

18+

ТИБО ВИЛЛАНОВА

Кулинарная книга GHIBLI

РЕЦЕПТЫ, ВДОХНОВЛЕННЫЕ
ЛЕГЕНДАРНОЙ АНИМАЦИОННОЙ СТУДИЕЙ

ジブリ飯のレシピ



Кулинарная книга GHIBLI

РЕЦЕПТЫ, ВДОХНОВЛЕННЫЕ
ЛЕГЕНДАРНОЙ АНИМАЦИОННОЙ СТУДИЕЙ



ТИБО ВИЛЛАНОВА



КУЛИНАРНАЯ КНИГА
Ghibli



РЕЦЕПТЫ, ВДОХНОВЛЕННЫЕ
ЛЕГЕНДАРНОЙ АНИМАЦИОННОЙ СТУДИЕЙ

ジブリ飯のレシピ

ФОТОГРАФИИ:
НИКОЛЯ ЛОББЕСТАЛЬ

ДИЗАЙН:
ДЖУДИТ КЛАВЕЛЬ

ИЛЛЮСТРАЦИИ:
БЕРЕНГЕР ДЕМОНСИ

хлеб*соль®
Москва 2023

Предисловие

Наконец-то. Наконец мы с вами, вооружившись кастрюлями и лопаточками, в предвкушении замерли на пороге захватывающего дух памятника культуры международного уровня — шедеврального творчества студии Ghibli.

Если вы хоть немного знакомы с моей биографией, то наверняка знаете и о моей глубокой привязанности к серии видеоигр The Legend of Zelda. В детстве эта сага была для меня сокровищем, мощным стимулом воображения, нематериальным пропуском в мир ярких снов и фантазий. Долгое время я был убежден, что одна только «Зельда» способна окунуть меня с головой в мир мечтаний. Но, будучи уже юношей, я впервые увидел шедевры Хаяо Миядзаки и Исао Такахаты — они потрясли меня; впервые что-то отозвалось настолько глубоко в душе.

«Мой сосед Тоторо», «Унесенные призраками» и «Принцесса Мононоке» изменили мою жизнь, «Порко Россо» — мое видение мира.

Каждый фильм студии Ghibli вызывает глубокое уважение к другой культуре, и с каждым просмотром все сильнее укореняется убеждение, что мы лишь одни из многих, незримо связанные как с ними, так и с самими собой.

Для кого-то может прозвучать странно, но для меня воображение — это способ погрузиться в другую культуру, увидеть мир чужими глазами. Студия Ghibli, темы, которые поднимаются в ее творчестве, — детство, надежды, возложенные на будущие поколения, семья, любовь, смерть, значимость памяти, связь с природой, — позволяют мне выйти за рамки привычного видения себя самого и мира вокруг. И это самосознание дарит восхитительную возможность с каждым днем становиться все лучшей версией себя самого, более страстным автором, достойным мужем и отцом.

Я пишу эти строки, а в наушниках играют композиции Дзе Хисаиси; от них перехватывает дыхание.

Может, такое вступление и кажется нелепым для книги рецептов, но ведь кулинария — это особая форма экспрессии, это творчество и способ делиться. Произведения Ghibli повлияли на то, как я готовлю, и на то, как пишу.

Книга в ваших руках — плод работы протяженностью в 10 лет. Я черпал вдохновение из всех полнометражек студии Ghibli, за исключением «Могилы светлячков», «Здесь слышен океан» и «Красной черепахи», и теперь готов представить вам блюда, упомянутые там.

Закрытый тыквенно-рыбный пирог и шоколадный торт из «Ведьминой службы доставки», гамбургеры из «Помпоко: война тануки в период Хэйсэй», бэнто Сацуки из фильма «Мой сосед Тоторо», невероятно сливочные бутерброды Ариэтти, никуманы и проклятые яства из «Унесенных призраками», сябу-сябу семьи Ямада, рамэн Поньо, лосось по-тоскански из «Порко Россо» — все это для вас!

Помимо прочего, эта книга для меня — способ поделиться с вами своим глубоким уважением и любовью к японской кухне. В ней причина невероятного количества собранных здесь советов, фотографий, трепетного внимания к ингредиентам и их месту в кулинарном искусстве Японии. Чтобы максимально доступно описать традиционные продукты и техники, сделать рецепты близкими и понятными для вас, я прибег к различным уловкам; что-то вышло до безобразия просто. Но, на самом деле сама кухня Японии проще европейской, и скоро вы сами убедитесь в этом. Я очень счастлив наконец поделиться с вами этой книгой!

Я всегда считал, что работа с произведениями искусства, ставшими эталоном, требует особого подхода; что не стоит даже браться за них, если не готов сделать все, что в твоих силах, чтобы приумножить их великолепие и выразить свое уважение к ним и, конечно, к тем сообществам, культуру которых они олицетворяют. Я всегда думал, что работы студии Ghibli являются такими эталонными произведениями, потому и посвятил 10 лет представленному в них кулинарному искусству, чувствуя острую необходимость достичь в нем высшей степени мастерства. Без полной отдачи работе эта книга получилась бы чисто оппортунистской, блеклой, со слабой проработкой рецептов, шаблонным безликим товаром в пресной, бездушной обложке. Я надеюсь, вы ощутите мою преданность этой работе, используя книгу, что сейчас держите в руках.

Я и моя команда дерзнули выразить свое кулинарное почтение произведениям студии Ghibli. Я надеюсь, что нам удалось удержать заданную ими планку и рецепты и фотографии, трепетно оформленные в эту книгу, позволят вам вновь насладиться шедеврами японской анимации.

Добро пожаловать в «Кулинарную книгу Ghibli»!

Тибо

Вилланова,

Тастрогик

Содержание

Исторические приключения

Мой сосед Моторо

БЭНТО САЦУКИ

Рис с квашеными сливами, эдамамэ
и жареной корюшкой

13

Еще вчера

ЛУКОВАЯ СОБА

БЕЗ ЛУКА

Жареная соба с луком и тофу

15

АНАНАС «ОЙСИ»

Запеченный ананас с сенча и ванилью

16

Тюрко Россо

СПАГЕТТИ АЛЬ РАГУ

ОТ ПРЕДКОВ

Спагетти с мясным соусом по-домашнему

18

ТЕТ-А-ТЕТ В ОТЕЛЕ АДРИАНО

Лосось по-тоскански в новой интерпретации,
с глазированной морковью и маслом
из морковной ботвы

20

Ветер крепчает

БИСКВИТ «СИБИРЬ

ПОД ПОКРОВОМ НОЧИ»

Касутэра с начинкой из ёкана

25

МАКРЕЛЬ ИЗ РЕСТОРАНА СУГИЯ

Традиционная макрель с мисо
и белым рисом

27

Тюмпко: война тацуки в период Хэйсэй

ГАМБУРГЕР ПРЕВРАЩЕНИЙ

Гамбургер по-японски

28

ЯКИТОРИ!

