



КУЛИНАРНЫЙ КОДЕКС

РЕЦЕПТЫ БРАТСТВА АССАСИНОВ



Вот уже несколько лет я пытаюсь создать вселенную на пересечении гик-культур и гастрономии. Эту философию я решил назвать «Гастрогик» и показать с ее помощью, что в любую вымышленную вселенную можно погрузиться еще больше, еще глубже проникнуть в любое произведение, в самое его сердце — будь то литературный цикл, кино или даже серия видеоигр.

Впитывая все тонкости культовых произведений, которые я прочел, увидел или прослушал, я научился создавать блюда, зелья, десерты и даже целые меню, посвященные вымышленным мирам.

Благодаря этим блюдам, которые, надеюсь, получились вкусными и органичными, я могу погрузиться в каждое из тех приключений, что пережили мои любимые герои, оказаться рядом с ними во время совместной трапезы. Эта «сила» движет мною каждый раз, когда я создаю новый рецепт: когда размышляю о том или ином ингредиенте, о той или иной детали, я пытаюсь посредством кулинарии создать осязаемую связь между художественным произведением и мной, связь, которую можно использовать, чтобы еще глубже проникнуть в это произведение! Наконец, кулинария для меня — это еще и возможность очистить разум от различных забот, сосредоточиться только на своем блюде, на своей задаче, на цели прикоснуться к сути произведения. Это почти как погрузиться в Анимус и заново прожить жизнь одного из предков.

Во вселенной *Assassin's Creed* нам представлена бурная история человечества. Игроку выпадает возможность пережить путешествие в самые разные времена — от Древнего Египта до наших дней.

Эта великолепная и продуманная вселенная позволила мне воздать гастрономическую дань приключениям Байека из Сивы, Альтаира ибн Ла-Ахада, Эцио Аудиторе да Фиренце и их последователей.

Александрия в дни царствования последних фараонов, Флоренция эпохи Возрождения, Англия периода промышленной революции XIX века, Китай династии Мин или даже Золотой век пиратов Карибского моря — в этих локациях и эпохах полно сведений об употреблении тех или иных фруктов и овощей, о выпечке хлеба, даже об обряде дележа дичи, добытой на охоте, который проводит народ ганьягэха, — и всю эту информацию я использовал, чтобы разработать рецепты для данного кулинарного кодекса.

Эта книга содержит 10 полноценных меню, а также множество советов и рекомендаций, благодаря которым она будет полезна как новичкам, так и более опытным кулинарам. Здесь вы также найдете информацию, которая позволит лучше понять уже знакомых персонажей Assassin's Creed.

Я приглашаю вас насладиться этой замечательной книгой, а также путешествием во времени и пространстве вместе с самыми известными ассасинами Братства!

Приятного чтения и, конечно же, приятного аппетита!

