

ДЛЯ ФАНАТОВ ВСЕЛЕННОЙ ГЕНШИН ИМПАКТ

ТЕЙВАТ

БОЛЬШАЯ КНИГА
РЕЦЕПТОВ



ПЕТР ПАВЛОВ
AMBERSAND



СОДЕРЖАНИЕ

Вступление	6	Блинчики к чаю (Аутентичный вариант)	46
ИНГРЕДИЕНТЫ		Блинчики к чаю (Расширенный вариант)	49
Валяшка	10	Цыпленок в медовом соусе (Аутентичный вариант)	50
Волчий крюк	11	Цыпленок в медовом соусе (Адаптированный вариант)	53
Гриб	12	Судный ужин (Особое блюдо)	54
Гриб Руккхашава	13	Медовое мясо с морковкой (Аутентичный вариант)	56
Закатник	14	Медовое мясо с морковкой (Расширенный вариант)	59
Заоблачный перчик	15	Яичная крепость (Аутентичный вариант)	60
Конский хвост	16	Обжаренные Мацутаке (Аутентичный вариант)	64
Мясо	16	Паста с томатным соусом (Аутентичный вариант)	68
Орехи аджиленах	17	Паста с томатным соусом (Адаптированный вариант)	72
Падисара	18	Хрустящие креветки с картофелем (Аутентичный вариант)	74
Побеги бамбука	19	Хрустящие креветки с картофелем Адаптированный вариант)	77
Пряность	20	Сливочное рагу (Аутентичный вариант)	80
Редис	21	Сливочное рагу (Адаптированный вариант)	83
Рис	21	Томатное рагу (Аутентичный вариант)	84
Фиалковая дыня	22	Томатное рагу (Адаптированный вариант)	87
Гриб филанемо	23	КУХНЯ ЛИ ЮЭ	
Цветок-сахарок	24	Редисовые шарики (Аутентичный вариант)	90
Цвет сакуры	25	Редисовые шарики (Адаптированный вариант)	92
Ягода	26	Запеченная с медом свинина (Аутентичный вариант)	94
СЛОЖНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ			
Ветчина	27		
КУХНЯ МОНДШТАТА			
Мондштадтские оладушки (Аутентичный вариант)	32		
Мондштадтские оладушки (Адаптированный вариант)	36		
Вариации мондштадтских оладушек	37		
Грибная пицца (Аутентичный вариант)	38		
Грибная пицца (Адаптированный вариант)	40		
Питательный салат (Аутентичный вариант)	42		
Мятное желе (Адаптированный вариант)	44		

Запеченная с медом свинина (Адаптированный вариант)	97
Неспешный глоток (Особое блюдо)	98
Благоденствие (Аутентичный вариант)	100
Благоденствие (Адаптированный вариант)	103
Рисовые пампушки (Аутентичный вариант)	104
Рисовые пампушки (Адаптированный вариант)	107
Богатство и роскошь (Адаптированный вариант)	108
Богатство и роскошь (Адаптированный вариант)	110
Дом вдали от дома (Аутентичный вариант)	112
Дом вдали от дома (Адаптированный вариант)	14
Сельская усада (Аутентичный вариант)	116
Сельская усада (Адаптированный вариант)	119
Кристальные баоцзы (Аутентичный вариант)	120
Кристальные баоцзы (Адаптированный вариант)	122

КУХНЯ ИНАДЗУМЫ

Яичные суши (Аутентичный вариант)	126
Яичные суши (Адаптированный вариант)	129
Стратегия неожиданности (Особое блюдо)	130
Яичный рулет (Аутентичный вариант)	132
Яичный рулет (Адаптированный вариант)	135
Ягодный мидзу мандзю (Аутентичный вариант)	138
Ягодный мидзу мандзю (Адаптированный вариант)	142
Трехцветное данго (Аутентичный вариант)	144
Трехцветное данго (Адаптированный вариант)	148
Рыба праздничного лета	150
Онигири (Аутентичный вариант)	154
Онигири (Адаптированный вариант)	157
Техника избавления от дурноты	158

Темпура с сакурой (Адаптированный вариант)	160
Унаги тядзукэ (Аутентичный вариант)	164
Унаги тядзукэ (Адаптированный вариант)	168
Сими тядзукэ (Особое блюдо)	169
Птица по-заморски (Аутентичный вариант)	170
Птица по-заморски (Адаптированный вариант)	174

