

АЛЕНА АСТАХОВА

КУХНЯ ДРАКОНА

НЕОФИЦИАЛЬНАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ



ОГНЕДЫШАЩИЕ РЕЦЕПТЫ ПО СЕРИАЛАМ
«ДОМ ДРАКОНА» И «ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Кулинария. Книги по культовым
вселенным. От игр до сериалов

Алёна Астахова

**Кухня Дракона. Огнедышащие
рецепты по сериалам «Дом
Дракона» и «Игра престолов»**

«ЭКСМО»

2025

УДК 641.55
ББК 36.997

Астахова А.

Кухня Дракона. Огнедышащие рецепты по сериалам «Дом Дракона» и «Игра престолов» / А. Астахова — «Эксмо», 2025 — (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов)

ISBN 978-5-04-252019-8

Только для истинных фанатов: кулинарные тайны Вестероса, где кухня Таргариенов хранит не меньше магии, чем дыхание драконов. Эта книга объединяет легенды и реальные рецепты из мира «Игры престолов» и «Дома дракона». — Узнайте, какой хлеб пекли на Драконьем Камне и почему простая ячменная лепёшка стала символом верности дому Таргариенов. — Приготовьте «Кровь дракона» — знаменитую чёрную колбасу, что подавали на пирах в Красном Замке. — Воссоздайте королевский завтрак — овсянку с орехами в карамели, которую ели перед битвами за Железный трон. — Откройте секреты соусов и блюд, рожающих атмосферу настоящего вестеросского пира. Каждая глава соединяет мифы и гастрономию: легенды о Таргариенах, древние свитки и пошаговые рецепты. Это не просто фантазия, а реальная возможность приготовить блюда, вдохновлённые «Домом дракона» и «Игрой престолов», и насладиться дополнительным контентом по любимой вселенной. Идеальный подарок себе или тому самому другу-марафонцу, посмотревшему все серии всего за неделю. Оживите у себя дома вкусы легендарного мира Джорджа Мартина и почувствуйте себя частью любимой вселенной.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-252019-8

© Астахова А., 2025

© Эксмо, 2025

Содержание

Введение	7
«Огонь, соль и кровь драконов»	9
Палата мер и весов Вестероса	13
Завтраки	14
Горячий хлеб с ароматным маслом и диким медом	15
Пресная ячменная лепешка по-таргариенски «Море и земля»	18
Квадратики из пресного теста с жареным сыром	20
Огненная овсянка с орешками в медовой карамели	23
Черная колбаса «Пламя и кровь»	26
Хворост «Четыре крыла»	29
Яйца, фаршированные жареным пореем по-таргариенски	32
Печеная свекла с кальмарами гриль	34
Конец ознакомительного фрагмента.	36



Алена Астахова
Кухня Дракона. Огнедышащие
рецепты по сериалам «Дом
Дракона» и «Игра престолов»

© Астахова А., текст, 2025

© Оформление. ООО «Издательство „Эксмо“», 2026

Введение

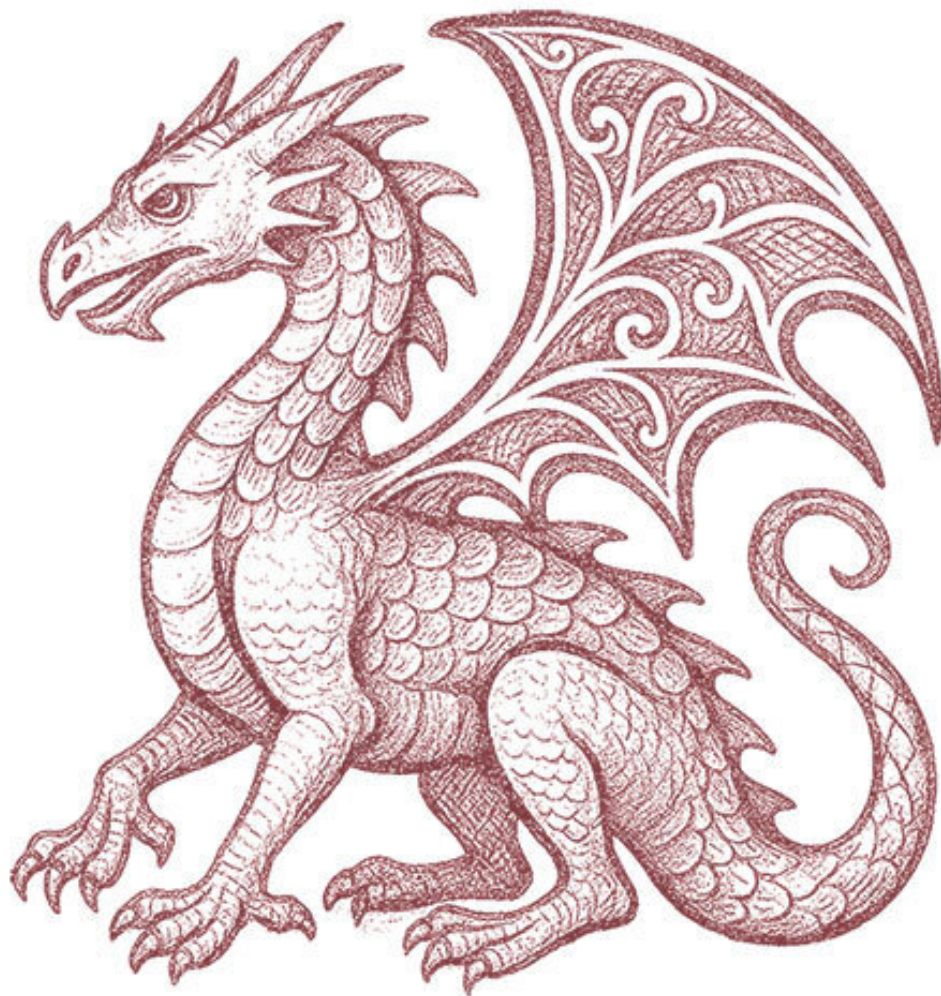
В архивах библиотеки Драконьего Камня хранится невзрачный ларчик с ветхими свитками, что был случайно найден в обширных подземельях крепости среди валирийских артефактов и книг о драконах. Поговаривают, что на Драконий Камень в незапамятные времена его привезла сама Добрая королева Алисанна Таргариен после посещения великой библиотеки Цитадели. Мейстеры не так часто открывали ларчик, чем и воспользовалась королева. Мейстеры не любят волшебство, а старые рукописи, сбереженные древней шкатулкой, хранят ожившую магию.

