



# Оглавление

## Вступление / 9

### Базовая экипировка хозяйина таверны / 11

Напитки, которые стоит держать под рукой,  
если управляешь таверной / 12

Основные сиропы и коктейльные смеси / 14

Инструментарий новичка / 16

### Глава 1. Вдохновенные расами / 17

Три Полурослика в Плаще / 18

Темный Эльф / 21

Ночной Колпак Гнома / 22

Гномья Кузня / 25

Аасимартини / 27

Полу-Полуорк / 28

Иммунитет ко Сну / 30

Завтрак Тифлинга / 31

Скользкий Гриппли / 33

### Глава 2. Продвинутая классика / 35

Варварская Ярость / 36

Баллады Барда / 39

Ароматный Враг / 40

Святая Вода / 41

Некромант / 42  
Скрытая Атака / 44  
Оглушающий Удар / 45  
Кисло-сладкий Колдун / 47  
Малиново-ежевичный Меч / 48

### **Глава 3. Выбор профессионалов / 49**

Исцеляющий Прилив / 50  
Сбежавший Маэстро / 52  
Стрела в Упор / 53  
Броски на Соблазнение / 55  
Могучий Удар / 56  
Королевская Дипломатия / 57  
Проверка на Скрытность / 58  
Изгнание Нежити / 61  
Удар-Двойка / 62

### **Глава 4. Волшебные смеси / 63**

Кислотная Стрела / 64  
Пивное Просветление / 66  
Элементальный План Огня / 67  
Черная Мана / 69  
Зеленая Мана / 70  
Огонь Фей / 72  
Гипнотический Узор / 73  
Синяя Мана / 75  
Красная Мана / 76

Чудо-Ягоды / 78  
Белая Мана / 81  
Волшебная Омела / 82  
Псионические Взрывы / 85

### **Глава 5. Хаотичные приспешники / 87**

Желатиновые Кубы / 88  
Гигантская Пчела / 91  
Гранаты Гоблинов / 92  
Сущность Иллитида / 94  
1d3 Бродячих Менестреля / 96  
Коб-Ольда-Фешен / 97  
Лагуна Русалок / 99  
Слюна Троллей / 100  
Мертвый Русский / 103  
Ржавник / 104

### **Глава 6. Гигантские пьянящие напитки / 105**

666 Слов Бездны (и Кокос в придачу) / 106  
Атака Дыханием / 109  
Богиня Природы / 110  
Коготь и Змеиный Зуб / 111  
Дракон на Пляже / 112  
Май Тиран / 115  
Лиловый Червь / 116  
Серебряный Дракон / 117  
Выпускайте Кракена! / 118

## **Глава 7. Метагейминговое безумие / 121**

Мастер Подземелья / 123

Степень Ужаса / 124

Мухлеж с Кубиками / 126

Повышение Уровня / 127

Натуральная двадцатка / 129

Никогда-Не-Разделяйтесь / 130

Нулевая Сессия / 132

ТРК / 133

## **Глава 8. Контейли-артефакты / 135**

Драгоценности и Безделушки / 136

Сок Астрального Бриллианта / 137

Монета из Электрума / 138

Волшебное Зеркало / 140

Зелье Находчивости / 141

Эпический Апгрейд / 143

Чаша Сияния / 144

Зелье Силы / 147

## **Перевод мер имперской системы в СИ / 149**

## **Предметный указатель / 153**

## **Об авторах / 157**

## Вступление

Представляем вам *Dungeon Meister* — книгу, в которой любовь к ролевым играм переплетается с любовью к искусству создания коктейлей. Ролевые игры обладают удивительной способностью объединять людей: то, что компания взрослых людей, часто неспособных найти время для дружеской встречи, собирается за одним столом ради игры — это уже своего рода магия. Но что может сделать эти встречи еще более волшебными? Конечно же, тематические напитки!

В этой книге вы найдете рецепты как для новичков, так и для опытных ролевиков. Впрочем, быть фанатом *Dungeons & Dragons* необязательно, ведь с этими напитками вы завоюете расположение гостей на любой вечеринке.

Мы описали для вас 75 рецептов, среди которых можно найти коктейли, пунши и шоты. Важно, чтобы каждый гость отыскал напиток по вкусу: кто-то любит сладкие и фруктовые коктейли, кто-то предпочитает капельку остроты или горечи в шоте, а кто-то желает минимизировать количество алкоголя в своем стакане. Помимо рецептов, в книге также есть раздел, где мы подробно описываем, какие спиртные напитки и барные инструменты могут пригодиться для создания коктейлей. Рецепты сопровождаются заметками юмористического характера, которые развлекут вас во время приготовления или могут стать частью презентации напитков перед гостями.

