Необычный вкус (с автографом)

Антон, мой старый, верный друг!

Я никогда не забуду твою доброту и то гостеприимство, что оказало мне семейство Виран, пока я жил в Хай Роке, много лет назад. Мы оба были молоды, вспыльчивы и глупы, и то были опасные времена для всех нас. Но даже тогда мы твердо знали, как знаем и сейчас, что наше поле боя - это кухня. Ложки - наши мечи, голод - наш враг.

И теперь, благодаря твоим наставлениям и нашей дружбе, я могу разделить нашу любовь к бретонской кухне со всеми обитателями Тамриэля. Ведь эта книга - не просто сборник рецептов, это дело всей моей жизни и доказательство того, как могущественна настоящая страсть.

Твой друг в еде,

Гурман

Необычный вкус

Гурман

Мои поздравления!

Открыв эту книгу, вы начали по-настоящему великое приключение, сделали первый шаг в путешествии по огромному миру бретонской кухни с ее мириадами радостей и чудес. Вам откроются запахи, вкусы и ощущения столь изысканные, что они кажутся невозможными в этом мире. Но нет, они более чем возможны!

Да-да, следуя тщательно отобранным рецептам, представленным в этой кулинарной книге, вы приготовите потрясающие блюда так просто, что

окружающие заподозрят, что дело не обошлось без магии. Но единственная магия, к которой мы прибегнем, - это магия в вашем собственном сердце, ваша страсть к созданию вкуснейших, удивительных блюд, приготовление которых легко,а наслаждение коими бесконечно.

Начните с этой книги, и когда-нибудь вы тоже сможете стать Гурманом!

Суфле "Солнечный свет"

Ингредиенты:

- 75 г коровьего сыра
- 30 г сливочного масла
- 30 г муки
- 270 мл молока
- щепотка соли
- щепотка перца
- щепотка молотого мускатного ореха

Рецепт:

- Разведите огонь в печи и доведите до умеренного жара.

- Нарежьте сыр мелкой стружкой, проводя остро наточенным эльфийским кинжалом вдоль целого куска.

- Отделите белки от желтков и энергично взбейте белки в пену.

- Приступаем к приготовлению фирменного соуса "Солнечный свет". Растопите масло и добавьте муку, непрерывно помешивая до тех пор, пока масса не станет однородной. Переставьте ее на слабый огонь и начинайте медленно вливать молоко. Крайне важно не прекращать помешивать! Помешивайте соус 10 минут, пока он не загустеет. И тогда, только тогда, можно считать, что соус "Солнечный свет" готов.

- Добавьте соль, перец и мускатный орех, снимите массу с огня.

- Добавьте натруганный сыр, затем желтки. Хорошо размешайте смесь. Потом аккуратно введите в смесь белки ложкой, вырезанной из орешника.

- Осторожно вылейте смесь в четыре каменные формы для суфле, наполнив их почти (обязательно оставьте немного места!) до краев.

- Поставьте формы в умеренно горячую печь и закройте дверцу! Не открывайте печь в течение 25 минут, иначе ваши восхитительные маленькие солнышки поднимутся лишь для того, чтобы тут же навсегда осесть в бездне духовки.

- Через 25 минут вытащите суфле и немедленно подавайте к столу.

Узрите великолепие солнца и насладитесь изысканным вкусом суфле "Солнечный свет"!

Бульон Ле Манифик, или "Великолепный горшочек"

Ингредиенты:

- 480 мл куриного бульона
- 480 мл говяжьего бульона
- 75 г сливочного масла
- 1 деревянный кувшин муки
- 120 г нарезанной кубиками моркови
- 60 г нарезанного кубиками репчатого лука

Рецепт:

- Разведите огонь в открытом очаге и доведите до небольшого жара.

- Смешайте все ингредиенты в большом суповом горшке.

- Энергично помешивайте!

- Когда похлебка прогреется, немедленно разливайте ее по глиняным суповым мискам!

Перед вами фирменное блюдо Гурмана - бретонская похлебка "Великолепный горшочек"!

Но постойте. Я знаю, о чем вы думаете. "И это все? Больше ничего добавлять не надо? В чем же секрет Гурмана?"

Вы действительно ждете, что я открою вам секрет своего самого известного блюда? Знаете что? Я это сделаю! Секрет, мои дорогие друзья, это - вы! Да-да, похлебка "Великолепный горшочек" вкусна и удивительна. Используя простейшие ингредиенты, перечисленные выше, вы создадите похлебку, питательную и простую, но в то же время изысканную и утонченную. Но чтобы сделать бретонскую похлебку поистине великолепной, потребуется сила воображения по-настоящему вдохновенного повара. Есть ли у вас этот талант?

Я подавал к столу миски бретонской похлебки "Великолепный горшочек", и взрослые мужчины рыдали от счастья. Сможете ли вы догадаться, что я добавлял?

Сможете ли вы сотворить... магию?

Необычный вкус (с автографом)

FormId	skyrim.esm:06851B
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	06851B
Editor ID	DB08Cookbook
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook01
Value (gold)	30
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	2
Leveled lists	0
Scripts	0

© Bethesda Softworks LLC and the authors of the mods in the load order.
Exported and generated with SkyrimSourceExporter.