На полустертых листах пергамента записана история жизни повара-кудесника Дома Таргариенов: его рассказы о странствиях, переписка с друзьями, лучшие рецепты королевских кухонь и крестьянских кашеварен.

Время стерло в пыль имя мастера, оставив лишь скудные факты о детстве и юности. Его мать была травницей, а отец – простым рыбаком.

Развернем же вместе эти драгоценные свитки, любопытный читатель, и узнаем, что готовилось легендарным поваром для простолюдинов, королей, а, может быть, и для самих богов¹.

¹ В рецептах упоминаются котелок, печь, огонь и т. д. В современном мире их можно заменить на кастрюли, сковороды и плиты.



«Огонь, соль и кровь драконов»

Кулинарная книга и мемуары [стерто временем] повара Таргариенов

Эти записи не просто сборник рецептов, а история моей жизни, путешествий и страсти к кулинарии. Имя мое [утрачено]. Я начал свой путь как простой мальчишка, который знал только вкус черного хлеба и похлебки бедняка, а закончил – как повар, служивший на кухне королей в Красном Замке во времена великих Таргариенов. Моя кулинарная книга – продолжение древней летописи, что я нашел в своих странствиях, она стала для меня компасом в мире кулинарных секретов.

В юности мать дала мне знания о пряностях и оберегах от ядов, рыбак-отец научил понимать море. Мой университет начался с работы в тавернах. Я мыл посуду, чистил овощи и наблюдал за поварами, когда те управлялись с дичью после охот их вассалов. Я освоил навыки разделки мяса, рыбы и птицы, постиг тайну хлебопечения и магию формул целебных настоев.

Потом меня взяли коком на торговую галею, которая шла в Вольные города. Там я узнал, что такое настоящая экзотика, – осьминоги в чернильном соусе, пряные рагу из Лората, сладости из Пентоса. В Браавосе работал на кухне у местного князька, тот слыл большим охотником устраивать щегольские пиры. Для него я научился готовить блюда, которые не только насыщают, но и удивляют: «Пилав пирата», суп безликих, омары под шафрановым соусом и пироги с начинкой из угрей.

Судьба позвала пойти дальше, и я вновь отправился в странствия. В Речных землях освоил навыки запекания гусей с яблоками, пробовал варить уху из речной рыбы, в Долине с ее горной кухней готовил форель в травах и лунные ореховые пироги с медом. Побывав на Севере, добавил в копилку искусство приготовления жареной лосося и кровавого супа. Королевские Земли запомнились печеными павлинами и дымным вепрем с черносливом. Утес Кастерли и Штормовой Предел покорили великолепной олениной на вертеле и золотыми лепешками, простой чечевичной похлебкой и ветчиной с горчицей.

В Староместе устроился на кухню в гостинице и готовил дынный щербет, который очень понравился одному молодому мейстеру. Он в знак благодарности помог мне изучить древние тексты о кулинарии.

Затем был Дорн, открывший, как использовать перец и лимон, чтобы огонь пылал во рту. Там же освоил перченого кролика, фаршированные сыром перцы, напитки из дорнийских апельсинов. В заброшенном замке Дорна я нашел фрагмент древней рукописи. Она была написана на непонятном языке, но рецепты, что я смог расшифровать, поразили меня. Это были блюда, созданные для богов: пироги с начинкой из золотых ягод, метафорические супы из драконьих костей и облачные, тающие на губах десерты. Записи были сделаны великим поваром, и я решил продолжить его книгу.