ТИБО ВИЛЛАНОВА



СОДЕРЖАНИЕ

БАЙЕК	10	ПОКОЙСЯ С МИРОМ	44
ХУМУС ИЗ СИВЫ	14	ВИНО СО СПЕЦИЯМИ И ЦИТРУСОВЫМИ ФРУКТАМИ	
ПЮРЕ ИЗ НУТА С ЧЕСНОКОМ И ТАХИНИ		РАДУНХАГЕЙДУ	46
МАХШИ МЕДЖАЕВ	16	СУП ПОМЕСТЬЯ ДЭВЕНПОРТ	50
ГОЛУБИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПРЯНЫМ РИСОМ		СУП ИЗ ТЫКВЫ С ЧЕСНОКОМ И ТИМЬЯНОМ	
СОКОЛИНАЯ БАСБУСА	18	ЗАЯЦ ПО-ОХОТНИЧЬИ	52
ПИРОГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С МИНДАЛЕМ И ФУНДУКОМ		ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЦА С КОРНЕПЛОДАМИ	
ЗЕЛЬЕ ИЗ ГИБИСКУСА	20	БОСТОНСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	54
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ ИЗ ГИБИСКУСА С МЕДОМ И ГРАНАТОМ		ПРЯНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ	
АЛЬТАИР		УЛЬТИМАТИВНОЕ ЧАЕПИТИЕ	56
ИБН ЛА-АХАД	22	КОКТЕЙЛЬ С РОМОМ И ХОЛОДНЫМ ЧАЕМ	
МУТАБАЛЬ ИЗ МАСИАФА	26	АВЕЛИНА	
БАКЛАЖАННАЯ ИКРА С ТАХИНИ И ЛИМОНОМ		ДЕ ГРАНДПРЕ	58
ЯГНЕНОК ПО-ФРАНКСКИ	28	ГАМБО ГРАНДПРЕ	62
ЯГНЕНОК, ТУШЕННЫЙ С МЕДОМ И ФИНИКАМИ		БАМИЯ, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ И ПЕРЦЕМ	
РАДОСТЬ МАРИИ	30	ДЖАМБАЛАЙЯ БРАТСТВА	64
ХАЛВА С ФИСТАШКАМИ И ГРАНАТОМ		ДЖАМБАЛАЙЯ С ПРЯНОСТЯМИ, КРЕВЕТКАМИ И КУРИЦЕЙ	
ОРЛИНЫЙ ЧАЙ	32	ШАХМАТНЫЙ ПИРОГ ИЗ БАЙУ	66
НАСТОЙ ИЗ ПЕРЕЧНОЙ МЯТЫ И КАРДАМОНА С МЕДОМ		ШОКОЛАДНЫЙ ШАХМАТНЫЙ ПИРОГ	
ЭЦИО АУДИТОРЕ		ЧАЙ СО ЛЬДОМ ИЗ НОВОЙ ФРАНЦИИ	68
ДА ФИРЕНЦЕ	34	ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ И ОГУРЦОМ	
АРТИШОКИ		ЭДВАРД КЕНУЭЙ	70
ИЗ МОНТЕРИДЖОНИ	38	БУЛЬОН ИЗ ИНАГУА	74
АНТИПАСТИ ИЗ ЖАРЕННЫХ АРТИШОКОВ С ПЕТРУШКОЙ		ПРЯНЫЙ СУП ИЗ МОЛЛЮСКОВ	
ВОСПОМИНАНИЯ		САЛЬМАГУНДИ С «ГАЛКИ»	76
О КОНСТАНТИНОПОЛЕ	40	ТРЕСКА И БАРАБУЛЬКА В ОСТРОМ БУЛЬОНЕ	
ЛАЗАНЬЯ ИЗ БАРАНИНЫ И ГОВЯДИНЫ			
ИЛЬ ДУОМО СЕМИФРЕДО	42		
ЗАМОРОЖЕННЫЙ ДЕСЕРТ С КЛУБНИКОЙ И ПЕЧЕНЬЕМ АМАРЕТТИ			

БАНАНЫ ПО-БУКАНЬЕРСКИ	78
БАНАНЫ ФЛАМБЕ С РОМОМ И ВАНИЛЬЮ	
ПРОТИВОЦИНГОТНОЕ	80
ГОРЯЧИЙ ЦИТРУСОВЫЙ НАПИТОК С КОРИЦЕЙ	
ШЭЙ ПАТРИК КОРМАК	82
КОЛОНИАЛЬНЫЙ КОУЛСЛОУ	86
САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ, МОРКОВИ И МАЙОНЕЗА	
РАГУ МАМАШИ ФИННЕГАН	88
РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КОЛКАННОН	
ЛИССАБОНСКОЕ ПРИКЛЮЧЕНИЕ	90
ПЕРЕОСМЫСЛЕННЫЙ ПИРОГ БОЛУ РЕЙ	
ОСОБЫЙ ЧАЙ ФИННЕГАН	92
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С КЛЮКВОЙ И ЛИМОНОМ	
АРНО ВИКТОР ДОРИАН	94
СУП ПРЕДМЕСТИЙ	98
СУП ИЗ ГОРОХА, ЛУКА-ПОРЕЯ И КЕРВЕЛЯ	
КРЕПИНЕТЫ ИЗ КАФЕ «ПРОКОП» И РАГУ МЕРИКУР	100
КОТЛЕТЫ И РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	
МЕРЕНГИ МИРАБО	102
ФРАНЦУЗСКИЕ МЕРЕНГИ	
БАВАРУАЗ ИЗ КАФЕ-ТЕАТРА	104
ШОКОЛАД С МОЛОКОМ ПО-БАВАРСКИ	