В рамках этой книги мы используем условный рейтинг сложности, чтобы вы понимали, сколько усилий потребует тот или иной рецепт, ведь не каждый готов возиться с блендером или терпеливо изготавливать домашний медовый сироп. Рецепты с низким уровнем сложности подразумевают, что для приготовления вам необходимо лишь смешать определенный набор ингредиентов (возможно, воспользовавшись шейкером). Если же вы не ищете легких путей и желаете всерьез погрузиться в искусство создания коктейлей, рецепты с высоким уровнем сложности — то, что вам нужно: для таких коктейлей может потребоваться собственноручно заваренный чай или специальные смеси специй.

Разделение рецептов на 8 глав основано на типах персонажей и уровнях их навыков, а это означает, что вы можете подобрать коктейль, ориентируясь на специфику конкретной игровой кампании. Допустим, вы отыгрываете роль гнома-барда — возможно, вам захочется угоститься *Гномьей кузней*? Быть может, вы пробираетесь через топкое болото и вас преследуют разлагающиеся зомби — тогда имеет смысл восстановить силы, испив *Черной маны* (хотя прежде всего лучше таки убежать от зомби).

Вперед, не тушуйтесь! Пришло время есть, пить и бросать D20!

## Базовая экипировка хозяина таверны

Вполне логично, что наш квест начинается в таверне. Здесь царит дух товарищества, горит очаг, пахнет вкусной едой и, конечно, повсюду мелькают подносы с добротными напитками в пузатых кружках. Не совершайте ошибку новичка: не принимайте эти удовольствия как должное! Если хочется прокачать игру, добавив реалистичности происходящему, почему бы не воссоздать атмосферу таверны? С нашей помощью вы научитесь готовить аутентичные напитки и мощные зелья, а также усилите погружение игроков в кампанию.

В этом разделе вы найдете информацию о:

- необходимых для коктейлей алкогольных напитков;
- различных сиропах и прочих ингредиентах, используемых в рецептах;
- кухонной утвари, которая может пригодиться в процессе.

Имея базовый набор инструментов и ингредиентов, вы сможете, фигурально выражаясь, с головой окунуться в гущу рецептов из этой книги. Итак, что же должно быть в вашей таверне (помимо искателей приключений и таинственных стариков, которые сидят по углам и бормочут что-то себе под нос)?



## Напитки, которые стоит держать под рукой, если управляешь таверной

Любой бар начинается со спиртного, ведь именно алкоголь — основной компонент в миксологии, науке о смешивании (в том числе коктейлей). Возможно, если в ваше заведение заходят только гномы да полуорки, то хватит и эля (в ассортименте от крепкого до откровенно малопривлекательного). Однако если вы планируете удовлетворить вкусы и иных игроков, то придется наполнить бар и другими напитками. В противном случае останется лишь раздавать стаканы с апельсиновым соком и сауэр-микс весьма разочарованным посетителям.

### Водка

Водка в барах расходуется быстрее, чем прочие спиртные напитки. Это — идеальная основа для коктейля, и в большинстве рецептов вы обнаружите в составе именно ее. Водку делают из зернового или картофельного крахмала (хотя на самом деле для дистиллята подойдет любая растительная основа). Ценят водку прежде всего за чистый вкус без дополнительных ноток, однако это вовсе не значит, что ее присутствие в коктейле останется незамеченным.

### Джин

Джин также представляет собой дистиллированный спирт, однако его вкус оттеняет множество дополнительных ароматов. Словом «джин» именуют обширную категорию спиртовых напитков, которые имеют в своем букете можжевеловые нотки, а иногда также цитрусовые, кориандровые, анисовые и некоторые другие. Познакомившись с рецептами из этой книги, вы увидите, что использование в коктейле джина может сопровождаться ограничениями касательно его типа. Если никаких запретов не оговорено, можно брать любой джин, за исключением разве что тернового, так как он представляет собой совсем другой напиток — горький ликер из ягод терна, настоянных на джине, — который меняет вкусовой профиль коктейля.

Синий (сапфировый) джин используют, чтобы придать напитку соответствующий цвет.

Короче говоря, если в рецепте нет никаких примечаний, то можете использовать любой джин из ближайшего магазина. Если же потребуется конкретный вид напитка, то мы обязательно об этом напишем.