КУХНЯ СУМЕРУ

Картофельная лодочка (Аутентичный вариант)	178
Картофельная лодочка (Адаптированный вариант)	180
Пита (Аутентичный вариант)	182
Пита (Адаптированный вариант)	186
Угольная лепешка Уджиленях (Аутентичный вариант)	188
Угольная лепешка Уджиленях (Адаптированный вариант)	192
Заварной крем из роз (Аутентичный вариант)	194
Заварной крем из роз (Адаптированный вариант)	197
Тулумба (Адаптированный вариант)	198
Тахчин (Аутентичный вариант)	202
Тахчин (Адаптированный вариант)	205
Креветки в соусе карри (Аутентичный вариант)	206
Креветки в соусе карри (Адаптированный вариант)	209

НАПИТКИ

Сок из волчьих крюков	212
Яблочный напиток	214
Праздничный сок (Аутентичный вариант)	218
Праздничный сок Адаптированный вариант)	220
Ягодная газировка	222



ВСТУПЛЕНИЕ

Информация об авторе:

Фанат игры Genshin Impact. Участник 5-го сезона Всероссийского проекта ТопБЛОГ. Кулинарный блогер и автор блога «Кулинарные заметки Сян Лин», в котором он делится рецептами из популярной видеоигры Genshin Impact, а также историями происхождения этих блюд в обоих мирах.

Добро пожаловать в мир Тейвата,

полный удивительных приключений и ярких вкусов!

Эта кулинарная книга приглашает вас окунуться в атмосферу игры Геншин Импакт и приготовить блюда, которые не только порадуют вас своим вкусом, но и позволят на мгновение стать частью этого удивительного мира.

Мир Тейвата продуман до мелочей, и мы постарались сохранить аутентичность его кулинарных традиций. Большинство рецептов в этой книге можно приготовить только из ингредиентов, указанных в игре. Однако их вкус в этом случае будет довольно прост, а методика приготовления, наоборот, зачастую намного сложнее.

Поэтому мы оставили в книге два варианта рецептов:

Аутентичный — используются только те ингредиенты, что указаны в игре.

Адаптированный — где мы упростили структуру и сбалансировали вкус.

Аутентичный рецепт (из игры)

Этот вариант старается быть как можно ближе к логике игрового мира Genshin Impact. Он использует:

- Максимально простые ингредиенты, часто вручную приготовленные (например, паста делается из муки и воды, соус — из домашних томатов, бульон — из настоящих костей).
- Полный цикл готовки: от замеса теста до варки бульона, как если бы вы готовили блюдо «с нуля» на костре в полевых условиях.
- Игровая атмосфера: например, упоминаются особенности подачи (выложить пасту «гнездом»), сохраняется сказочный тон и ощущение, что вы готовите где-то в Мондштадте после приключения.

Адаптированный рецепт (для реальной кухни)

Этот вариант адаптирован для повседневного домашнего приготовления. В нем:

- Используются привычные продукты и полуфабрикаты: готовые спагетти, томатная паста, концентрированный бульон.
- Добавлены дополнительные вкусы и слои: морковь, лук, специи, красное вино — чтобы получить насыщенный, сбалансированный соус.
- Более короткое время готовки и меньше ручной работы.
- Упрощены процессы: например, не нужно варить бульон 3 часа — достаточно концентрата.

Адаптированный вариант не менее вкусный, просто он рассчитан на реальную кухню, где у нас нет костра, а есть мультиварка и рабочая неделя.



ИНГРЕДИЕНТЫ

В этом разделе мы собрали максимально приближенные к реальности аналоги игровых ингредиентов.

Рецепты из разных уголков Тейвата включают продукты, которые можно найти не только в этом удивительном мире, но и за его пределами. Поскольку названия ингредиентов могут различаться в зависимости от региона — как в Тейвате, так и в нашем мире — мы добавили пояснения и комментарии, чтобы каждый компонент был понятен и легко узнаваем.

Кроме того, здесь вы найдете инструкции по приготовлению более сложных продуктов, таких как ветчина, варенье и другие заготовки, которые понадобятся для некоторых блюд.



Валяшка

Мягкая полупрозрачная ягода, обладающая ярким ароматом и сладким вкусом. В прошлом Смотрители бури нашли утешение и надежду в сладости этой ягоды.

Валяшка растет в горах Буревестника, а также продается у Клорис.

Этот ингредиент сначала поставил нас в тупик: напиток на его основе — **Ягодная газировка** — в оригинале называется 氣泡酸莓汁, что буквально переводится как «газированный клюквенный сок». Но клюква, как известно, кислая, а валяшка — наобо-

рот, сладкая. Подходящее объяснение мы нашли в «веснянке» — клюкве, собранной весной после таяния снега. Такая ягода действительно слаще на вкус, и именно она, скорее всего, и вдохновила разработчиков на образ валяшки — особенно учитывая суровый климат гор Буревестника.