ДЖЕЙКОБ И ИВИ ФРАЙ	106
ЯЙЦА «КОЛЕСНАЯ ПАРА»	110
ЯЙЦА В ПАНИРОВКЕ С ТРАВАМИ	
СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ «КЛУБА ПРИВИДЕНИЙ»	112
ТРАДИЦИОННЫЕ «ФИШ-ЭНД-ЧИПС»	
ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ «ГРАЧЕЙ»	114
ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С СУХОФРУКТАМИ	
ШИПУЧИЙ КОКТЕЙЛЬ «КРЕДО»	116
ТРАДИЦИОННЫЙ «ДЖИН-ФИЗЗ»	
БРАТСТВО ПО ВСЕМУ МИРУ	118
СУП ОРЛОВА	122
СВЕКОЛЬНЫЙ СУП ПОД КРЫШЕЧКАМИ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ТЕСТА	
БАО КУРТИЗАНКИ	124
ПАРОВЫЕ БУЛОЧКИ С ОВОЩАМИ	
ФИРНИ ПЬЯРЫ	126
РИСОВЫЙ КРЕМ С ФИСТАШКАМИ И РОЗОВОЙ ВОДОЙ	
КОФЕ БРЮЛО ДЛЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ	128
КОФЕ, ТЕМНЫЙ РОМ И СПЕЦИИ	
ГЛОССАРИЙ	130
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	133
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ	136
БЛАГОДАРНОСТИ	142



КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
МИКСЕР



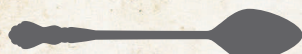
НОЖ ДЛЯ ОЧИСТКИ
ОВОЩЕЙ



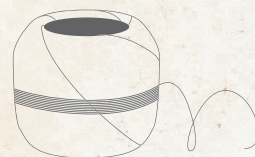
БОЛЬШАЯ
КАСТРЮЛЯ



МИСКА



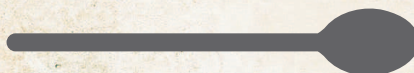
СТОЛОВАЯ ЛОЖКА



КУЛИНАРНАЯ НИТЬ



БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР



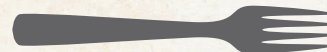
ДЕРЕВЯННАЯ ЛОЖКА



ВЕНЧИК



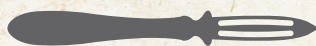
МИСКА
ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ



ВИЛКА



СОТЕЙНИК



ОВОЩЕЧИСТКА



КОНИЧЕСКИЙ ДУРШЛАГ



ШУМОВКА



ПОЛОВНИК



ЧУГУННАЯ КАСТРЮЛЯ



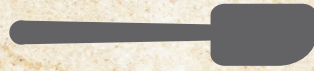
ДУРШЛАГ



ТЕРКА-МАНДОЛИНА
ОБЫЧНАЯ



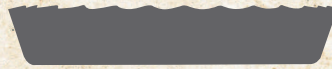
БЛЕНДЕР



СИЛИКОНОВАЯ
ЛОПАТКА



СКОВОРОДА



ФОРМА ДЛЯ ТАРТА



ШАРИКИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



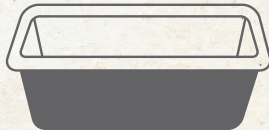
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР



СИЛИКОНОВАЯ
ФОРМА-ПОЛУСФЕРА



САЛАТНИК



ФОРМА ДЛЯ КЕКСА



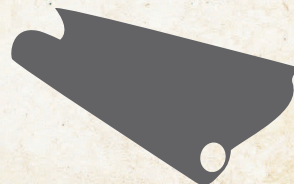
ПАРОВАРКА



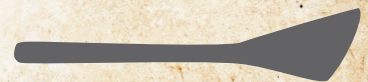
СУПНИЦА



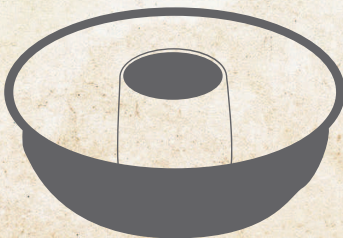
ФОРМОЧКИ
ДЛЯ МАФФИНОВ



ПЕРГАМЕНТНАЯ БУМАГА



ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТКА



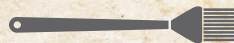
КРУГЛАЯ ФОРМА
С ОТВЕРСТИЕМ



СИТО



КУЛИНАРНЫЙ
ТЕРМОМЕТР



КУЛИНАРНАЯ
КИСТОЧКА



ВОК



БАЙЕК

Всего лишь крошечная черная точка — изменчивая, подвижная, почти неразличимая в ослепительной белизне египетской пустыни.

Даже если бы часовой рискнул бросить вызов яростным лучам дневного солнца и взглянуть на горизонт, то, скорее всего, не разглядел бы ее. Вдруг легкое движение воздуха заставляет часового обернуться. Если бы он среагировал быстрее, то на самой вершине самой высокой в мире башни смог бы заметить вырисовывающийся в солнечном свете силуэт человека, присевшего у подножия статуи божества и готовящегося совершить прыжок. В это же время с высоты пикирует черная точка. Это пестрая ястребиная орлица, обладающая острым взглядом, странно похожим на взгляд ее хозяина. Часовой понимает, что происходит, только когда слышит одновременно клекот хищной птицы и свист клинка-хопеша. А на вершине Александрийского маяка расправляет плечи Байек из Сивы.







Байек — один из последних меджаев: он родом из деревни Сива и жил во времена правления последних фараонов. Считается одним из основателей Братства Ассасинов.

Меню, посвященное Байеку, — дань уважения египетской кухне, ее пряным и фруктовым вкусам и ароматам: вы узнаете, как приготовить современную версию традиционного пирога из манки, как нафаршировать голубей рисом со специями и как заварить гибискус — одно из знаковых растений этого региона.



ПИРАМИДЫ



СОКРОВИЩА ЕГИПТА



На 4 персоны
Уровень: ▲

ХУМУС ИЗ СИВЫ

ПЮРЕ ИЗ НУТА С ЧЕСНОКОМ И ТАХИНИ



Подготовка: 10 мин — Время приготовления: 10 мин — Оборудование: блендер

1 зубчик чеснока
400 г отваренного и отцеженного нута
2 ст. л. ложки оливкового масла Extra virgin
2 ст. л. тахини (кунжутной пасты)
Сок 1 лимона
5 г мелкой соли
2 ч. л. кумина (зиры)
Капля кунжутного масла
Несколько листиков кинзы

- ◆ Очистите и раздавите чеснок. Удалите зародыш молодого побега и измельчите.
- ◆ Поместите измельченный чеснок в чашу блендера. Добавьте нут. Взбивайте на низкой скорости, постепенно добавляя оливковое масло. Затем добавьте тахини и лимонный сок — вы должны получить однородный и очень нежный крем.
- ◆ В получившийся крем добавьте соль и 1 ч. л. кумина. Снова взбейте в блендере в течение 10 секунд, затем переложите свежеприготовленный хумус в глиняную сервировочную посуду.
- ◆ Сверху посыпьте оставшимся кумином и полейте кунжутным маслом. Добавьте свежие листья кинзы.
- ◆ Вот и все, хумус готов!