Шашлычки из курицы и овощей
и чипсы из куриной кожи
под соусом якитори

30

Со склонов Кокурико

БЭНТО УМИ

Белый рис, тамагояки, сосиски
и брокколини с соевым соусом и кунжутом

33

ТЕМПУРА ПАНСИОНА МАЦУДЗАКИ

Ставриды в кляре

35



Современные приключения

Мои соседи Ямада

ЗИМНЕЕ СЯБУ-СЯБУ МАЦУКО

Бульон с комбу и овощами в фондю

39

УЖИН СЕМЬИ ЯМАДА

Домашние гёдза и короккэ

40

Аз и ведьма

ВРЕМЯ ПИТЬ ЧАЙ У МАНДРАГОРА

Английское печенье с вишней и кексы

44

ПАСТУШИЙ ПИРОГ ИЗ ПРИЮТА

Картофельно-луковая запеканка с мясом
под томатным соусом

49

Мёлот сердца

ТАМАГО КАКЭ ГОХАН ОТ СИДЗУКУ

Рис и сырое яйцо с соевым соусом
и домашней фурикакэ

50

СУП, ЧТОБЫ СОГРЕТЬСЯ

Бульон даси, жареные яйца,
овощи и удон

53

Воспоминания о Марии

ПИКНИК ПОД СЕРЕБРИСТЫМ ТОПОЛЕМ

Печенье с вареньем в «сердце»

55

При переводе японских слов мы опирались на систему Поливанова с некоторыми исключениями: слова, вошедшие в обиход русского языка, мы оставили звучащими привычно, имена персонажей — так, как они даны в официальном дубляже. Некоторые ингредиенты (см с. 100 и далее) даны и в переводе по Поливанову и в транскрипции с ромадзи, чтобы упростить поиск в магазинах. — Прим. ред.

Приключения в фантастических мирах

Ходячий замок

ЗАВТРАК КАЛЬЦИФЕРА

Яичница с жаренным на огне беконом

58

Рыбка Тоньо на утёсе

СЭНДВИЧИ СОСКЭ

Сэндвичи с беконом, салатом, сыром чеддер и японским майонезом

60

СИО РАМЭН ДОЛГОЖДАННОЙ ВСТРЕЧИ

Бульон чинтан, сию тарэ, свинина тясю и адзицукэ тамаго

63

Сказание земноморья

БОДРЯЩИЙ СУП ТЕНАР

Овощной суп с прованскими травами

64

Ведьмина служба доставки

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ ГОСПОЖИ

Закрытый пирог с селедкой и тыквой

66

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ДЛЯ КИКИ

Дважды шоколадный торт

70

Принцесса Мононоке

ОКАЮ МОНАХА ДЗИКО-БО

Суп из риса, курицы и свежих трав

75

Небесный замок Лапута

КАРРИ ВОЗДУШНЫХ ПИРАТОВ

Рагу из говядины с карри и овощами по-японски

76

Возвращение кота

ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ БЕЗДОМНОЙ МАЛЫШКИ

Сабле со сливочным маслом и лимоном

81

Ариэти из страны лилипутов

НЕВЕРОЯТНО СЛИВОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

ПОДА

Тосты с сыром, лесными грибами и маслом с черемшой

83

СПОКОЙНЫЙ ОБЕД С ТЕТУШКОЙ САДАКО

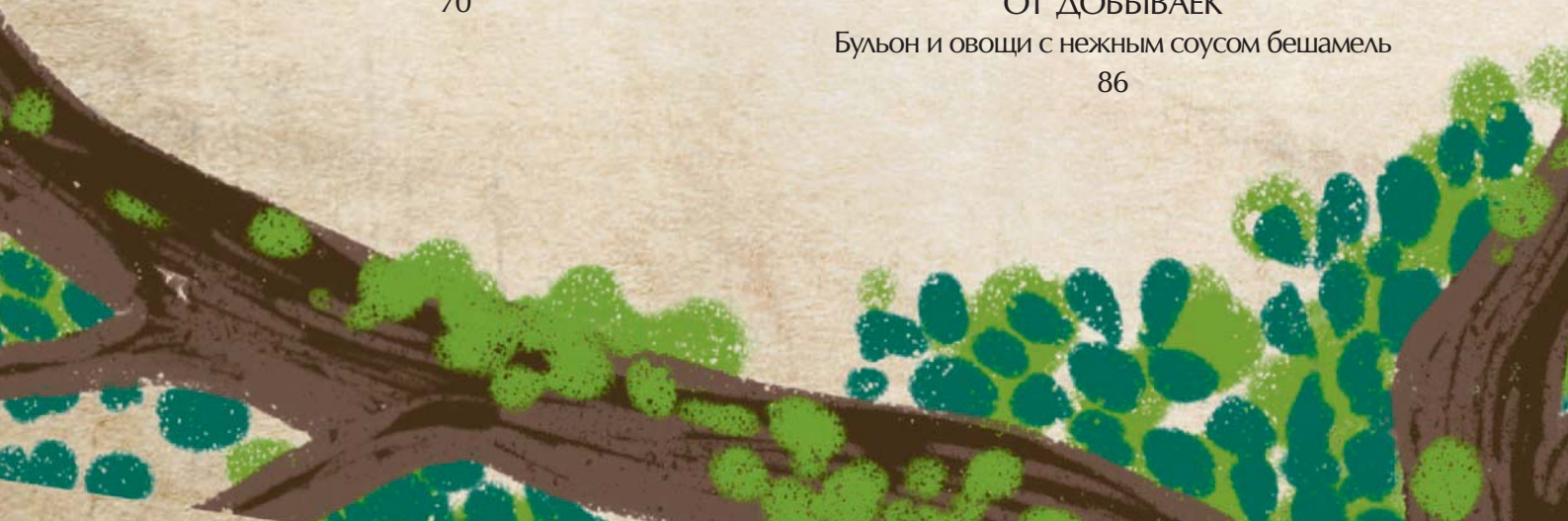
Маринованный говяжий стейк, брокколи на пару и лапша с кунжутным маслом

84

СЛИВОЧНЫЙ ПОТ-О-ФЁ ОТ ДОБЫВАЕК

Бульон и овощи с нежным соусом бешамель

86



Навсикая из долины ветров

СУП О-БАБЫ

Суп из солероса и белой фасоли

89

Унесенные призраками

НИКУМАНЫ ИЗ КУПАЛЬНИ

Паровые булочки с анко

90

ЧАЕПИТИЕ У ДЗЭНИБЫ

Воздушный японский чизкейк

93

ПРОКЛЯТОЕ ПИРШЕСТВО

Фаршированные перепелки по-пекински
с перцем и базиликом

95

ОНИГИРИ ХАКУ

Японские рисовые треугольники

97

Хитрости

Свежайшее 100

Лапша 104

Японские кулинарные
термины 106

Бакалея 110

Бульоны 114

Веганский бульон даси 114

Бульон даси на сушеном
тунце 114

Бульон из говядины 115

Бульон из овощных очисток . . 116

Бульон из рыбы 116

Белый бульон из домашней
птицы 117

Овощной бульон 117

Рис 118

Базовые рецепты 120

Домашний кетчуп 120

Сакура дэнбу 120

Кухонная утварь 121

Такие разные ножи 124

Базовая выпечка 126

Картофельные булочки
с кунжутом 126

Бриошь со сливочным маслом . 127

Домашний тостовый хлеб . . . 128

Песочное тесто 129

Паста анко 129

Зеркальная шоколадная
глазурь 130

Соевый соус 132

Соусы и ароматные добавки . . 134

Алфавитный указатель 136





Исторические

приключения





Мой сосед Моторо

БЭНТО САЦУКИ

Рис с квашеными сливами, эдамамэ и жареной корюшкой

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 30 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 мин

Ваш переезд в новый дом в сельской местности прошел успешно, и теперь, пока мама в больнице, а отец зашивается на работе, ужин на всю семью готовите вы — и какое же это счастье для вас! Нет ничего приятнее, чем разделить трапезу с родными и близкими.

Ингредиенты:

Круглозерный рис (японика/арборио) — 400 г

Маленькие умэбоси¹ (квашеные сливы) — 7 шт.