Крюк



Монжевельник



Волчий крюк

Покрытая колючками ягода. Постоянно цепляется за волчью шерсть. Если долго смотреть на эту ягоду, то можно услышать волчий вой.

Волчий крюк можно найти в дикой природе неподалеку от Вольфенда или приобести у Клорис.

Прямого аналога на Земле у этого растения нет: в природе ягоды либо цепляются за шерсть животных, как колючки, либо привлекают их вкусом, чтобы семена распространились после поедания. Волчий крюк же словно сочетает обе стратегии, оставаясь по-настоящему уникальным плодом Тейвата.

Поскольку эта книга — кулинарная, для нас было важно найти земной аналог, максимально близкий и по внешнему виду, и по вкусовым характеристикам.

Визуально ближе всего к волчьему крюку — темный сорт крыжовника: ягоды соответствуют по цвету и покрыты шипами. Однако в игровых рецептах встречаются не только соки, но и алкогольные напитки на основе волчьего крюка — а значит, он богат

природными сахарами. Поэтому в наших рецептах мы рекомендуем использовать **ягоды можжевельника**: они схожи по аромату и лучше соответствуют вкусовому профилю.



Гриб

Обычный гриб. Такие растут по всему Тейвату в темных местах с повышенной влажностью.

Обычный гриб можно купить у торговца Бусико или у шеф-повара Мао.

Поскольку в рецептах не уточняется, какой именно гриб использовать, ориентируемся на его внешний вид и регион, откуда взят рецепт. Важно, чтобы гриб был пластинчатым и имел характерный облик. Вот самые распространенные грибы, подходящие для разных **регионов Тейвата**:



Шампиньоны

Для рецептов из Монштадта



Шитаке и Эринги

Для Ли Юэ и Инадзумы

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вы также можете поэкспериментировать, заменив гриб на любой другой местный вариант — так вкус блюда получится еще интереснее и разнообразнее.



Гриб руккхашава

Растут слоями, напоминая гряду облаков. Чаще всего паразитируют на деревьях в тропических лесах, поэтому сумерцы считают их кристаллизированным наследием Руккхадеваты.

Руккхашава — настоящая диковинка Сумеру, встречается в землях Ашаван и лесу Авидья. Его можно приобрести у торговцев Арамани и Ашпази.

Для наших рецептов нам понадобятся трубчатые голубые съедобные грибы, и под это описание подходит **млечник индиго**.

Однако в России найти млечник индиго сложно, хотя он и используется в некоторых реальных блюдах. Поэтому для удобства мы советуем заменять его **вешенками**, а чтобы сохранить цветовую гамму подачи, добавить немного пищевого красителя.

Закатник



Груша



Айва



Закатник

Фрукт-пухляш, оранжевый как закатное солнце. Встречается в изобилии по всему Тейвату. Сытный фрукт с необычным вкусом.

Закатник легко найти в дикой природе или купить у Бо Лай или Арамани.

Пухлый фрукт чуть вытянутой формы оранжевого цвета. Под такое описание лучше всего подходят два фрукта: груша и айва.

Однако, если мы хотим быть максимально точными, то стоит также учитывать, что варенье из закатника получается красным, а значит, и мякоть фрукта должна быть красной. Поэтому для полного соблюдения канона предлагаем использовать **груши сорта «Ред Вильямс»**. Хотя, безусловно, вы можете использовать и другие сорта груш, или вообще айву (в зависимости от ваших вкусовых предпочтений). Однако в этом случае блюду придется придавать красный цвет или красителем или дополнительным добавлением красных ягод (чаще клюквы или брусники).



Заоблачный перчик:

Острый плод, растущий в окрестностях Ли Юэ. Только одного запаха хватает, чтобы вызвать у остроту и сухость во рту.

В дикой природе заоблачный перчик встречается в Ли Юэ, а также продается у шеф-повара Мо.

Этот перец – собирательный образ нескольких острых сортов, распространенных в разных регионах Китая и Юго-Восточной Азии. В нем угадываются черты тайского перца чили, чжуцзяньского перца, китайского пятицветного и, в особенности, сорта «Тянь Цзинь», название которого можно перевести как «стремящийся ввысь». Именно «Тянь Цзинь» считается одним из ключевых компонентов сычуаньской кухни. Хотя большинство острых перцев имеют вытянутую форму, для воссоздания гармонии не только во вкусе, но и во внешнем виде ингредиента, мы рекомендуем обратить внимание на более экзотические разновидности – например, острый китайский перец **Чисанчи**, обладающий яркими фруктовыми, сладкими и даже легкими дымчатыми нотками. Он особенно хорошо передает характер заоблачного перчика в реальных кулинарных условиях.