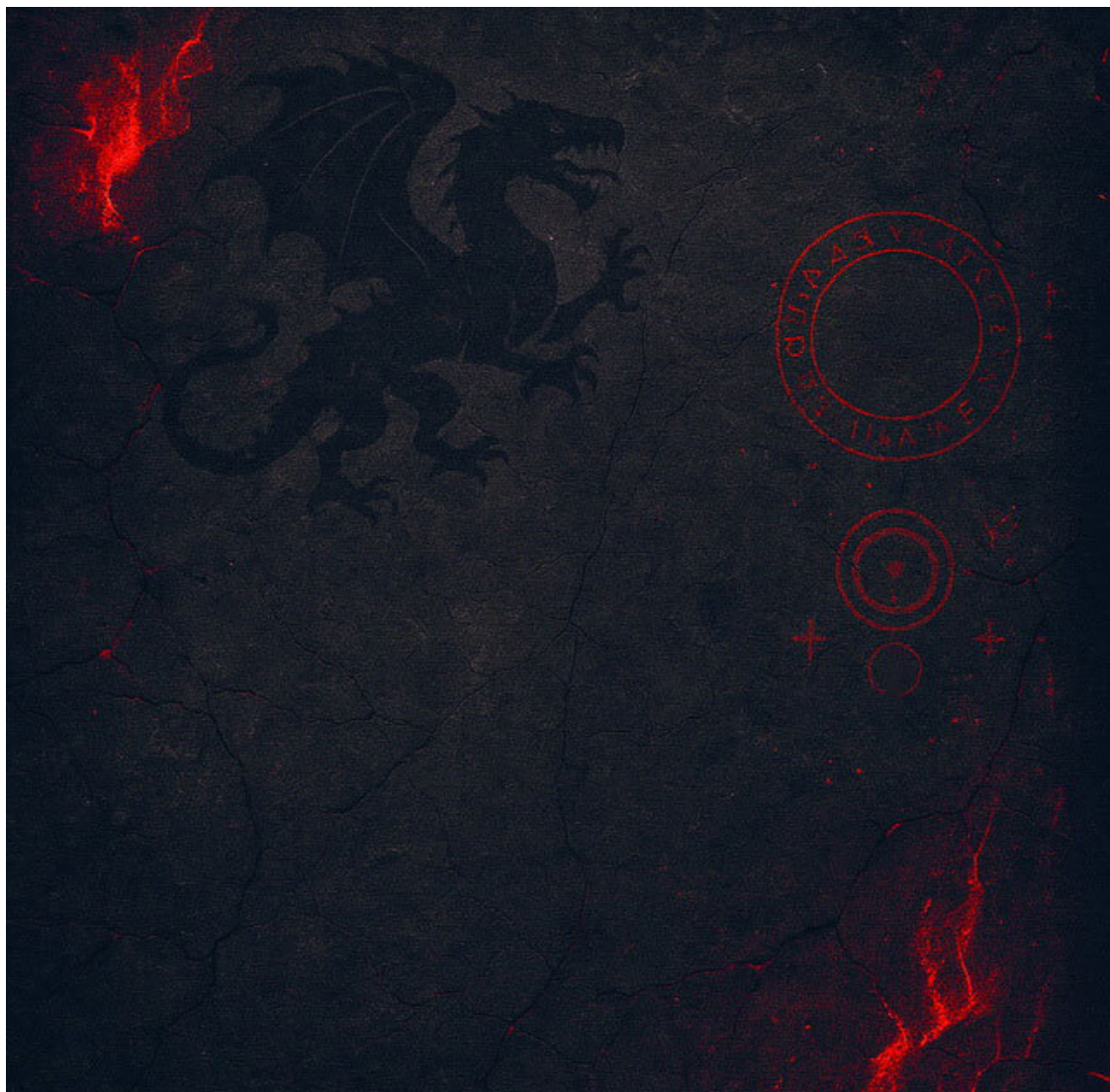
В королевских чертогах Красного Замка, куда привела меня судьба, на пирах для тех, у кого в жилах течет валирийская кровь, я готовил огненные блюда, отражающие суть Таргариенов, – жареных павлинов, фаршированных трюфелями, жаркие перченные супы, лебедей под медовым соусом, дичь с корочками, обожженными до хруста.

Статусная еда напоминала живым богам дыхание драконов. Однако были леди, предпочитавшие более нежные блюда – супы из белых грибов, запеченные яблоки и груши с корицей. Дамы утверждали, что еда должна успокаивать душу, а не разжигать огонь.

Многие великие дома предлагали мне перейти к ним на службу, я же остался верен Таргариенам. Их кухня стала моим домом. Но в частых переписках с приятелями-поварами, тру-

дившимися в Хайгардене и Винтерфелле, в Ривирране и Пайке, в Орлином Гнезде и на Утесе Кастерли, я щедро делился секретами кулинарного искусства, а в ответ они присылали свои хитрости поварского дела – так нам было проще выживать в суровом и жестоком мире.

Я смотрю на свои пальцы, покрытые шрамами от ножей и ожогов, и думаю: «Пусть шрамы остаются только от хороших дел, на тех руках, что приготовили тысячи блюд для разных гостей – от нищих крестьян до ясных богов». Я всегда хотел, чтобы кулинария сближала людей и своей чудотворностью превращала врагов в друзей, ведь еда – это не просто обеды и ужины, это история, культура, любовь и душа народа.







Палата мер и весов Вестероса

из заседания Гильдии поваров Вестероса, выступление магистра кулинарии [...]

«Любезные сердцу моему, коллеги и друзья!

Использование ложек и указаний „по вкусу“ в наших кулинарных книгах, записках и других документах объясняется практическими и культурными причинами. В королевстве пока еще отсутствуют строгие стандарты мер. В разных регионах государства используются свои чашки, ложки или горсти, поэтому рецепты часто опираются на приблизительные меры, которые есть под рукой у большинства людей. Передача знаний и секретов в основе своей устная – от повара к ученику, и не записывается в точных граммах. Советы „добавь щепотку, ложка масла, соль по вкусу“ – удобнее, чем строгие измерения.

Вкусовые предпочтения и доступность ингредиентов также весьма изменчивы. Указание „по вкусу“ позволяет адаптировать блюдо под имеющиеся продукты (например, больше специй для лорда, меньше – для слуг), и это отражение практичной кухни, а не строгой метрологии.

Добавляй мед, пока душа не растает! – так мы работаем на королевских и обычных кухнях, и нас это пока не подводило».

Завтраки



Горячий хлеб с ароматным маслом и диким медом
Пресная ячменная лепешка по-таргариенски на горячих камнях «Море и земля»
Квадратики из пресного теста с жареным сыром
Огненная овсянка с орешками в медовой карамели
Черная колбаса «Пламя и кровь»
Хворост «Четыре крыла»
Яйца, фаршированные жареным пореем по-таргариенски
Печеная свекла с кальмарами гриль

Горячий хлеб с ароматным маслом и диким медом



В Вестеросе хлеб едят практически все слои общества. Его качество и вид зависят от статуса человека. Крестьяне довольствуются черным, в то время как короли и знатные лорды едят белый и пироги.

Но хлеб – символ не только власти, но и милосердия, а оно всегда объединяет. Поэтому рецепт этого простого хлеба, ломоть которого дает энергию почти на целый день, столь популярен на кухнях богатых и бедных, ведь с добавлением грубой муки он становится только вкуснее.