Эдамамэ или свежий зеленый горошек — 400 г

Маленькая корюшка — 8 шт. или маленькие сардины — 4 шт.

Соевый соус

Сакура дэнбу (см. рецепт на с. 120) — 4 ст. л.

Соль

Особо принадлежности:

Мультиварка или рисоварка

4 коробочки для бэнто

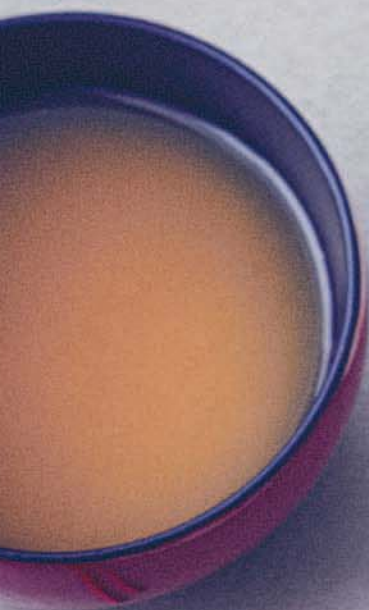
1. Подготовьте рис — основу любого бэнто: хорошенько промойте крупу несколько раз, высыпьте в чашу рисоварки или мультиварки и залейте водой в пропорции 1:1,5. Варите 15 минут до выпаривания жидкости: рис должен прийти до готовности, но не успеть развариться и быть слегка клейким. При помощи лопаточки переложите его в тарелку. 3 сливы очистите от косточек, измельчите и вмешайте в рис, всегда подцепляя лопаточкой снизу при перемешивании. Накройте тканью и дайте рису отдохнуть.

2. Переходим к приготовлению эдамамэ. Если эдамамэ или зеленый горошек замороженные, то готовьте их, не размораживая. Зеленый горошек бланшируйте в кипящей воде 1—2 минуты. Эдамамэ обычно продаются варено-мороженые, в очищенном виде, поэтому их достаточно отварить в течение 3—5 минут. Либо следуйте инструкции на упаковке.

3. Время жарить корюшку: разогрейте сковороду или гриль. Используя кисть, щедро покройте корюшку соевым соусом. Как только гриль или сковорода разогреется, выложите рыбу и обжаривайте ее по 1,5 минуты с каждой стороны, после чего переложите на бумагу, чтобы масло впиталось.

Подача: на дно каждой коробочки для бэнто выложите рис. По центру положите по две корюшки, одну поверх другой, или по одной сардине. Положите по порции эдамамэ и по столовой ложке сакура дэнбу в каждую коробочку. Завершите композицию, выложив по сливе на рис в каждую порцию. Бэнто готовы. Можно подавать с салатом из шпината или мисо-супом.

¹ Квашеные японские сливы с кисло-соленым вкусом. Можно найти в магазинах японских товаров или сделать самим. 1 кг твердых кислых слив замочите в воде на несколько часов, обсушите и сбрызните водкой, чтобы обеззаразить. Проткните плоды шпажкой несколько раз, перемешайте со 150 г мелкой соли и уберите под гнет на 7—10 дней в прохладное место. Затем сушите в духовке при 100 °С 3—5 часов. Храните в сухой баночке или в уксусе, который получился при засолке.



Еще вчера

ЛУКОВАЯ СОБА БЕЗ ЛУКА

ЖАРЕНАЯ ЛАПША СОБА С ЛУКОМ И ТОФУ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин

Погрузитесь в воспоминания о детстве: помните ли вы вкус собы, которую мама готовила для вас? Наверняка вы терпеть не могли лук, потому всегда старались убрать его на край тарелки. Но, быть может, карамельный вкус этого овоща придется вам по душе сегодня?

Ингредиенты:

240 г лапши соба (по 60 г на порцию)
100 г замороженных бобов эдамамэ
4 луковицы молодого лука (с перьями)
4 куска промытой пекинской капусты
(кочан нарезать поперек средними ломтиками)
100 г плотного тофу
1 см корня имбиря
1 ч. л. жареного кунжута
(по желанию)
1 ч. л. нарезанных соломкой нори (по желанию)
Смесь специй ситими тогараси
Оливковое масло

ДЛЯ СОУСА ЯКИСОБА:

2 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. мирина или рисового/яблочного уксуса
1 ст. л. домашнего кетчупа
(рецепт на с. 120)
1 ст. л. вустерского соуса

1. Приготовьте соус якисоба: в миске смешайте все необходимые ингредиенты. Отставьте пока в сторону.
2. Подготовьте ингредиенты: лапшу отварите по инструкции, залейте холодной водой, чтобы остановить процесс варки. Опустите эдамамэ в кипяток на несколько минут. Отделите белые луковицы от перьев; луковицы нарежьте мелко, перья, наоборот, крупными кусочками. Капусту нашинкуйте длинными тонкими полосками, тофу — кубиками со стороной примерно 5 мм. Очистите и мелко нарубите имбирь. Теперь можете переходить к приготовлению.

3. Налейте оливковое масло на сковороду или вок, разогрейте.

4. Выложите белый лук и эдамамэ, пассеруйте на медленном огне в течение 1 минуты, после добавьте имбирь и капусту. Готовьте еще минуту и выложите собу. Обжаривайте, хорошо помешивая, 5 минут. Добавьте тофу. Полейте блюдо соусом якисоба и хорошенько перемешайте. Когда блюдо приобретет карамельно-кофейный оттенок и хорошенько пропитается соусом, можно выкладывать на тарелки.

Подача: в каждую порцию добавьте по щепотке ситими тогараси, нори, кунжута и зеленого лука. Приятного аппетита!

Еще вчера АНАНАС «ОЙСИ»

ЗАПЕЧЕННЫЙ АНАНАС С СЕНЧА И ВАНИЛЬЮ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 30 мин

НАСТАИВАТЬ: 10 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 ч

Вы всегда будете помнить свой первый ананас: столько дней вы ждали, пока мама очистит и нарежет его для семьи, и вам, наконец, выпадет возможность его попробовать! Если вы не какой-нибудь редкий чудак, вы наверняка согласитесь, что ананас — это вкусно. Но, может, вашим родителям он показался бы еще вкуснее приготовленным? Вот простой рецепт, для которого вам понадобится японский чай и...

Ингредиенты:

1 большой ананас
700 мл воды

1 большая щепотка чая сенча
Стручок ванили
(или 15 г ванильного сахара)

1. 100 г сахара (или 85 г, если используете ванильный сахар). Приготовьте «кулинарный сок» — сироп из сенча и ванили. Положите чай в ситечко. Дождитесь, пока вода начнет закипать, но не доводите ее до кипения и, выключив огонь, опустите ситечко в воду.
2. Острием овощного ножа разрежьте стручок ванили посередине, аккуратно раскройте его и лезвием ножа соберите ароматные семена с внутренней поверхности стручка. Опустите их в воду вместе с чаем и оставьте на 10 минут. Если же вы используете ванильный сахар, добавляйте его на следующем этапе, а пока просто заварите чай.
3. Достаньте ситечко из воды. Добавьте сахар (и ванильный тоже), поставьте чай на огонь и нагревайте до полного растворения сахара. Чайный сироп готов.
4. Разогрейте духовку до 180 °С. Нарежьте ананас кольцами от верхушки до основания, потом очистите их. Удалите сердцевину и срежьте кожуру. Ананас готов.
5. В центр кокотницы или в форму для запекания выложите кольца ананаса и полейте их чайным сиропом. Поставьте в духовку и запекайте в течение часа, постоянно поливая ананас сиропом. Во время готовки ананас должен стать нежным и карамелизированным, сироп должен хорошо впитаться. Если за час ананас не успеет дойти до готовности, оставьте его еще на 10 минут, а при необходимости еще на 10.

