



УДК 641.55  
ББК 36.997  
Б68

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:

A\_stock, alekseyk, AliCris, Anastasia Lembrik, Anastasiia Guzii, Andrii Bezvershenko, Angry\_red\_cat, aninata, Anna.zabella, chevisuals, cosmicanna, dalidasia, Dehil Maksym, Designs of Sobuj, dimple2lukyim, Dropoo83, Elena Pimonova, Elina Li, FahimaAkte01, Farida Bik, Farzanak, farzanarank, FrogMugi, fuufuu, geami, GhoST RideR 98, Gringoann.art, Gusarova Anastasiia, Hanna Tsishk, Hong.W.Jean, Izura.art, Julia-art, juliawhite, kenjii25, Khaneeros.T, kin-9candra, Larek, Leamila, leyla\_aquarelle, Litvinova Oxana, Magician ART, Marza, Masha\_tolk\_art, may.art, merus, miko2, N.D.Vector, Nadezhda Shoshina, Nakazawa Asaka, Nata Komarova, NatashaKun, necropos12, Olga Rybka, PinkPurplePlum, Plateresca, Rakirur Rahman, Ricky Aditya Perdana, Rredcrocodile, Sabelskaya, sitimua, Sonya illustration, Sunnydream, Sunward Art, sunwards, Tata Pilip, Tatiana Liubimova, Thi Quy, Thitchaya Yajampa, TomatoLacoon, Towhid4, umiko, Vikusandra, walliya silachan, wulansarrii / Shutterstock.com / FOTODOM  
Используется по лицензии от Shutterstock.com / FOTODOM

© Heaven Official's Blessing Production Committee  
© DEEP

Б68 **Благословение** небожителей : кулинарная книга. — Официальное издание. — Москва : Эксмо, 2026. — 128 с. : цв. ил. — (Вселенная Мосян Тунсю. Благословение небожителей).

Приготовьте маньтоу Се Ляня, которые спасали его от голода, или юаньсао Праздника фонарей, от которого у Хуа Чэна кружилась голова (и вы наконец поймете, почему!). А может, вам больше по душе «Фрикадельки Неподкупного целомудрия» — те самые, которые Се Лянь называл «Безупречными тефтелями»?

С этой книгой любимые мгновения романа обретут новый вкус — станут ароматными, живыми и незабываемо волшебными!

УДК 641.55  
ББК 36.997

Издание для досуга

ВСЕЛЕННАЯ МОСЯН ТУНСЮ.  
БЛАГОСЛОВЕНИЕ НЕБОЖИТЕЛЕЙ

## БЛАГОСЛОВЕНИЕ НЕБОЖИТЕЛЕЙ КУЛИНАРНАЯ КНИГА

Ответственный редактор *Е. Меркурьева*  
Менеджер проекта *К. Иванова*  
Художественный редактор *А. Андреев*  
Компьютерная верстка *О. Шуваловой*  
Корректор *Т. Певнева*

Дата изготовления / Подписано в печать 24.02.2026.  
Формат 84x108<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Гарнитура «Proxima Nova».  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,44.  
Тираж экз. Заказ

Страна происхождения: Российская Федерация  
Шығарушы ел: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ  
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : [www.book24.ru](http://www.book24.ru)  
Интернет-магазин : [www.book24.kz](http://www.book24.kz)  
Интернет-дүкен : [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»  
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию  
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

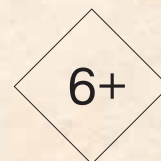
ТОО РДЦ Алматы, Алматы, ул. Дюмбровский, 3-а, литер Б, офис 1.

Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар қабылдау жөніндегі өкіл:  
«РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Дюмбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом  
регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басшылымың сайкестігін растау  
туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>

Произведено в Российской Федерации  
Ресей Федерациясында өндірілген  
Сертификаттауға жатпайды



Хочешь стать  
автором «Эксмо»?



