В большой миске соединяем теплое молоко, дрожжи, 2 ст. л. сахара и оставляем на 10 минут. Вводим муку, соль, порошок натурального угля и растительное масло. Замешиваем мягкое однородное тесто, накрываем полотенцем и оставляем в теплом месте на 1 час.
- ★ Клубнике даем слегка подтаять. Выкладываем в сотейник, добавляем 2 ст. л. сахара и лимонный сок. Варим на среднем огне, пока ягоды не выделят сок и не станут мягкими. Добавляем крахмал, быстро перемешиваем, варим до загустения и остужаем.
- ★ Тесто делим на 4 равные части. Каждую раскатываем в лепешку. Переворачиваем булочки швом вниз, выкладываем на противень с пергаментом и оставляем на 20 минут. Выпекаем при 180 °С около 20 минут, пока лепешки не зарумянятся.
- ★ Булочки надрезаем сверху крест-накрест, не доходя до центра, и выкладываем по 1–2 ст. л. клубничной начинки.
- ★ Подаем угольные булочки аджиленах теплыми. Приятного чаепития!

A vertical white line with diamond markers is positioned on the left side of the image. The background is a desert landscape with tall, layered rock formations under a dramatic, orange and blue sky. The line starts at the top and ends at the bottom, with diamond markers at each location listed.

**Мондштадт**

**Ли Юэ**

**Инадзума**

**Сумеру**

**Фонтейн**



**Натлан**

**Нод-Край**



---

# НАТЛАН

В Натлане — регион войны, где радость и смерть идут рука об руку. После катастрофы в Каэнри'ахе именно здесь Бездна разрушила больше всего артерий земли. Ронова, повелительница смерти и одна из четырех Теней Фанета, ввела правила в регионе и помогла Владыке ночи основать Царство Ночи, которое заменило артерии земли. Здесь Пиро Архонтом становится человек, доказав силу в Паломничестве и Войнах ночных дозорных, — в Натлане правит Мавуика, одна из сильнейших воинов!

Бездна накопила силы и хочет прорваться на поверхность Тейвата! У Пиро-Архонта есть рискованный план, который она продумала пять столетий назад, но с ним не согласен Капитано — Первый предвестник Фатуи. Кто бы подумал, что людей и Фатуи объединит борьба против Бездны: Капитано когда-то был Магом в Каэнри'ахе и страдает от падения родины и проклятия бессмертия. Он хочет спасти Натлан, приютивший его, но выполнение главного задания Фатуи остается в силе.

Чтобы сдерживать Бездну, здесь проводятся соревнования — Паломничество, — по итогам которых отбирают пять сильнейших героев. Сильнейшие герои отправляются на Войну ночных дозорных — схватку с Бездной. Погибшие могут вернуться в мир живых с помощью Оды воскрешения натлановцев вместе с Мавуикой.

Путешественнику вместе с Паймон предстоит поучаствовать в войне и плечом к плечу с Мавуикой и племенами Натлана истребить Бездну.