Подача: разложите кольца ананаса в блюдца. Можно приготовить к нему матча или сенча, чтобы усилить гармонию цветочных и фруктовых ноток. Итадакимас!



Тюрко Россо

СПАГЕТТИ АЛЬ РАГУ ОТ ПРЕДКОВ

СПАГЕТТИ С МЯСНЫМ СОУСОМ ПО-ДОМАШНЕМУ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции
ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 3 часа

Проектирование и строительство боевого самолета — это история опыта, техники и страсти, очень личная для большой семьи Пикколо, ведь почти все девушки пошли по стопам деда-авиаконструктора. Редко обеденный стол в мастерской может вас так впечатлить. Старшие принесли сегодня вкуснейшую пасту аль рагу!

Ингредиенты:

1 стебель сельдерея
2 моркови
2 луковицы
100 мл белого вина
50 мл концентрированного говяжьего бульона
500 г томатного пюре
150 г консервированных сливовидных помидоров
Щепотка сахара
Букет гарни¹
60 мл молока
Оливковое масло
Соль, перец

ДЛЯ МЯСА:

250 г говяжьего фарша
150 г телячьего фарша
150 г свиного фарша

ДЛЯ ПАСТЫ:

320 г спагетти
3,2 л воды
30 г морской соли

1. Прежде всего приготовьте soffritto — ароматную итальянскую зажарку: мелко нарежьте сельдерей, лук и морковь.

2. Посолите каждый вид фарша отдельно, а после смешайте в миске и вымесите вручную.

3. Переходим к приготовлению соуса: в сотейник налейте оливковое масло и поставьте на слабый огонь. Выложите soffritto и обжаривайте, перемешивая, 3—4 минуты, после чего переложите овощи в миску.

4. Переключите огонь на сильный и выложите в сотейник мясо. Обжаривайте, помешивая, 1—2 минуты до изменения цвета и добавьте белое вино, перемешайте деревянной лопаткой, чтобы равномерно распределить.

5. Выложите к мясу овощи, томатное пюре и влейте говяжий бульон. Добавьте сахар, хорошенько перемешайте, посолите по вкусу. Добавьте букет гарни, убавьте огонь до среднего и оставьте тушиться на 3 часа. По истечении каждого часа вливайте в мясо по 20 мл молока.

6. Когда мясо будет почти готово, займитесь пастой: вскипятите подсоленную воду в большой кастрюле, выложите спагетти и варите столько, сколько указано на упаковке. Перелейте в миску два половника воды из кастрюли.

7. За полминуты-минуту до окончания варки слейте воду и переложите спагетти в кипящий мясной соус. Добавьте воду, которую переливали в миску, хорошенько перемешайте, чтобы спагетти доварились и пропитались соусом. Подавайте блюдо обжигаяще горячим!

¹ Связанный нитью букет пряных трав. Может состоять, например, из 3 веточек петрушки, веточки тимьяна и лаврового листа. Если свежих трав не нашлось, можно использовать сушеные, завязав их в мешочек из чистой марли.



Торко Россо ТЕТ-А-ТЕТ В ОТЕЛЕ АДРИАНО

ЛОСОСЬ ПО-ТОСКАНСКИ В НОВОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ,
С ГЛАЗИРОВАННОЙ МОРКОВЬЮ И МАСЛОМ ИЗ МОРКОВНОЙ БОТВЫ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции • ПОДГОТОВКА: 20 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 мин

Многие пилоты мечтают хотя бы поговорить с Джиной в отеле Адриано, а лучше жениться на ней, но редко кто удостоивается хотя бы ее улыбки. Вы единственный выживший из ее давних близких друзей. И вдвоем вы словно возвращаетесь в те времена, когда остальные были еще рядом, когда вы еще были человеком. Отпустите воспоминания ненадолго, насладитесь превосходно приготовленным лососем и поднимите свой бокал за Джину и ваших друзей!

Особые принадлежности:

Кулинарный термометр или шуп
Погружной блендер
Сито-конус
Бумага для выпечки

Ингредиенты:

ДЛЯ ЛОСОСЯ:

Лосось — 4 кусочка по 150 г каждый
Тимьян, свежий или сушеный — 1 веточка
Розмарин — 1 веточка
Оливковое масло — 400 мл
Соль

ДЛЯ МОРКОВИ И МАСЛА ИЗ БОТВЫ:

Молодая мелкая морковь с ботвой — 12 шт.
Сахар — 1 ч. л.
Сливочное масло — 20 г
Оливковое масло или масло виноградных косточек — 200 мл
Соль и перец

ДЛЯ СОУСА ПО-ТОСКАНСКИ:

Молодой шпинат — 2 большие горсти
Вяленые помидоры — 8 шт.
Вино белое сухое — 50 мл
Пармезан — 20 г
Жирные сливки — 200 мл
Оливковое масло
Соль, перец

ДЛЯ ПОДАЧИ:

Кедровые орешки — 20 г
Молодой шпинат

1. Первичные приготовления: в небольшую кастрюльку (с учетом, что лосось в нее все же поместится) налейте масло, нагрейте его на слабом огне до 60–64 °С и увеличьте огонь до среднего, чтобы поддерживать температуру. Для контроля используйте термометр. Добавьте в масло розмарин и чабрец.

2. Лезвием ножа для нарезки или для рыбы снимите кожу с филе лосося, посолите каждый кусочек и опустите их в масло на 10–15 минут. Используйте термометр, чтобы контролировать температуру внутри кусочков филе — она не должна превышать 50 °С, чтобы рыба оставалась нежной внутри. После уберите кастрюлю с огня, но не доставайте рыбу, чтобы она впитала аромат масла и трав.

3. Пока рыба настаивается, приготовьте глазированную морковь: отрежьте морковную ботву, оставив небольшие стебельки, промойте ее холодной водой и просушите бумажными полотенцами. Очистите морковь и выложите в сковороду, добавив сливочное масло, щепотку соли, сахар и чуть-чуть воды. Накройте пергаментной бумагой, в центре которой сделайте отверстие, чтобы выходил пар. Доведите до кипения и оставьте морковь глазироваться на 10 минут.

4. Положите на тарелку бумагу для выпечки и выложите на нее морковь. Не стоит оставлять овощи в сковороде.

5. Приготовьте масло из ботвы: уберите подсохшие листья, а оставшиеся измельчите в блендере, добавьте растительное масло. Продолжайте взбивать в блендере до однородной консистенции. Протрите через сито, чтобы избавиться от комочков. Добавьте соль и перец по вкусу.

6. Последним приготовим тосканский соус: промойте шпинат, нарежьте вяленые помидоры. В ту же сковороду, в которой готовилась морковь, добавьте оливковое масло и поставьте на медленный огонь. Когда масло станет горячим, выложите помидоры и шпинат и пассеруйте 3–4 минуты. Добавьте белое вино и деревянной лопаточкой уберите пенку. Когда вино выпарится, добавьте пармезан и сливки, хорошенько перемешайте. Соус выйдет тягучим и ароматным.

Подача: выложите лосось на пергаментную бумагу, чтобы удалить излишки масла. Каждый кусочек выложите в тарелку и добавьте морковь, полейте все тосканским соусом. Добавьте немного зеленого масла, посыпьте кедровыми орешками и украсьте листиками шпината. Подавать лучше с Помино Бьянко, Шардоне или Пино Бьянко.