ТЕРИТОРИЯ  
книжной МАГАЗИНА  
Официальная франшиза  
издательства «Эксмо»



eksmo.ru  
Официальный  
интернет-магазин  
издательства «Эксмо»

ISBN 978-5-04-223671-6



ISBN 978-5-04-223671-6

9 785042 236716 >

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

# СОДЕРЖАНИЕ

## НОЧЬ ЮАНЬСЯО

Праздничные рисовые шарики юаньсяо (танюань) .....	6
Китайские груши, сваренные в вине .....	8
Пряный чай латте для Се Ляня .....	9

## ПЛАМЯ ПУСТЫНИ

Неприхотливые куриные крылышки .....	12
Маньтоу с бобовой пастой .....	13
Какао с зефиром и малиновым кули .....	14

## ПОД НЕЖНЫЙ ШЕПОТ ЛИСТВЫ

Три земные свежести .....	18
Облако из тофу с фруктами .....	20
Напиток из хурмы .....	21

## ПЛАМЯ НЕБЕС

Фрикадельки Неподкупного Целомудрия .....	24
Черный лава-кейк .....	26
Взрывной чай с клубникой .....	27

## ЦВЕТЫ СТОЛЕТНЕЙ ГАРМОНИИ

Век гармонии, или Похлебка Столетнего мира и согласия .....	30
Карамельные плоды на шпажках .....	32
Чай из цветов хризантемы .....	33

## БУЙСТВО КРАСОК

Буйство красок, или Мясо, жаренное в разноцветье .....	36
Миндальный тофу с цветами османтуса .....	38
Пряный чай без чая .....	39

## ПАДШИЕ ФЕНИКСЫ

Падшие фениксы .....	42
Жареное молоко .....	44
Смузи из манго и тофу .....	45

## ЕДА НЕБОЖИТЕЛЕЙ

Секретное блюдо для венценосных особ .....	48
Жареные бананы .....	49
Остужающий чай из цветков мотылькового горошка .....	50

## ПАЛЬЧИКИ МОЛОДОЙ ДЕВУШКИ

Белый феникс, или Пальчики молодой девушки .....	54
Манго-пудинг с жемчужинами из тапиоки .....	56
Матча с манго и маракуйей .....	57

## НЕРАЗЛУЧНЫЕ ПТИЦЫ

Креветки «Неразлучные птицы» .....	60
Яичный пудинг на пару .....	61
Напиток из черного кунжута .....	62

## ПРЕКРАСНЫЕ ЦВЕТЫ И ПОЛНАЯ ЛУНА

Похлебка «Прекрасные цветы и полная луна» .....	66
Церемониальные лунные пряники .....	68
Кокосовый лимонад .....	70

## НОЧНАЯ ЧАША ЛУННОГО ДЫМА

Черная каша с дымным ароматом .....	74
Луна появляется сквозь облака .....	76
Копченый чай с ягодами .....	78

## ПЕРВОЗДАННЫЙ ХАОС

Суп «Первозданный хаос» .....	82
Мандаринские блинчики с уткой .....	84
Чай с фейхоа и апельсином .....	86

## САД ВОСЬМИ СОКРОВИЩ

Похлебка «Восемь сокровищ» .....	90
Тарталетки с заварным кремом .....	91
Матча латте с клубникой .....	92

## ЛЮБОВЬ НА ВСЕ ВРЕМЕНА

Рагу «Любовь на все времена» .....	96
Фрукты в карамели .....	97
Энергетический напиток с куркумой .....	98

## НЕ СПРАШИВАЙ, ЧТО ВНУТРИ

Битая призрачная курица .....	102
Жабы, извергающие мед .....	103
Напиток с черным травяным желе .....	104

## ПИР В ЛЕДЯНОЙ БЕЗДНЕ

Рыба «Хвост павлина» .....	108
Сладкий суп из ледяных грибов .....	110
Зеленый чай с киви и зеленым яблоком .....	111

## ВКУС ИСТИННОГО ОБЛИЧЬЯ

Говядина на рисовой лапше .....	114
Рулеты из рисовой бумаги с овощами и креветками .....	116
Энергетическая вода, раскрывающая форму .....	117

## САД ЗАБЫТЫХ СНОВ

Поэтическая грудинка .....	120
Пирожные расцветания .....	121
Моктейль из арбуза с персиками .....	122

## БЛАГОСЛОВЕНИЕ ДОЛГОЛЕТИЯ

Лапша долголетия с утиной грудкой .....	126
Печенье с предсказаниями .....	127
Фруктовый чай .....	128



Зайдя в храм, принц, к удивлению своему, обнаружил на столе две миски с юаньсяо. Он с немим вопросом обернулся к Хуа Чэну, и тот пояснил:  
— Это ведь на них ты засмотрелся на улице?

Се Лянь кивнул.

— Присаживайся, поужинаем вместе.

Вместо того чтобы сесть, принц бросился к Хуа Чэну и тесно прижался к нему, уткнувшись лицом в его грудь.

Спустя много лет Се Лянь наконец-то почувствовал вкус праздника.