Расклад дан на два хлеба, на меньшее даже не стоит соглашаться.

Монастырская кухня Старой Веры

Ингредиенты:

теплая кипяченая вода – 525 мл

свежие дрожжи – 6,75 г (или сухие – 2,25 г)

сахар – 8 г мелкая морская соль – 10 г

пшеничная мука высшего сорта – 810 г²

оливковое масло – 3 ст. л.

Приготовление

1. Положите в чашу планетарного миксера все ингредиенты, кроме масла и соли.

Вымешивайте на медленной скорости насадкой «крюк» 10 минут, затем добавьте соль и масло.

Вымешивайте еще 10–15 минут, пока тесто не соберется в шар. Можно прибавить скорость до среднего деления миксера.

2. Для расстойки теста поместите чашу в теплое место на 1,5 часа, накрыв полотенцем, смоченным в горячей воде (при необходимости смачивайте).

3. Рабочую поверхность деликатно присыпьте мукой и выложите тесто. Разделите его на две части.

4. Смажьте руки оливковым маслом. Сформируйте из каждой половины теста небольшой круг или овал. Скатайте тесто в толстую колбаску, хорошенько защипите края. Уложите каждую колбаску в расстоечную корзинку швом вверх (это важно!). Уберите корзинки в холодильник на 10 часов (удобно ставить на ночь).

5. Достаньте из холодильника одну корзинку с тестом и переходите к выпечке хлеба.

Если печете на камне

Поставьте пекарский камень в духовку на средней уровень, разогрев ее до 240 °С. Подготовьте «колпак» для будущего хлеба. Например, это может быть высокая керамическая форма. Положите хлебную заготовку на камень и закройте формой.

Если у вас нет камня

Подготовьте высокую и удобную керамическую или чугунную форму (чугунную кастрюльку). Важно, чтобы она была с крышкой. Застелите ее пергаментом либо смажьте небольшим количеством растительного масла. Выложите тесто в форму, закройте крышкой и поставьте в духовку на средний уровень.

Пеките хлеб первые 20 минут (может быть чуть дольше, все зависит от духовки) под крышкой или формой. Затем осторожно снимите ее, уменьшите температуру до 170–180 °С и выпекайте хлеб до готовности.

Все то же самое сделайте со второй половиной теста.

Чтобы проверить готовность хлеба, ударьте по корочке – у готового звук будет звонким. Или же проткните хлеб деревянной палочкой – она должна быть сухой.

² Или, например, 600 г муки высшего сорта и 210 г ржаной обдирной, либо 770 г муки и 40 г ржаного солода

6. Выньте хлеб из духовки, положите на решетку, пусть остынет.

7. Подавайте хлеб с ароматным маслом (см. рецепт ниже): намажьте теплые ломти, сверху добавьте мед и будьте счастливы от благоухания цветущих полей Вестероса!

Ароматное масло для хлеба

Сливочное масло оставьте при комнатной температуре. Мелко нарубите базилик или листочки тимьяна. Добавьте травы в размягченное масло, хорошенько перемешайте. Отправьте масло в холодильник (не в морозилку), предварительно можно положить его в красивые формочки.

Для столицы отбирают самое лучшее сливочное масло, иногда с добавлением трюфелей или меда для знати. Где искать лучшее:

- дорогое – на рынке Королевской Гавани;*
- натуральное – у фермеров Долины;*
- с необычным вкусом – козье масло Дорна.*

Настоящее масло не должно крошиться, как честь предателя, а таять, как сердце влюбленного рыцаря.

Памятка школярам Кухни Королевской Поварешки (элитное подразделение будущих шефов)

Пресная ячменная лепешка по-таргариенски «Море и земля»



Из ячменной муки пекут лепешки, что в мире Вестероса стирает грань между богатыми и бедными. Их можно печь как на кухне дворцов, так и в харчевнях Блошиного Конца.

Ячменная лепешка по-таргариенски не просто еда, это символ моря и земли. Оливковое масло – море, что дарит надежду, соль и розмарин – земля, которая придает сил. Испеченная на огне лепешка – есть живое напоминание истории Дома Таргариенов: только что ты был на вершине мира, но все закончилось за одну ночную бурю. Однако за честь ты сможешь сражаться вечно, если не потеряешь стремление к справедливости.

Это не хлеб – это клятва. Сухая, как наши земли, соленая, как наши слезы, и крепкая, как наши драконы.

Из аттестаного дневника вольного кока фелуки «Черное Солнце»

Ингредиенты:

ячменная мука – 350 г
хлебопекарная мука – 150 г
кефир (простокваша) – 250 мл
сметана – 100 мл
один желток
оливковое масло – 1,5 ст. л.
свиной жир – 50 г
мелкая морская соль – 1 ч. л.
крупная морская соль (хлопья) – щепотка
сахар – 1,5 ч. л.
сода пищевая – 5 г
розмарин: свежий – веточка, сушеный – 1 ч. л.