Ветер крепчает

БИСКВИТ

«СИБИРЬ ПОД ПОКРОВОМ НОЧИ»

КАСУТЭРА С НАЧИНКОЙ ИЗ ЁКАНА

СЛОЖНОСТЬ: *среднее* • НА: *4 порции* • ПОДГОТОВКА: *30 мин*

НАСТАИВАТЬ: *около 5 ч* • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: *40 мин*

Испытания прототипа провалились. Впереди тернистый путь, полный дилемм и проблем, но вы все еще можете совершенствоваться, учиться на своих ошибках. К тому же господин Курокава отправляет вас на стажировку в Германию, к Юнкерсу. Дорога домой поздняя, но вы все равно останавливаетесь у уличного торговца, чтобы купить два кусочка «Сибири», вашего любимого бисквита...

Ингредиенты:

ДЛЯ КАСУТЭРЫ (КАСТЕЛЛЫ):

Яйца — 8 шт.
Сахарная пудра — 450 г
Жидкий мед — 3 ст. л.
Горячая вода — 150 мл
Мука — 300 г
Сахар — 50 г

ДЛЯ ЁКАНА ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ:

Паста адзуки (анко) — 450 г
Вода — 150 мл
Сахар — 60 г
Агар-агар — 8 г

Особо принадлежности:

Венчик или миксер
2 квадратные формы для запекания
Противень
Сито-конус
Бумага для выпечки, пищевая пленка

1. Разогрейте духовку до 160 °С. Приготовьте касутэру, воздушный бисквит: разбив яйца, отделите желтки от белков в две разные миски. Венчиком или миксером взбейте белки до жестких пиков, постепенно добавляя сахар. По достижении нужной консистенции масса становится тягучей, хорошо сохраняет форму. Один за другим введите желтки, перемешивая. В миске смешайте мед с горячей водой, добавьте муку, хорошенько перемешайте и аккуратно добавьте в яичную смесь.

2. Застелите формы пергаментной бумагой, посыпьте сахаром. Пропустите смесь для кастеллы через сито-конус и распределите по двум формам.

3. Противень застелите бумагой для выпечки или столовой салфеткой. Поставьте на него формы и налейте в противень воды, так, чтобы формы оказались погружены в воду на 2 см. Отправьте в духовку на 40 минут.

4. Достаньте противень из духовки, извлеките бисквит из форм и дайте ему остыть минут 10 при комнатной температуре, поместив на решетку, пока пар перестанет идти, но бисквиты не успеют подсохнуть. Накройте бумагой для выпечки.

5. Переходим к приготовлению ёкана из красной фасоли: налейте в кастрюлю 150 мл воды, добавьте сахар и агар-агар и нагревайте на медленном огне до полного их растворения. Доведите до умеренного кипения и добавьте пасту адзуки. Держите на медленном огне, помешивая деревянной лопаточкой, пока паста не приобретет равномерную желеобразную консистенцию. Готовьте еще две минуты, продолжая помешивать, чтобы масса стала абсолютно однородной, снимите кастрюлю с огня и переходите к сборке десерта.

6. Одну из форм выстелите бумагой для выпечки и выложите в нее один из бисквитов, корочкой вниз, ко дну формы. Сверху выложите домашний ёкан, распределив желе в равномерную подушку. Сверху выложите второй бисквит, корочкой вверх.

7. Накройте форму пищевой пленкой и оставьте при комнатной температуре на 5 минут, после чего уберите в холодильник минимум на 4,5 часа.

8. Перед хранением или подачей разрежьте бисквит на кусочки.

Хранение: разрежьте бисквит на кусочки и оберните каждый пищевой пленкой — так они пролежат в холодильнике несколько дней.



Ветер крепчает

МАКРЕЛЬ ИЗ РЕСТОРАНА СУГИЯ

ТРАДИЦИОННАЯ МАКРЕЛЬ С МИСО И БЕЛЫМ РИСОМ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин

Хондзё всем своим существом обращен в будущее. Он стремится только к современному, видит будущее через призму прогресса. Смотря на рыбью кость, он видит совсем не то же, что и вы. Прекрасный изгиб, совершенство движений... Может, поэтому он никогда не забудет о простых вещах. И, может, поэтому вы всегда заказываете макрель с мисо, даже когда душа просит свинины с тофу...

Ингредиенты:

Филе макрели (или скумбрии) — 4 шт.
Паста мисо — 3 ст. л.
Саке (или сухого белого вина) — 2 ст. л.
Мирин — 2 ст. л.
Вода — 200 мл

ДЛЯ ГАРНИРА:

Заранее сваренный круглозерный рис
(японика) — 400 г
Мисо-суп с тофу

1. Приготовьте бульон для макрели: в большую кастрюлю выложите мисо; можно использовать мисо с красным острым перцем, чтобы немного оживить блюдо. Добавьте мирин и саке и перемешивайте, понемногу вливая воду, до однородной структуры. Ваш бульон готов.

2. Доведите бульон до кипения и опустите в него филе рыбы кожей вверх, готовьте 2 минуты, после чего переверните и готовьте еще 4–5 минут. Будьте внимательны, чтобы не передержать рыбу! Лучше съесть ее сыроватой, чем переваренной.

3. Подавать сразу же, разложив по кусочку филе в каждую тарелку и полив соусом. К рыбе стоит подать отваренный белый рис или простой мисо-суп с тофу. Приятного аппетита!

Тюпиоко: война тануки в период Хэйсэй

ГАМБУРГЕР ПРЕВРАЩЕНИЙ

ГАМБУРГЕР ПО-ЯПОНСКИ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции • ПОДГОТОВКА: 30 мин
НАСТАИВАТЬ: 1 ч • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин

Все тануки от мала до велика сошлись на великой встрече, чтобы разработать план противостояния. Старейшины говорили о чудесном искусстве перевоплощения, о проникновении в мир людей и других тонкостях, но особая форма усталости, называемая ленью, овладела вами, и вы пришли в себя, только когда старая Ороку Баба достала большой мешок сочных горячих гамбургеров...

Ингредиенты:

Картофельные булочки с кунжутом
(см. с. 126) — 4 шт.
Сыр чеддер — 4 ломтика
Домашний кетчуп (см. с. 120) — 4 ст. л.
Красивые листья салата — 4 шт.
Зеленые листья сисо (или зеленого салата) — 4 шт.
Корнишоны или маринованные огурчики —
4 красивых ломтика

ДЛЯ ФАРША (КОТЛЕТ ПО-ЯПОНСКИ):

Большая луковица — 1 шт.
Фарш говяжий — 250 г
Фарш свиной — 150 г
Яйцо — 1 шт.
Соль — 5 г
Соус демиглас из телятины (см. с. 115) — 2 ст. л.
Красное мисо — 1 ч. л.
Панировочные сухари панко — 2 ст. л.
Порошок нори или сушеная
петрушка — 1 ч. л.
Кунжутное масло
Растительное масло
(оливковое, виноградной косточки)

Особые принадлежности:

Пищевая пленка

1. Начнем с приготовления фарша: очистите и нашинкуйте мелко лук. В сковороду налейте масло, разогрейте на среднем огне и пассеруйте лук минут 5 до карамельного оттенка.

2. В миске смешайте свиной и говяжий фарш, яйцо, соль, соус демиглас, мисо, панировочные сухари панко, порошок нори и приготовленный лук. Тщательно перемешивайте в течение 2 минут до однородной массы.

3. Разделите фарш на 4 равные части и, смазав руки кунжутным маслом, сформируйте котлеты, перекидывая фарш из ладони в ладонь, пока не получатся крепкие шарики: так вы убережете из массы воздух, и котлеты не расплзутся при жарке.