Том 6, Глава 245

# НОЧЬ ЮАНЬСЯО



# ПРАЗДНИЧНЫЕ РИСОВЫЕ ШАРИКИ ЮАНЬСЯО (ТАНЮАНЬ)

## Ингредиенты

### Для теста:

130 г муки из клейкого риса (плюс немного на подпыл)  
120 мл теплой воды

### Для начинки и подачи:

200 г очищенных свежих креветок  
50 г маринованного дайкона  
4–5 сушеных грибов шиитаке  
1 ст. л. устричного соуса  
1 ст. л. соевого соуса  
1/2 ч. л. кунжутного масла  
2 ч. л. рисового вина  
2 ч. л. кукурузного крахмала  
1 ч. л. сахара  
1–2 пера зеленого лука  
молотый белый перец и соль по вкусу



## Способ приготовления

1. Креветки порубить ножом до состояния фарша. Шиитаке замочить в кипятке, отжать, удалить ножки и достаточно мелко нарезать, жидкость сохранить. Так же мелко нарезать маринованный дайкон и зеленый лук. Смешать все вместе, добавив устричный и соевый соус, рисовое вино, кунжутное масло и крахмал. Посолить, поперчить, влить немного воды от замачивания грибов и хорошо вымесить фарш.
2. Муку всыпать в миску и медленно добавить теплую воду, смешать до однородности теста (оно может казаться слишком влажным и не держать форму). Накрывать тесто пленкой.
3. Вскипятить в небольшом сотейнике воду, отщипнуть от теста кусочек (размером с черешню), варить, пока тесто не всплывет. Выловить при помощи шумовки и добавить в основное тесто, как следует смешать и вымесить до гладкости и мягкости.
4. Разделить тесто на 12 равных кусочков и скатать шарики. Пока работаете с одним кусочком, остальные держать под пленкой, чтобы не сохли.

5. Расплющить кусочек теста в кружок (примерно 5 см в диаметре), положить в центр шарика начинку и аккуратно обтянуть тестом. Скатать руками в шар, обвалять в рисовой муке.

6. Вскипятить воду, опустить в нее сформированные шарики и аккуратно перемешать. Как только вода снова закипит, добавить полстакана холодной воды и повторить так еще один раз. Всего потребуется примерно 6–8 минут.

7. Выложить готовые шарики юаньсяо в небольшие миски и залить водой, в которой они готовились. Приправить по вкусу соевым соусом и кунжутным маслом, посыпать мелко нарезанным зеленым луком и сразу же подавать.

8. Также при подаче можно добавить нарезанные ломтиками и слегка приваренные грибы шиитакэ и любую зелень, например, шпинат.



# КИТАЙСКИЕ ГРУШИ, СВАРЕННЫЕ В ВИНЕ

## Ингредиенты

*4 небольшие китайские груши  
100 мл рисового вина или  
сухого хереса  
200 мл белого сухого вина  
600 мл холодной воды  
сок 1 лимона  
75 г сахара  
5 см очищенного корня имбиря  
4-5 звездочек бадьяна  
4-5 бутонов гвоздики*



## Способ приготовления

1. В сотейник влить вино и воду, добавить лимонный сок, тонкие ломтики имбиря, бадьяна и гвоздику, всыпать сахар и довести до кипения.
2. В кипящую смесь уложить одним рядом груши, очищенные от кожуры. Убавить огонь, накрыть крышкой и варить примерно 15 минут, пока груши не станут мягкими, но еще будут держать форму. По готовности груши вынуть и дать остыть. Оставшийся сироп вернуть на сильный огонь и уварить его примерно в 3 раза, после чего также охладить.
3. Нарезать груши тонкими ломтиками, сохраняя форму, полить сиропом, украсить звездочкой бадьяна и ломтиками имбиря.

# ПРЯНЫЙ ЧАЙ ЛАТТЕ ДЛЯ СЕ ЛЯНЯ

## Ингредиенты

### Для пряной смеси:

- 2 палочки корицы*
- 4 коробочки гернового кардамона цао-го*
- 4 звездочки бадьяна*
- 1 ч. л. бутонов гвоздики*
- 1 ч. л. гернового перца горошком*

Смешать пряности вместе и растолочь не очень мелко. Уложить в герметичный контейнер и хранить в темном месте не более полугода.