Приготовление

1. Возьмите из общей массы сметаны 1 ст. л. Легко взбейте сметану с желтком.
 2. В удобной форме смешайте кефир (простоквашу) со сметаной. Добавьте мелкую соль, сахар и соду. Немного взбейте.
 3. Положите в кефирно-сметанную смесь растопленный свиной жир, 1 ст. л. оливкового масла и муку. Деревянной лопаткой вымесите тесто до однородного состояния.
 4. Если находитесь на кухне Драконьего Камня, разожгите очаг и накалите камни. Вам придется выпекать лепешки на сковороде, поставив ее на раскаленные камни. Если же предпочитаете готовить дома, печь нужно в духовке – на небольшой сковороде или на пекарском камне. Будьте уверены и смелы, Визерис Мирный покровительствует вам!
- Предварительно поставьте камень на средний уровень духовки и поднимите температуру до 220 °С.
5. Смажьте сковороду оставшимся оливковым маслом.
 6. Мокрыми руками сформируйте небольшую лепешку высотой около 1,5 см, диаметром 10–12 см и положите на сковороду либо пергамент. Пальцами сделайте в тесте углубления, смажьте верх сметанно-яичной смесью, в углубления положите листочки розмарина. Присыпьте тесто хлопьями морской соли.
 7. Поставьте сковороду на средний уровень духовки.
- Если печете на камне, растяните тесто по пергаменту, сделайте углубления, смажьте верх сметанно-яичной смесью, в углубления положите листочки розмарина. С помощью деревянной лопаты положите бумагу с лепешкой на пекарский камень.
8. Выпекайте лепешки около 10 минут. Помните, что время зависит от жара вашей духовки.
 9. Готовые лепешки переложите на решетку и немного остудите.
 10. Накройте стол алой скатертью, поставьте вазу с ветками розмарина, кувшин оливкового масла и солонку с морской солью. Подавайте теплые лепешки по-таргариенски с медом или оливками, сметаной или клюквенным джемом. «Море» и «земля» обязательно объединят ваших сотрапезников, и за таким завтраком даже враги станут друзьями. Вместе вы непременно сделаете этот мир лучше.

Квадратики из пресного теста с жареным сыром



В кулинарных традициях Вестероса, особенно на Драконьем Камне, где правили Таргариены, было множество блюд, вдохновленных огнем и драконами. Одно из них – квадратики из теста с жареным сыром, которые подают с острым соусом, напоминающим пламя драконов.

Согласно легендам, эту закуску придумали повара королей андалов и первых людей, чтобы угодить их любви к простой, но пикантной пище. Блюдо быстро распространилось среди рыцарей и лордов, став символом стойкости и жара, ведь только истинный дракон может выдержать такую остроту.

Для блюда нужен сорт сыра, который не растекается в огне, держит форму и плавится только внутри. Вот лучшие варианты из мира Вестероса и не только:

- халуми, как у дотракийцев – идеален для открытого огня;*
- мягкий молодой рассольный сыр из коровьего молока, как у горных кланов – не растекается, напоминает сыры Орлиного Гнезда;*
- Грюйер, как у Ланнистеров – золотистый, богатый по вкусу.*
- «Сыр: между алхимией и гастрономией», сырный трактат Цитадели*

Ингредиенты:

мука из твердых сортов пшеницы – 320 г и немного для раскатки теста
вода и молоко – вместе 100 мл
желток
оливковое масло – 1 ст. л.
сливочное масло для жарки
зубчик чеснока
молодой рассольный сыр из коровьего молока – сколько пожелаете
сладкая паприка, соль – по вкусу
кинза, петрушка, зерна граната – для подачи
острый соус из свежего перца

Приготовление

1. В чаше миксера смешайте муку, воду с молоком, желток и оливковое масло. Замесите эластичное тесто. Если будете месить руками, сначала сделайте из муки горку, в ней – лунку, положите в лунку все ингредиенты для теста, размешайте вилкой и соберите тесто в шар. Не солите! Готовому тесту дайте отлежаться около 40 минут.

2. Тонко раскатайте тесто, нарежьте на квадратики 4 × 4 см, разложите на рабочей поверхности, чтобы немного подсохли.

3. Вскипятите воду с солью. Вода должна быть соленой, как Летнее море. В кипящую воду опустите подсушенные квадратики теста, убавьте нагрев, варите 2–3 минуты. Всплыли, значит, готовы. Откиньте на дуршлаг.

4. Сыр нарежьте брусочками. Чеснок раздавите, очистите от шелухи.

5. В сковороде с толстым дном на сливочном масле поджарьте сыр и чеснок. Чеснок уберите. Сыр выньте и отправьте на бумажное полотенце.

6. Положите в сковороду квадратики теста, подрумяньте с двух сторон. При необходимости добавьте сливочное масло.

7. Выложите поджаренные квадратики на блюдо, добавьте сыр, присыпьте зеленью и зернами граната.

8. Для острого соуса очистите один стручок чили и один сладкий красный перец от семян и перегородок, мелко нарубите и обжарьте с чесноком на оливковом масле. Переложите в стакан блендера, добавьте лимонный сок, щепотку соли и мед по вкусу, взбейте. Густоту регулируйте минеральной водой. Процедите сквозь сито.

Секрет: если в тесто добавить шафран и взять копченый сыр, получится настоящий вариант завтрака королевы андалов и первых людей – золото с драконьим характером.

«Сыры как правда: одни тают под давлением, другие становятся только крепче. Хороший сыр, как хороший советник, должен быть выдержанным и не слишком мягким».

Шеф-мейстер Драконьего Камня [утрачено]

Огненная овсянка с орешками в медовой карамели



Расшифровка старинной кулинарной рукописи, сделанная поваром Дома Таргариенов:

«...Овсяная утренняя каша в кухне повелителей драконов – символ утраченного дома, что всегда в крови. Завтрак поддерживал Таргариенов долгими зимами и напоминал о славе Валирии: овсянка – простота, мед – роскошь, орехи – преграды, с которыми надо покончить. Маленьким принцам рассказывали за едой: „Если король драконов ест кашу из серебряной тарелки, он не потеряет трон“.

Королевскую кашу готовят на миндальном молоке с тонкими восточными пряностями, украшают орехами в карамели – „костяными осколками драконов“, подают со свежими красными ягодами – „кровью врагов“.

Огненную овсянку ели перед битвой на Пламенном поле, чтобы сладость победы была предопределена. Влюбленным драконьим принцессам в нее добавляли лепестки цветов и розовую воду. Ее помнили, как сладкую кашу из детства, когда выросли и начинали править. Уникальное блюдо на все времена!..»