4. Выложите котлеты на плоскую тарелку так, чтобы они не соприкасались, и уберите на час в холодильник перед обжаркой, чтобы они стали более плотными.

5. Подогрейте булочки в духовке или на решетке тостера. Налейте растительное масло на сковороду, разогрейте на сильном огне. Выложите котлеты и обжаривайте по минуте с каждой стороны до образования корочки, после чего убавьте огонь до среднего и готовьте еще 4–5 минут, выложив на каждую по ломтику чеддера, чтобы сыр растаял.

6. Булочки смажьте домашним кетчупом и соберите гамбургеры в следующем порядке, снизу вверх: булочка, кетчуп, лист салата, котлета, расплавленный сыр на ней, лист шисо или салата, огурчик, кетчуп, булочка. Ешьте сразу же!

化學復興
人向研究



Томпоко: Война тануки в период Хэйсэй ЯКИТОРИ!

ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ И ОВОЩЕЙ И ЧИПСЫ ИЗ КУРИНОЙ КОЖИ ПОД СОУСОМ ЯКИТОРИ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 30 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 35–40 мин

Для тануки поддерживать человеческую форму — настоящее испытание: необходимо собрать всю свою энергию, чтобы не потерять концентрацию. Тем более трудно оставаться сосредоточенным, когда вы уже потратили тонну энергии, и тут на пути попадается прилавок уличного торговца якитори, и ваш чуткий нос улавливает божественный запах жареного мяса, а дальше... Все как в тумане!

Ингредиенты:

Филе куриных бедрышек — 1 кг	Соус якитори — 150 мл
Молодой репчатый лук с зеленью — 1 пучок	Кацуобуси (стружка бонито) — 2 ст. л.
Большие зеленые болгарские перцы — 4 шт.	Соль мелкая
Грибы шиитаке или крупные шампиньоны — 16 шт.	Перец молотый

Особо принадлежности:

Деревянные шпажки для шашлычков
Кулинарная кисть для масла
Пергаментная бумага
Гриль (необязательно)

1. Духовку разогрейте до 170 °С. Деревянные шпажки замочите в воде на 30 минут, чтобы не обуглились при приготовлении.
 2. Подготовьте курицу: снимите с бедрышек кожу и нарежьте ее большими ровными кусочками. Поместите кожу между двумя листами пергамента и прокатайте скалкой либо придавите дном кастрюли. Запекайте в духовке 45–50 минут.
 3. Разогрейте гриль либо оставьте духовку включенной: скоро она понадобится для приготовления самих шашлычков. Нарежьте бедрышки небольшими кусочками.
 4. Вымойте лук и перцы. У лука отрежьте корни и перья, перья уберите в холодильник — они пригодятся для другого рецепта, например бульона. Каждую луковицу разрежьте на 3 дольки. Перцы освободите от плодоножек и семян, нарежьте небольшими квадратиками, под размер кусочков курицы.
 5. Удалите ножки у грибов. Каждую шляпку аккуратно очистите, например смоченным бумажным полотенцем. Посередине каждой шляпки сделайте Х-образный надрез.
 6. Сделайте шашлычки, нанизав на шпажки ингредиенты в любом удобном порядке: чередуя курицу и лук, только курицу, только грибы, только перец или все сразу.
 7. Выложите овощные шашлычки на решетку барбекю или духовки и готовьте 15 минут, регулярно переворачивая.
 8. Шашлычки из курицы выложите на решетку на 8 минут, перевернув только в середине приготовления.
 9. Полейте куриные шашлычки соусом якитори, оставьте на 3 минуты, переверните еще раз, снова полейте соусом и готовьте еще 3 минуты. Выложите шашлычки на тарелки.
- Подача:** полейте шашлычки соусом якитори и посыпьте кацуобуси. Подавайте горячими, добавив чипсы из куриной кожи. Овощные шашлычки можно соусом не поливать.





やんがて
叩けてほしい
課題
の介護・大学・バイトを進行
本に眼

Со складов Кокурико БЭНТО УМИ

БЕЛЫЙ РИС, ТАМАГОЯКИ, СОСИСКИ И БРОККОЛИНИ С СОЕВЫМ СОУСОМ И КУНЖУТОМ

СЛОЖНОСТЬ: среднее • НА: 1 бэнто
ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 мин

Ваши друзья уже ждут вас в классе, чтобы показать стихотворение в ежедневной газете, неожиданно написанное про вас. Конечно, вы еще будете обсуждать его за обедом. Нобуко привычно покупает любимую лапшу с карри, Юко, как обычно, не изменяет своим обожаемым булочкам, а вы взяли с собой домашнее бэнто! Вы устраиваетесь за столиком в столовой, вокруг привычно шумно, но тут собирается совсем уж много учеников. Один даже готовится прыгнуть с крыши!

Ингредиенты:

Отварной рис — 100 г
Умэбоси — 1 шт.
Брокколини — 2 веточки
Кудрявая капуста (кейл) — 2 листа
Соевый соус — 2 ст. л.
Жареный кунжут — 1 ч. л.
Франкфуртская колбаска
(подкопченная сосиска) — 1 шт.
Кацуобуси (стружка бонито) — 1 щепотка
Соевый соус

ДЛЯ ТАМАГОЯКИ (ЯПОНСКОГО ОМЛЕТА):

Очень свежие яйца — 2 шт.
Вода — 2 ст. л.
Соевый соус — 1 ч. л.
Тростниковый сахар — 1 ч. л.
Соль — 1 щепотка
Мирин — 1 ч. л.
Саке (или сухое белое вино) — 1 ч. л.
Растительное масло — 1 ст. л.

1. Приготовьте тамагояки: взбейте яйца в миске, постепенно добавляя остальные ингредиенты для омлета, кроме масла — оно нужно для жарки. Японский омлет сладко-соленый, его вкус можно оживить бульоном даси. Готовится тамагояки как блинчики: налейте растительное масло в маленькую сковороду, промокните дно салфеткой, чтобы масло впиталось. Нагрейте сковороду на среднем огне и вылейте в нее примерно $\frac{1}{4}$ смеси для омлета, равномерно распределив по дну. Убирайте пузыри воздуха, если они образуются. Подождите, пока блинчик поджарится, после чего скатайте его в рулетик и промокните сковороду салфеткой. Сдвиньте рулетик на край сковороды, вылейте на остальное пространство $\frac{1}{3}$ оставшегося омлета так, чтобы он касался рулетика, приклеился к нижней его части. Поджарьте, убирая пузырьки воздуха, скатайте рулетик побольше...
2. Повторяйте, пока не кончится смесь. Положите готовые рулетики на пергаментную бумагу и накройте ей же.

3. Теперь приготовьте все остальное. Поставьте рядом миску холодной воды. В кастрюле подсоленную воду доведите до кипения и опустите в нее брокколини и кейл на 5 минут, затем вытащите шумовкой и тут же положите в холодную воду на 5 секунд. Затем переложите в другую миску, полейте соевым соусом, посыпьте кунжутом, аккуратно перемешайте.

4. Колбаску разрежьте пополам. Растительное масло нанесите на сковороду, разогрейте на сильном огне и выложите сосиску. Убавьте огонь до среднего и обжаривайте 3 минуты, после чего переложите колбаску на бумагу для выпечки.

5. Оформите бэнто: в половину контейнера выложите рис, на него по центру — умэбоси. Рядом выложите кудрявую капусту и брокколини. Омлет разрежьте на три части, выложите его во вторую половину бэнто вместе с колбаской. Посыпьте кацуобуси и полейте соевым соусом. Готово!