# «ГОРЫ, МОРЕ, НЕБО»

ПОСЛЕ СХВАТКИ С КАПИТАНО И ОРОРОНОМ ВОЗЛЕ МЕХАНИЗМА ИСТОЧНИКА, ОБНОВЛЯЮЩЕГО АРТЕРИИ ЗЕМЛИ НАТЛАНА, ПОСЛЕДНИЙ СТАЛ ПЯТЫМ ГЕРОЕМ НАТЛАНА, И ПЛАН МАВУИКИ ПРИБЛИЗИЛСЯ НА ШАГ БЛИЖЕ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ. ХОТЯ ПЛАН КАПИТАНО И ПРОВАЛИЛСЯ, МЕХАНИЗМ ПРИЗВАЛ ВЛАДЫКУ НОЧИ – АНГЕЛА И ПОСЛАННИЦУ СЕЛЕСТИИ. ИМЕННО ОНА ПОСТРОИЛА АРТЕРИИ ЗЕМЛИ НАТЛАНА, ЦАРСТВО НОЧИ, ВМЕСТЕ С РОНОВОЙ, ТЕНЬЮ СМЕРТИ. ВЛАДЫКА НОЧИ ПЕРЕДАЛА СИТЛАЛИ И ШИЛОНЕН ХРОНИКУ ПИЛИГРИМА – В НЕЙ БУДУТ ЗАПИСАНЫ ДЕЯНИЯ ГЕРОЯ В НАТЛАНЕ, ЧТО ПОМОЖЕТ В ИЗГОТОВЛЕНИИ ДРЕВНЕГО ИМЕНИ. НАД НАТЛАНОМ ВНОВЬ НАВИСЛА УГРОЗА ВОЙНЫ: МОНСТРЫ БЕЗДНЫ АТАКОВАЛИ ПЛЕМЕНА. ПУТЕШЕСТВЕННИК И КАПИТАНО УЧАСТВОВАЛИ В БОЕВЫХ ДЕЙСТВИЯХ, НО БЕЗДНА ЗАХВАТЫВАЛА ВСЕ БОЛЬШЕ ТЕРРИТОРИЙ. ЧАСКА, ПОТЕРЯВ ЛЮБИМУЮ СЕСТРУ КУИЧИ, СТАЛА ШЕСТЫМ ГЕРОЕМ. В ФИНАЛЬНОЙ БИТВЕ МАВУИКА, ПРИЗВАВ ГЕРОЕВ НАТЛАНА И ПРОБУДИВ СВЯЩЕННОЕ ПЛАМЯ, УНИЧТОЖИЛА РАЗЛОМ БЕЗДНЫ В НЕБЕ И... ПРОБИЛА ЛЖИВОЕ НЕБО ТЕЙВАТА. ПОСЛЕ ПОБЕДЫ НАД БЕЗДНОЙ МАВУИКА ЗАТЕЯЛА ПИР, ГДЕ ПОДАВАЛИ РОСКОШНОЕ БЛЮДО «ГОРЫ, МОРЕ, НЕБО» – ТАРЕЛКУ С ДАРАМИ МОРЯ И ЗЕМЛИ.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ♦ 800 г неочищенных тигровых креветок
- ♦ 600 г куриных крыльев
- ♦ 500 г картофеля фри
- ♦ 350 г охотничьих колбасок
- ♦ 250 г луковых колец
- ♦ 200 г бекона
- ♦ 200 г ржаного хлеба
- ♦ 2 ст. л. соуса барбекю
- ♦ 1 ст. л. меда
- ♦ 1 ч. л. соевого соуса
- ♦ ½ ч. л. чесночного порошка

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- \* Отвариваем креветки в подсоленной воде. После варки откидываем на дуршлаг и, когда стечет лишняя влага, выкладываем на блюдо.
- \* На сухой сковороде обжариваем хлеб и выкладываем на блюдо.
- \* Обжариваем бекон и колбаски до золотистой корочки и выкладываем на блюдо.
- \* Смешиваем куриные крылышки с соевым соусом, соусом барбекю, медом, чесночным порошком и оставляем на 20 минут. Обжариваем на среднем огне до золотистой корочки и выкладываем на блюдо.
- \* Обжариваем во фритюре картофель фри и луковые колечки до золотистости и подсаливаем. Перед сервировкой выкладываем овощи на бумажное полотенце, чтобы стекли излишки масла.
- \* Подаем блюдо с любимыми соусами и зеленью. Приятного аппетита!



◆ Мондштадт

◆ Ли Юэ

◆ Инадзума

◆ Сумеру

◆ Фонтейн

◆ Натлан

◆ Нод-Край

# НОД-КРАЙ

Давным-давно над Тейватом возвышались три луны. Они старше Изначального и даже Нибелунга — одного из древнейших Властителей, который правил Тейватом до появления людей. Но спустя тысячелетия Луны погибли, и именно в Нод-Крае находятся два крупных фрагмента Праха Древней Луны.