Ингредиенты:

овсяные хлопья («зерно, согретое огнем») – 250 г
миндальное молоко (см. далее) или коровье, «от пастухов Дорна» – 250 мл
морская соль («слезы Узкого моря») – щепотка или по вкусу
родниковая вода («Орлиное озеро») – 0,5 л
мед («золото Миэрина») – по вкусу
корица молотая («дар Кварта») – на кончике чайной ложки
розовая вода («отдушина Тиреллов») – капля
сливочное масло («шелк утеса Кастерли») – по вкусу в кашу и 1 ст. л. для карамели
орехи для карамели («экзотика Вольных городов») – любые, по вкусу, можно взять очищенный арахис
соевый соус («магия И-Ти») – 2 ст. л.
сахар для карамели, лучше коричневый («тень Асшая») – 1 ст. л. или по вкусу
красные ягоды («кровь Валирии») – любые на выбор: красная смородина, клубника, малина, годжи, вишня, черешня, брусника, клюква
мята с зеленых лугов Хайгардена – для подачи

Приготовление

1. Возьмите кастрюлю с толстым дном. Налейте воду, вскипятите.
2. Подсушите овсяные хлопья на горячей сковороде, чтобы они приобрели ореховый запах, затем отправьте хлопья в кипящую воду.
3. Помешивая хлопья, сварите их почти до готовности. Вода должна выпариться.
4. Немного подогрейте молоко и налейте в кашу. Продолжая помешивать, следите, чтобы молоко не убежало при закипании. После закипания молока уменьшите нагрев и варите еще около 2–3 минут.
5. Добавьте в кашу соль, корицу, мед, сливочное масло, розовую воду (по желанию), аккуратно смешайте.
6. Выключите плиту, накройте кастрюлю полотенцем. Дайте каше настояться.
7. На раскаленной сухой чугунной сковороде расплавьте сахар. Жар сразу убавьте. Сахар в процессе карамелизации не перемешивайте, но ни в коем случае не дайте ему подгореть.
8. Когда сахар полностью расплавится, очень осторожно добавьте в сковороду сливочное масло³. Деревянной лопаткой (это важно!) размешайте его с расплавленным сахаром. Будет брызгать! Возможно, вам понадобятся кулинарные варежки.
9. Добавьте соевый соус. Тщательно размешайте карамель. Выключите нагрев.
10. Быстро положите на сковородку орехи, искупайте их в карамели и поднимайте лопаткой так, чтобы за ними тянулись сладко-соленые нити. Сразу же украсьте кашу, которая уже должна быть разложена по порциям.

³ Можно не добавлять масло, оставить сахар и соевый соус. В любом случае, сначала поэкспериментируйте с карамелью и почувствуйте вкус победы над ней, затем приступайте к уверенной работе.

11. Подайте овсянную кашу в черно-красной или серебряной тарелке, украсив с одной стороны спелыми огненными ягодами, с другой – карамельными орехами. Сверху разложите листочки свежей мяты. Семь «золотых драконов» за такую кашу!

Миндальное молоко

Для аутентичного вестеросского завтрака можно приготовить миндальное молоко – благородный сладковатый напиток.

1. Один стакан сырого миндаля залейте тремя стаканами родниковой воды. Оставьте орехи в воде на ночь. Утром можете снять с миндаля кожицу, но это необязательно.

2. Слейте воду, положите миндаль в стакан блендера, залейте новой порцией свежей воды (3 стакана обеспечат густое молоко). Взбивайте насадкой «нож» до белого цвета, потребуется несколько минут вашего времени. Процедите получившуюся смесь через марлю. Жмых не выбрасывайте, он пригодится для печенья.

3. Для королевского вкуса добавьте в молоко мед или финиковый сироп, корицу, кардамон, ваниль, щепотку самой вкусной соли.

Молоко можно хранить на холоде в стеклянной бутылке 3–4 дня. Перед употреблением встряхивайте.

*Если твоя овсянка пригорела, значит, рядом был Таргариен.
Побасенка таверны «Звезды и Пламя»*

Черная колбаса «Пламя и кровь»



«Дорогой друг [имя затеряно]! По твоей просьбе с оказией посылаю тебе на кухню Хайгардена наш традиционный рецепт таргариенской черной колбасы. Мы называем ее „Кровь Дракона“, но ты можешь подать ее под более простым названием, например „Пламя и кровь“. Светлейший государь и мои принцы считают, что рецепт „Крови Дракона“ заимствован из кухни Валирии, но я с ними не согласен. Это обычный популярный рецепт Вестероса, немного

измененный под вкус моего короля. Я добавил мед, чтобы уравновесить жар перца, как в кухне Дотракийского Моря, щепотку корицы, как в Кварте, кориандр и тмин, как в миэринской кухне, ферментированный до тьмы, как ночь в Асиае, черный чеснок.

Режь колбасу только валирийским стальным ножом, иначе она заплачет кровавыми слезами. Подавай с жареным луком и острым соусом из перца и гранатового сока, как в вольном городе Пентосе. Очень надеюсь, что ты удивишь своего доброго милорда».