### Для чая и подачи:

- 2 см свежего корня имбиря*
- 1 ст. л. пряной смеси (рецепт выше)*
- 1 ст. л. листьев зеленого чая*
- 250 мл воды*
- 125 мл молока (коровьего или растительного)*
- 1 ч. л. меда (по желанию)*
- шарики из тапиоки или джеусболлы для бадл-ти*



## Способ приготовления

1. В сотейник влить стакан воды, добавить имбирь, нарезанный тонкими ломтиками, и всыпать ложку пряной смеси. Варить при слабом кипении примерно 10 минут. Снять с огня, всыпать чай и влить молоко. Перемешать, накрыть крышкой и дать настояться в течение 3–5 минут.
2. Перед употреблением процедить и, при желании, взбить в блендере до образования пены. При подаче добавить шарики из тапиоки в горячий чай или джеусболлы в охлажденный.



*...Боги вкушали исключительно волшебные плоды и специально выращенных животных: то, что могло продлить их жизнь и увеличить силу. Но для Се Ляня такой проблемы не существовало. Он носил проклятую кангу, а значит, мог, как обычный человек, питаться чем угодно. И был к тому же весьма непритворлив: пролежавшая месяц маньтоу, покрывшееся слоем плесени пирожное — его желудку все было нипочем. Так и выживал в те времена, когда приходилось побираться.*

Том 1, Глава 20

# ПЛАМЯ ПУСТЫНИ



# НЕПРИХОТЛИВЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

## Ингредиенты

*12 куриных крылышек  
(только средняя часть)  
3 см корня имбиря  
1/2 ст. л. целного сычуаньского перца  
1 ст. л. крупной соли  
1 ст. л. рисового вина  
отваренный рис для подачи*



## Способ приготовления

1. Соль и сычуаньский перец смешать вместе. Быстро обжарить на сухой сковороде до характерного аромата, не допуская подгорания. Размолоть в ступке, не очень мелко.
2. Тщательно натереть перечно-соляной смесью крылышки, сбрызнуть рисовым вином и дать промариноваться минимум 1 час.
3. Счистить с крыльев маринад, уложить в подходящую тарелку и присыпать имбирем, нарезанным тонкой соломкой. Уложить в пароварку и варить на сильном пару до готовности крыльев, примерно 15 минут.
4. Подавать, выложив крылья вместе с имбирем на отваренный рис.



# МАНЬТОНУ С БОБОВОЙ ПАСТЫ

## Ингредиенты

250 г муки

135 мл теплой воды

1 ч. л. быстродействующих дрожжей

1 ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. сахара

1 ст. л. растительного масла

1 щепотка соли

420 г сладкой бобовой пасты



## Способ приготовления

1. Дрожжи и сахар размешать в воде и оставить в теплом месте на 15–20 минут.
2. К просеянной муке добавить разрыхлитель и соль, хорошо перемешать. Влить растительное масло и воду с дрожжами, вымешивать минимум 10 минут. В итоге тесто не должно липнуть к рукам.
3. Скатать тесто в шар, смазать поверхность маслом. Накрывать пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 1–1,5 часа, пока не увеличится в объеме в 2 раза.
4. Подошедшее тесто тонко раскатать, сложить пополам и снова раскатать. Повторить так несколько раз. Это поможет избавиться от лишних пузырьков, образовавшихся в тесте. Собрать тесто в шар и накрыть влажным полотенцем.
5. Разделить тесто на куски по 50–60 г. Сформировать из каждого круглую лепешку, уложить в центр по 1–2 столовые ложки сладкой бобовой пасты и защипнуть по кругу крупными складками, оставив сверху небольшое отверстие. Дать постоять 10–20 минут, прикрыв влажным полотенцем.
6. Уложить маньтону на пекарскую бумагу с прорезанными отверстиями небольшого размера. Поместить в пароварку, накрыть крышкой и варить на среднем пару 15–20 минут. По готовности снять с огня и дать постоять 3–5 минут, не открывая крышку.

# КАКАО С ЗЕФИРОМ И МАЛИНОВЫМ КУЛИ

## Ингредиенты

500 мл молока

30 г порошка какао

80 г сахара

40 г маршмеллоу

### Для малинового кули:

1 стакан малины

50–60 мл воды

1 ст. л. сахара

## Способ приготовления

1. Малину смешать с сахаром и водой. Варить на среднем огне, пока смесь не станет однородной. По готовности процедить и протереть через сито.
2. Молоко довести до кипения, но не кипятить. Какао смешать с сахаром, влить немного молока и хорошо размешать, до растворения сахара.
3. Постоянно помешивая, какао постепенно добавить к основному молоку. Вновь довести до кипения и снять с огня.
4. Готовое какао разлить по кружкам, сверху выложить маршмеллоу и полить малиновым кули.



