

АЛЕНА АСТАХОВА

КУХНЯ ДРАКОНА

НЕОФИЦИАЛЬНАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ



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

Алёна Астахова

**Кухня Дракона. Огнедышащие
рецепты по сериалам «Дом
Дракона» и «Игра престолов»**
Серия «Кулинария. Книги по культовым
вселенным. От игр до сериалов»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=74285621

ISBN 978-5-04-252019-8

Аннотация

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.

Содержание

Введение	6
«Огонь, соль и кровь драконов»	8
Конец ознакомительного фрагмента.	11



Алена Астахова Кухня Дракона.

Огнедышащие рецепты по сериалам «Дом Дракона» и «Игра престолов»

© Астахова А., текст, 2025

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

Введение

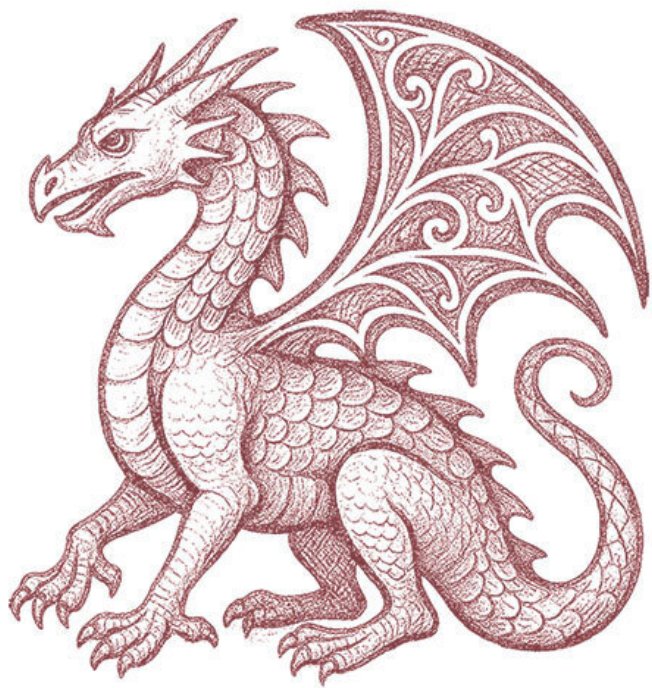
В архивах библиотеки Драконьего Камня хранится невзрачный ларчик с ветхими свитками, что был случайно найден в обширных подземельях крепости среди валирийских артефактов и книг о драконах. Поговаривают, что на Драконий Камень в незапамятные времена его привезла сама Добрая королева Алисанна Таргариен 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 экзоти-

ка, — 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 лососины 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 перечного кролика, фаршированные сыром перцы, напитки из дорнийских апельсинов. В заброшенном замке Дорна я нашел фраг-

мент 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 перечные супы, лебедей под медовым соусом, дичь с корочками, обожженными до хруста.

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.