Твой [имя утрачено], повар Красного Замка

Ингредиенты:

свиная кровь – 0,7 л
свиная шкурка – 0,4 кг
сливки или молоко – 0,2 л
овсяные хлопья – 100–150 г
репчатый лук – две средних головки
растительное масло для жарки лука – 2 ст. л.
сушеный чеснок – 10 г
сладкая копченая паприка – 1 ч. л. или по вкусу
душистый молотый перец – 0,5 ч. л.
молотые кориандр и тмин – по 0,5 ч. л.
корица молотая – щепотка
мята – для украшения
мед – 1 ст. л.
морская соль – 1 ч. л. (или по вкусу) для фарша, по вкусу – для варки свиной шкурки и колбасы
натуральная свиная оболочка диаметром 30–32 мм
уксус – для промывки черевы

Приготовление

1. Оболочку нарежьте на полосы длиной около 40 см, промойте с уксусом. Каждую полосу завяжите с одной стороны кулинарной нитью.
2. Свиную шкурку отварите в соленой воде до мягкого состояния. Остудите, мелко нарубите.
3. Свежую кровь процедите через сито.
4. В подсоленной воде отварите овсяные хлопья.
5. Обжарьте лук на растительном масле.
6. Кровь слегка нагрейте (ни в коем случае не дайте ей свернуться!), добавьте сливки (молоко) комнатной температуры, нарубленную свиную шкурку, овсянку, жареный лук и остальные ингредиенты. Хорошо размешайте.
7. Через широкую воронку или специальную насадку (в современном случае – для мясорубки) наполните оболочку. Туго завяжите кулинарной нитью второй конец колбаски. Набивайте аккуратно и неплотно. При термической обработке фарш увеличится в объеме, и если в колбаске не останется места, оболочка порвется.
8. В большой широкий сотейник налейте воду, посолите, доведите до 80 °С. Опустите колбаски в воду. Очень аккуратно в нескольких местах проколите каждую иглой, убавьте нагрев до минимума и варите колбаски полчаса.
9. Отваренные кровавые колбаски запеките с маслом в духовке или пожарьте на сковороде до хрустящей корочки.
10. Для колбасок идеально подойдет мой популярный соус «Пламенный гранат» с превосходным балансом сладости, кислинки и огня (см. рецепт ниже).

Жареную колбасу положите на теплую ячменную лепешку или на щедрый ломоть утреннего хлеба. Полейте соусом, пусть он стекает, как кровь по валирийской стали.

Веточку мяты ударьте о ладонь, так она раскроет свой аромат. Порвите мяту руками и положите на колбасу. Подайте вместе с жареным луком.

Соус «пламенный гранат»

Ингредиенты:

свежевыжатый гранатовый сок – 0,2 л
мед или мусковадо (темный сахар) – 1,5 ст. л.
веточка мяты, тимьяна или базилика
один небольшой раздавленный зубчик чеснока
кайенский перец – ¼ ч. л. или по вкусу
лимонный сок – 1 ст. л.
цедра одного лимона
крахмал из тапиоки (или кукурузный) – 1 ч. л. без горки
холодная вода для крахмала – 2 ст. л.
розовая соль – 2–3 кристалла

Приготовление

1. Крахмал положите в чашку и залейте холодной водой.
2. В сотейнике смешайте гранатовый сок, мед (мусковадо) и остальные ингредиенты, кроме лимонного сока. Доведите до кипения.
3. Убавьте огонь, варите 5–7 минут, пока не загустеет.
4. Процедите через сито.
5. Добавьте лимонный сок.
6. Размешайте крахмал и влейте в теплый соус. Хорошо размешайте.

Хворост «Четыре крыла»



*В старых свитках Цитадели упоминается, что рецепт печенья привезли из Асия тор-
говцы-тени. Говорят, что его жарят на рассвете из «ломаных лучей солнца».*

*В Браавосе его зовут «тайным шепотом»: если хрустит слишком громко, значит, рядом
безликий, и хруст выдает его при перевоплощении.*

*В Винтерфелле пекут «хворост с ледяной крошкой»: после выпечки лед тает, оставляя
пустоты, отсюда и хруст.*

*В Дорне верят: раскрошится печенье – жди предательства. Принцессы Таргариенов
наделяют его магией: «Звук – это души двух влюбленных драконов, что шепчутся в каждом
кусочке». Поэтому я и дал такое название золотистому хрустящему хворосту, два дракона
– четыре крыла.*

Практическая колонка для хозяек столичного издания «Гастрономия от шефа»

Ингредиенты:

мука, из долины Аррен, «зерно орлов», или высшего сорта – 500 г для теста, около 50 г
– насыпать на стол

яйцо – одно куриное, но для драконьего шика лучше три перепелиных

минеральная вода с газом – 125 мл

масло оливковое солоноватое, с берегов Летнего Моря – 1 ст. л.

гранатовый сок (секретная добавка из подвала Красного Замка) – 1 ст. л.

морская соль с Железных островов – щепотка

мягкий козий сыр из Долины Аррен или козий творог – 200–250 г

дополнение к сыру – нарубленные листочки лимонного тимьяна, сладкая паприка, мелко
нарезанные финики и чернослив

растительное масло без запаха – 0,5 л

мед вересковый (липовый) Белой Гавани – по вкусу

листья мяты из садов Тиреллов

гранаты Дорна

Приготовление

1. На рабочую поверхность просейте муку, чтобы в ней не было комочков. Соберите муку
в горку и сделайте сверху кратер.

2. В удобной миске смешайте воду, яйцо (яйца), оливковое масло, соль и сок граната.
Частями аккуратно влейте смесь в кратер.

3. Вилкой, размешивая жидкие ингредиенты, начните собирать тесто в шар. Вам понадо-
бится ловкость и умение. Конечно, вы можете выполнить все действия в кухонном комбайне,
но лучше работать руками.

4. Соберите тесто в шар, насыпьте немного муки на рабочую поверхность и хорошо выме-
сите. Важный момент: оно должно быть достаточно крутым, но эластичным и хорошо раска-
тываться. Лишнюю муку старайтесь не добавлять.

5. Готовое тесто заверните в пищевую пленку и уберите в прохладное место на 40 минут.

6. Разделите сыр или творог на 4 части.

7. Легко взбейте белок вилкой, соедините с сыром (творогом), перемешайте. Разделите
начинку на 4 части. Добавьте в одну тимьян, в другую – паприку, в третью – финики, в чет-
вертую – чернослив. Вы сможете сочетать начинки друг с другом по вкусу. Например, тимьян
с финиками, чернослив с паприкой.