Со склонов Кокурико

ТЕМПУРА ПАНСИОНА МАЦУДЗАКИ

СТАВРИДЫ В КЛЯРЕ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: по 2 мин на сковородку

Большая удача, что ваша внучка такая ответственная и помогает вам управляться с пансионом. Счастье — знать, что она участвует и в общественной жизни и что компания жильцов ей только на пользу. Исчезновение отца оставило незаживающую рану на ее сердце, поэтому хорошо, что она не остается одна. От этих раздумий вас отвлекает аромат жареной рыбы, доносящийся с кухни... Уми опять творит чудеса!

Ингредиенты:

Чищенные ставриды
или небольшие скумбрии
без головы — 8 шт.

Мука — 100 г

Очень свежее яйцо — 1 шт.

Ледяная вода — 200 мл

Соль — 1 щепотка

Растительное масло
без запаха

для фритюра — 1½ л

Соль

ДЛЯ ГАРНИРА:

Соус цю¹

Белый рис

Особые принадлежности:

Щипцы

1. Подготовьте рыбу:
раскройте каждую пополам, как бумажник,
и хорошенько посолите со всех сторон. Сложите
рыбу обратно и оставьте на несколько минут.

2. Накройте стол салфеткой или газетой.
В кастрюлю с высокими стенками и толстым
дном налейте масло и нагревайте до 170 °С. Если
можете себе позволить, покупайте масло высшего
качества — блюдо получится вкуснее.

3. Пока масло нагревается, приготовьте кляр для
темпуры. Просейте муку. В миске взбейте яйцо.
Добавьте муку и перемешивайте, понемногу вливая
ледяную воду. Когда масса по текстуре будет напо-
минать тесто для блинчиков, она готова.

4. Когда масло нагреется,
переходите к пригото-
влению: обмакните рыбу в кляр и опустите в масло.
Готовьте по 2 штуки за раз, по 2 минуты на каждую
пару. Готовую рыбу перекладывайте на салфетку
или бумагу для выпечки.

Подача: подавайте сразу же, чтобы рыба оста-
валась хрустящей! В качестве гарнира можно
использовать белый рис, можно подать с соусом
цю. Приятного аппетита!

¹ Соус цю — это японский соевый соус, который часто подают к лапше или жареным блюдам. Можно купить в магазинах азиатских товаров.



Современные

прикачана







Мои соседи Ямада

ЗИМНЕЕ СЯБУ-СЯБУ МАЦУКО

БУЛЬОН С КОМБУ И ОВОЩАМИ В ФОНДЮ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции • ПОДГОТОВКА: 20 мин

НАСТАИВАТЬ: 20 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: в процессе еды

Мацуко могла бы сказать, что нет ничего лучше хорошего набэмоно, фондю или тушеного мяса, чтобы согреть тело и душу зимой! Шиге, ее свекровь, добавила бы, что это особенно удобно, когда вам не хочется готовить!

Ингредиенты:

Говядина (мякоть) — 400 г
Лук-порей — 2 шт.
Шиитакэ или шампиньоны — 8 шт.
Грибы шимеджи — 1 маленький пучок
Свежий шпинат — 400 г
Пекинская капуста — 200 г
Плотный тофу — 240 г
Рисовая лапша — 150 г
Соус понзу

ДЛЯ БУЛЬОНА:

Вода — 2 л
Водоросли комбу — 1 лист
Соевый соус — 2 ст. л.
Мирин — 1 ст. л.

Особе принадлежностей:

Фондюшница или одноконфорочная плитка
Кокотница или японский котелок набэ

1. Приготовьте бульон: налейте воду в кокотницу или набэ и положите в нее комбу. Оставьте на 20 минут, после чего поставьте набэ на огонь и доведите до кипения. Достаньте комбу, когда вода начнет закипать, и налейте в бульон соевый соус и мирин.
2. Положите покрывку в морозилку на 15 минут, чтобы мясо слегка затвердело — так его будет проще нарезать тонкими ломтиками.
3. Пока бульон настаивается, подготовьте овощи: промойте все, кроме грибов — последние можно аккуратно почистить мокрой бумажной салфеткой. Листья лука-порея отрежьте и уберите в холодильник — они пригодятся в будущем для других блюд, например для бульона. Сами луковички крупно нарежьте. Листья капусты разрежьте пополам вдоль. Тофу нарежьте толстыми ломтиками, мясо — как можно тоньше.

4. Выложите мясо, грибы, овощи, тофу и лапшу в небольшие тарелки, расставьте их на столе. В центре расположите одноконфорочную плитку, включите ее и поставьте на огонь набэ с бульоном.
5. Опускайте ингредиенты в бульон, чтобы они приготовились. Лапшу необходимо держать в нем 2–3 минуты, ломтики мяса — около 20 секунд. Сябу-сябу — это не только название блюда, но и самого мяса, приготовленного в бульоне!
6. Овощи, мясо и лапшу можно есть в любом порядке. Оставьте бульон пропитаться ароматом ингредиентов. Готовые кусочки сябу-сябу можно макать в соус понзу. Итадакимас!

Примечание: чтобы приготовить вегетарианский вариант этого блюда, просто исключите мясо из рецепта.

Мои соседи Ямада

УЖИН СЕМЬИ ЯМАДА

ДОМАШНИЕ ГЁДЗА И КОРОККЭ

3 поколения, живущие вместе под одной крышей, — порой то еще испытание! Не всегда есть возможность поддерживать разнообразие в рационе, но иногда приходит вдохновение, и тогда на столе непременно появляются фирменные блюда, которые легко поделить на всех!

ГЁДЗА

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции • ПОДГОТОВКА: 20 мин
НАСТАИВАТЬ: 30 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин

Ингредиенты:

Тесто для гёдза (или пельменей) —
16—20 кружочков
Мука для подпыла рабочей поверхности
Кунжутное масло
Рафинированное растительное масло — 2 ст. л.
Соль, перец

ДЛЯ ФАРША:
Чеснок — 1 зубчик
Свежий корень имбиря — 2 см
Маленький лук-порей — 1 шт.
Пекинская капуста — $\frac{1}{4}$ кочана
Сырые креветки — 150 г
Свиной фарш — 150 г
Картофельный крахмал — 1 ч. л.
Соевый соус — 3 ч. л.
Саке — 1 ч. л.
Кунжутное масло — 1 ч. л.

Особо принадлежат:

Блендер
Шумовка

1. Начните с приготовления фарша: чеснок и имбирь очистите и измельчите. Промойте лук-порей чистой водой, удалите корни и сухие части; крупно нарежьте. Промойте пекинскую капусту и нарежьте ее тоже, убрав сухие края. Переходите к креветкам: обезглавьте их, очистите и удалите кишечник — черную нить в спинной части. Крупно нарежьте креветки.

2. Сложите все ингредиенты в чашу блендера и перемалывайте 1—2 минуты до однородной массы.

3. Выложите получившийся фарш в миску и добавьте свинину, картофельный крахмал, соевый соус, саке и кунжутное масло. Перемешайте фарш руками, после накройте пленкой и оставьте в прохладном месте на полчаса.

4. Приступайте к лепке пельменей: посыпьте мукой рабочую поверхность, выложите на нее кружочки теста. В центр каждого выложите фарш и слепите пельмени, хорошо защипнув края. Первые пельмени положите на посыпанную мукой плоскую тарелку и продолжайте лепить, пока не кончатся ингредиенты. Знайте, что свежеслепленные гёдза можно заморозить, чтобы съесть потом!