Это страна без закона, которая раньше находилась под крылом Богини Куутар, Девы Луны. Там нет официальной власти, но есть много противоборствующих группировок — от Детей Морозной Луны до Фатуи. Регион отличается и особой силой Луны — куувяки.

Регион, так же как и другие страны, пострадал от Бездны, однако здесь обострение называется Дикой Охотой, которую может враз обезвредить пушка «Выстрел и удар куувяки».

Именно в этом регионе собралось несколько Предвестников Фатуи — Сандроне «Марионетка», которая создала Катерину из гильдии, и Коломбина «Субретка», Богиня Детей Морозной Луны!

Оказывается, Нод-Край — первое место, куда близнецы приземлились после крушения космических кораблей! Путешественник решает во что бы то ни стало найти корабль и узнать причину приземления: оказывается, Тейват был не конечной точкой их назначения.

# МЯСО С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

РОБОТ ИНЕФФА ПРИНЕСЛА ПУТЕШЕСТВЕННИКУ КАПСУЛУ С ПРИГЛАШЕНИЕМ В НАШГОРОД, СТОЛИЦУ НОД-КРАЯ, ОТ ВАРКИ, МАГИСТРА ОРДО ФАВОНИУСА. ВМЕСТЕ С ПАЙМОН НАШ ГЕРОЙ ДОБРАЛСЯ С ИНЕФФОЙ ДО ТАВЕРНЫ «ФЛАГМАН», ГДЕ ИХ ВСТРЕТИЛ ДЕМЬЯН. ОН БЫЛ РАД УВИДЕТЬ ИНЕФФУ И РАССКАЗАЛ, ЧТО АЙНО ОЧЕНЬ СКУЧАЛА ПО НЕЙ И СТАЛА ЕСТЬ МНОГО СЛАДКОЙ И ВРЕДНОЙ ПИЩИ. ВАРКА ВМЕСТО ИНЕФФЫ ПЫТАЛСЯ СБАЛАНСИРОВАТЬ ЕЕ ПИТАНИЕ И ПРИНОСИЛ ЕЙ МЯСО С ЯГОДНЫМ СОУСОМ. ИНЕФФА ТАКЖЕ ПОДЕЛИЛАСЬ, ЧТО ЭТОМУ БЛЮДУ СТАВИТ 9,12 БАЛЛА ИЗ 10 – НАСТОЛЬКО ОНО ВКУСНОЕ!  
СЕЙЧАС ВАРКА НЕ В НАШГОРОДЕ, А НА ЗАДАНИИ У ОЗЕРА АНСВАРТНИР. ОН РЕКОМЕНДОВАЛ ГОСТЯМ ОТДОХНУТЬ И ОПЛАТИЛ ЛУЧШИЙ НОМЕР И ПИТАНИЕ.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ◆ 800 г картофеля
- ◆ 500 г домашнего фарша
- ◆ 150 г брусники
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 3 ст. л. панировочных сухарей
- ◆ 3 ст. л. сахара
- ◆ 2 ст. л. молока
- ◆ 2 ст. л. растительного масла (для жарки)
- ◆ 2 ст. л. воды
- ◆ 1 ч. л. соли
- ◆ ½ ч. л. молотого черного перца
- ◆ ½ ч. л. лимонного сока

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- \* Смешиваем фарш с яйцом, панировочными сухарями, молоком, солью, перцем и перемешиваем до однородности. Формируем небольшие шарики и обжариваем на разогретом масле со всех сторон до румяной корочки. Накрываем крышкой и доводим до готовности на слабом огне около 10 минут.
- \* Отвариваем картофель до мягкости. Сливаем воду, добавляем сливочное масло, соль и молоко. Разминаем в нежное пюре.
- \* В сотейнике соединяем ягоды, сахар, воду и лимонный сок. Варим на медленном огне 10–15 минут, пока соус не загустеет. При желании протираем через сито.
- \* Раскладываем картофельное пюре по тарелкам, сверху — мясные шарики и ягодный соус. Приятного аппетита!