8. Вернитесь к тесту. Разделите его на части, каждую тонко раскатайте в небольшой квад-
рат со стороной около 20 см. Квадрат тоже разделите на 4 части.

Разложите на тесто по два вида начинки. Не кладите слишком много, пусть лучше останется на следующую партию. Края теста оставьте свободными. Соедините углы теста, находящиеся по диагонали, защипните. Зафиксируйте вершину, это важно. Соедините оставшиеся два угла квадрата, прижимая их к получившейся вершине. По бокам образуются треугольники. Крепко защипните их края по периметру. У вас получится четырехгранная пирамидка с квадратным основанием. Мейстеры Цитадели ставят вам зачет, ведь вы прекрасно знаете геометрию!

Теперь нужно сделать «крылья»: осторожно вытяните края теста вверх. Начинку немного раздвиньте по углам.

9. В сотейник налейте растительное масло для жарки, разогрейте до 180 °С.

10. Шумовкой аккуратно опустите пару заготовок в масло. Хворост нуждается в просторе, он должен вальяжно плавать, на расстоянии от соседа.

11. Готовый хворост шумовкой выньте из фритюра, положите на бумажное полотенце. Таким образом поступите со всеми пирамидками. Вы заметили, как над ними выросли крылья? Вам есть, чем гордиться!

12. Если хотите подать хворост с ягодным соусом, сварите ягоды (красную или черную смородину, вишню или черешню) на медленном огне с медом и гранатовым соком, загустите крахмалом, положите отдушку – зернышки кардамона, цедру апельсина и веточку красного базилика. Процедите сквозь сито, перелейте в склянку, запечатайте. Охладите в подвале Красного Замка под присмотром верных мейстеров.

13. Подайте «Четыре Крыла» на темной, как кровь драконов, тарелке. Украсьте ее разломленными гранатами, мятой и не пожалейте меда в сотах.

Хворост ломается, как копыта на турнире, но сыр смягчает удар.

Король может завтракать оленем, но умный человек выбирает сыр. Если блюдо покажется вам слишком дерзким, значит, вы ели его, как истинный Таргариен!

Лучшие записи в Книге отзывов таверны «Медовая Брынза»

Яйца, фаршированные жареным пореем по-таргариенски



В давние времена, когда Валирия еще не пала, случилась великая беда. Юный принц после неудачной попытки приручить дракона утратил вкус к еде. Ни мясо, ни фрукты не приносили ему удовольствия. Маги и лекари разводили руками, а мать в отчаянии молилась всем богам Валирии.

Дряхлая кухарка сказала ей: «Драконы сыты огнем, а их всадникам нужна простая пища. Дайте мальчику яйцо, но не драконье, а куриное, наполненное зеленью, что растет у

моря, и дымом копченого мяса. Если он съест, будет жить, если откажется, умрет до следующего полнолуния».

Тут же приказали приготовить яйца, фаршированные пореем, в те времена называвшимся «драконьей травой», и копченой олениной. Когда блюдо подали, принц вдохнул дымчатый аромат лука и впервые за месяцы улыбнулся. Он съел одно яйцо, потом второе, а после третьего воскликнул: «Это вкус... как полет на драконе!»

Блюдо объявили «пищей, угодной драконьим владыкам» и стали подавать перед важными событиями.

В тайной книге кухонь Таргариенов появилась пометка: «Фаршированные яйца – для тех, кто забыл вкус жизни».

Из труда «Драконий Жар: от похлебки до пира», спрятанного в глубинах Красного Замка

Ингредиенты:

яйца – 3 шт.

лук-порей, белая часть

сливочное масло – 1 ст. л.

оливковое масло – 1 ст. л. или по вкусу

бекон (говяжий или свиной) – 50 г

розовая или копченая соль – по вкусу

горчица и мед – по вкусу

лимонный сок – 1 ч. л.

свежемолотый черный перец – по вкусу

вяленая клюква и листочки тимьяна – для подачи с драконьим акцентом

Приготовление

1. Порей промойте, обсушите бумажным полотенцем, нарежьте тонкими кольцами.

2. Мелко нарежьте бекон.

3. На сковороде растопите сливочное масло, добавьте оливковое, обжарьте бекон до хруста. Выньте шумовкой и положите на бумажное полотенце, чтобы убрать лишний жир.

4. Добавьте на сковороду порей и обжарьте на среднем огне 7–10 минут, пока не станет карамельно-золотистым. Самые красивые жареные кольца оставьте для украшения.

5. Сварите вкрутую 3 яйца, положите в холодную воду, затем очистите, разрежьте вдоль, аккуратно выньте желтки.

6. Разомните желтки вилкой, смешайте с жареным пореем, беконом, горчицей, медом, лимонным соком и перцем.

7. Щедро нафаршируйте половинки белков получившейся массой.

8. Сверху выложите кольца жареного порея, чтобы он напоминал драконью чешую. Украсьте блюдо вяленой клюквой и листочками тимьяна.

Обряд первого кусочка

Зажгите свечи, произнесите заклятие: «Dracarys! Пусть пламя благословит эту пищу. Пусть враги хрустят, как бекон, а друзья цветут, как порей. Во имя огня и крови, да будет пир наш великим!»

Почему это важно? Принцы чтят традиции, даже если их драконы пока еще немного большие кошки.

Тайны кухни Драконьего Камня

Печеная свекла с кальмарами гриль



До Рока в Древней Валирии выращивали не только драконов, но и алую свеклу, пропитанную магией огня.

Валирийские архимаги скрестили кровь драконов с рубиновыми корнеплодами, создав «пламенную свеклу» – овощ, растущий лишь в почве, удобренной вулканическим пеплом. Ее сок горел безумным огнем, но дарил тому, кто осмеливался съесть багровую плоть, ясность ума мастеров и неистовую силу драконорожденных.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.