## Ром

Поскольку ром делают на основе сахарного тростника (в виде патоки или сиропа), он отличается глубоким ароматом жженого сахара. Сложно выделить иные отличительные признаки, потому что лишь немногие страны смогли договориться, что вообще следует называть ромом. Что касается приведенных в книге рецептов, то мы подразделяем ром на белый (серебряный, светлый), золотой (янтарный или пряный) и темный (вследствие добавления специй или карамели). Идеальный напиток для морских приключений (но, пожалуйста, держите его подальше от пороховых бочек!).

## Текила

Большинство спиртных напитков можно приготовить на основе различных ингредиентов, однако от рецептуры текилы отходить нельзя — ее изготавливают из голубой агавы и производят исключительно в Мексике. Как следствие, существует множество стереотипов в отношении текилы, большинство из которых — неправда. Да, дешевая текила массового производства может быть весьма резкой по вкусу и даже неприятной, однако существуют и исключительно тонкие, мягкие дистилляты.

## Виски

Как и в случае сджином, словом «виски» называют целый спектр спиртных напитков, отличающихся по цвету, аромату, ингредиентам и вкусовому профилю — порой весьма сложно понять, виски какого типа требуется в том или ином рецепте. В общих чертах, виски — это

алкогольный напиток, получаемый из ферментированного зернового сусла, которое выдерживают в дубовых бочках до достижения нужной зрелости, цвета и аромата. Задумывались ли вы когда-нибудь о разнице между американским/ирландским виски, которое называют словом whiskey, и шотландским/канадским whisky (без буквы e)? Вот и мы тоже. Наверное, когда-нибудь и об этом напишут книгу.

## **Основные сиропы и коктейльные смеси**

Вряд ли нужно давать пояснения относительно безалкогольных напитков, которые пригодятся вам для замешивания коктейлей за стойкой таверны. Соки, молоко и все прочее — тут вопросов не возникнет. Мы бы с удовольствием поговорили о каждом ингредиенте, однако в отличие от мастеров ДНД нам не платят за каждое слово, так что, уверены, вы разберетесь и без наших подсказок. В этом разделе мы расскажем о сиропе и коктейльных смесях, которые можно легко приготовить в домашних условиях, а также коснемся нескольких экзотических ингредиентов, которые встретятся в рецептах из этой книги.

### **Сахарный (простой) сироп**

Весьма полезный и крайне простой в изготовлении ингредиент, который должен быть в арсенале каждого бармена. Берем сахарный песок и воду в пропорции 1:1 и варим на медленном огне, перемешивая, до полного растворения сахара. Хранить в холодильнике до употребления. Вот и весь рецепт!

### **Сложный сироп**

Ужасно сложный в изготовлении и трудноперевариваемый сироп. Не потребуется ни для каких рецептов из этой или каких-либо других книг. По крайней мере, мы не встречали его упоминаний. Однако раз в мире есть простой сироп, то по логике должен быть и сложный, так что мы посчитали нужным включить его в этот раздел для полноты описания. В конце концов, целевая аудитория этой книги склонна к некоторому занудству.

## Медовый сироп

Мед весьма затруднительно добавлять в коктейли, потому что от холода он затвердевает и не растворяется, сколько ни мешай, — и это очень грустно, ведь именно мед может привнести в напиток цветочные и землисто-сладкие ароматы. Однако решение есть — и довольно простое.

Стакан меда и полстакана теплой воды смешиваем в сжимаемой пластиковой бутылке (вроде бутылки для кетчупа) и хорошенько встряхиваем. Такой ароматный сироп может неделями храниться в холодильнике или на прилавке магазина. Сделать его можно как из простого меда, так и из меда с добавками. В этой книге он упомянут в нескольких рецептах. Иногда медовый сироп делают острым — это добавляет коктейлю весьма интересные нотки.

## Сауэр-микс

Да, эту смесь можно купить в магазине. Однако и готовый коктейль, в конце концов, можно заказать в баре, не заморачиваясь с приготовлением. Все в ваших руках — так давайте же не будем упускать возможность приготовить сауэр-микс самостоятельно. Это очень просто! Смешайте в равных частях воду и сахар (можно заменить сахарным сиропом), а также свежесжатые соки лимона и лайма. Сауэр-микс долго не портится, а это значит, что вы можете сохранить остатки для будущих коктейлей. Если собираетесь на его основе делать «Маргариту», то не добавляйте сок лимона: вода, сахар и лайм — вот и все, что вам потребуется.

## Лимонная кислота

Этот кислый белый порошок активно применяют в самых разных сферах: в быту (лимонная кислота является активатором при образовании пены), в косметологии и фармацевтике. В этой книге мы расскажем вам о том, как с его помощью удалить налет с водонагревателя... Шутка! Лимонную кислоту используют вместо лимонного сока