Необычный вкус

Необычный вкус

Гурман

ои 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 покажутся чем-то невозможным 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 от них - бесконечно.

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

Суфле "Солнечный свет"

Ингредиенты:

- 2 1/2 унции коровьего сыра
- 1 унция сливочного масла
- 1 унция муки
- 9 унций молока
- щепотка соли

- щепотка перца
- чашка 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 натертый 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:

- 4 чашки куриного бульона
- 4 чашки говяжьего бульона
- 2 1/2 унции сливочного масла
- 1 деревянный кувшин муки
- 1 чашка нарезанной кубиками моркови
- 1/2 чашки 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, какой ингредиент я добавлял?

Сможете ли вы сотворить... магию?

Необычный вкус

FormId	skyrim.esm:09F267
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	09F267
Editor ID	Book1CheapUncommonTaste
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook03a
Value (gold)	3
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	1208
Leveled lists	12
Scripts	0

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