5. Теперь можете переходить к приготовлению: налейте рафинированное растительное масло в сковороду, разогрейте на сильном огне и выложите пельмени. Обжаривайте 2 минуты, добавьте 4 столовые ложки воды, убавьте огонь до среднего и накройте крышкой. Готовьте еще 2—3 минуты, после чего переверните, добавьте кунжутное масло и готовьте еще минуту.

Совет: при подаче положите на тарелку лист салата и налейте в пиалу немного черного рисового уксуса.

КОРОККЭ

СЛОЖНОСТЬ: *среднее* • НА: 4 порции
ПОДГОТОВКА: 20 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 35 мин

Ингредиенты:

Крупный картофель для пюре — 4 шт.	Яйца — 2 шт.
Крупная соль — 20 г	Картофельный крахмал или мука — 80 г
Молодой репчатый лук с перьями — 1 шт.	Панировочные сухари панко — 140 г
Петрушка — ½ пучка	Растительное масло для жарки — 1,5 л
Фарш говяжий — 150 г	Соль, перец
Соевый соус — 1 ч. л.	

Особо принадлежности:

Толкушка для картофеля (необязательно)
Кулинарный термометр
Шумовка

1. Подготовьте картошку: промойте и потрите ее под водой, после поместите в большую кастрюлю. Лучше не чистить картофель перед приготовлением — так его вкус будет намного более насыщенным. Налейте в кастрюлю 2 л воды, добавьте соль, доведите до кипения и варите 20 минут, пока картофель не станет мягким.
 2. Пока картофель варится, приготовьте фарш: промойте лук, отрежьте корни и подсохшие части. Мелко нарежьте и перья, и саму луковицу. Петрушку тоже нарежьте. Сложите в миску говяжий фарш, лук, петрушку, влейте соевый соус, хорошо перемешайте.
 3. Очистите картофель овощным ножом. Можно перед этим немного подержать клубни в холодной воде, чтобы не обжигало руки. Раздавите картофель в пюре толкушкой или вилкой, добавьте фарш и перемешайте.
 4. В миске смешайте крахмал/муку и панировочные сухари панко.
 5. В сковороду с высокими стенками и толстым дном налейте масло и нагрейте его до 170 °С. Температуру можно контролировать кулинарным термометром. Плоскую тарелку застелите бумагой для выпечки или салфеткой.
 6. Припылите ладонь мукой и возьмите немного (примерно 2 ст. л.) массы для короккэ. Слепите красивые крокеты, обваляйте их в муке, опустите в разбитое яйцо, после в панировку, еще раз в яйцо и еще раз в панко, чтобы получилась хорошая корочка. Так короккэ не развалятся во время готовки.
 7. Слепленные короккэ можно выкладывать на тарелку. Когда масло нагреется, опустите их в него и готовьте 2 минуты, до золотистой корочки, после чего достаньте с помощью шумовки и выложите на бумагу для выпечки и промокните другим листом бумаги, чтобы впитать масло с поверхности.
- Совет:** подавайте ваши вкуснейшие короккэ с хрустящими листьями свежего салата. Можно также добавить пикантный соус!





Аз и ведьма

ВРЕМЯ ПИТЬ ЧАЙ У МАНДРАГОРА

АНГЛИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ВИШНЕЙ И КЕКСЫ

Учитывая привычное поведение Мандрагора, вы никак не ожидали увидеть ни его, ни тем более поднос с печеньем в мастерской, где вы работали с Томасом. Ни единого слова, ни ответа на ваши вопросы, только мрачный взгляд и вкуснейшие пирожные!

ПЕЧЕНЬЕ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 16 печений
ПОДГОТОВКА: 10 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 мин

Ингредиенты:

Сливочное масло — 150 г
Сахарная пудра — 100 г
Ванильный сахар — 8 г
Яйцо — 1 шт.
Молоко — 100 мл
Мука — 200 г
Фундук молотый — 50 г
Разрыхлитель — 10 г
Консервированная вишня — 1 банка

ДЛЯ КОРОЛЕВСКОЙ ГЛАЗУРИ:

Сахарная пудра — 200 г
Яичный белок — 1 шт.
Сок ½ лимона

Особо пригодятся:

Силиконовая лопатка
Противень
Круглые вырубки для печенья диаметром 5 см
Бумага для выпечки

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Приготовьте тесто для печенья: масло нарежьте кусочками, выложите в миску, насыпьте туда же сахар. Лопаточкой перемешайте до однородной массы. Добавьте яйцо и молоко, продолжая перемешивать, и введите муку, дрожжи и молотый фундук. Продолжайте перемешивать, пока тесто не станет однородным, без комочков.
2. Посыпьте рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто до 2 мм толщиной. Формой вырежьте 16 печений, выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки, и отправьте в духовку на 15 минут.

3. Достаньте печенье, когда оно затвердеет и подрумянится, и дайте ему отдохнуть — украшать мы будем уже полностью остывшее печенье.

4. Переходим к приготовлению королевской глазури: в миске смешайте сахарную пудру и яичный белок. Добавьте сок лимона и продолжайте перемешивать до получения тягучей блестящей однородной жидкости. Глазурь готова!

Подача: полейте печенье королевской глазурью и положите в центр каждого по консервированной вишенке.



КЕКСЫ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 16 кексов
ПОДГОТОВКА: 20 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин

Ингредиенты:

Сахар — 100 г	Маскарпоне — 300 г
Яйца — 4 шт.	Сахарная пудра — 50 г
Мука — 100 г	Красный краситель — пара капель
Разрыхлитель — 10 г	Зеленый краситель — пара капель
Растопленное сливочное масло — 135 г	

Особые принадлежности:

Формочки для капкейков
(бумажные или силиконовые) — 16 шт.
2 кондитерских мешка и 2 насадки-розы

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Приготовьте тесто: в большой миске смешайте сахар и яйца. Взбивайте до получения тягучей белой блестящей массы. Добавьте муку, дрожжи и еще раз хорошо перемешайте. Добавьте растопленное сливочное масло и вмешайте его в тесто лопаткой или венчиком. Разлейте тесто в формы и отправьте в духовку на 15 минут.

2. Пока кексы выпекаются, приготовьте глазурь: разложите маскарпоне и сахар в две миски и взбивайте до жестких пиков.

3. В одну миску добавьте зеленый краситель, в другую — красный, перемешайте и переложите каждый крем в отдельный кондитерский мешок. Оставьте в прохладном месте.

Подача: когда кексы остынут после духовки, сделайте им шапочки из глазури. Приятного аппетита! Сопроводите кексы чаем с молоком, нежным, словно облако.







Аз и ведьма

ПАСТУШИЙ ПИРОГ ИЗ ПРИЮТА

КАРТОФЕЛЬНО-ЛУКОВАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции
ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 ч

Магия — вещь таинственная, странная, иногда пугающая — как, впрочем, и сами Мандрагор и Белла Яга! Для магии пригодятся разные инструменты: рисунки, арканы Таро, зелья... К слову о Мандрагоре, любопытно, что ваши вкусы в еде совпали: вы оба любите томатный пастуший пирог, точно такой, каким кормили когда-то в приюте. И если это не чудо, то что?

Ингредиенты:

ДЛЯ ПЮРЕ:

Картофель крахмалистого сорта
(для варки) — 600 г
Сливочное масло — 175 г
Цельное молоко — 200 мл
Мускатный орех
Крупная и мелкая соль, перец

ДЛЯ ФАРША:

Репчатый лук — 1 шт.
Лук-шалот — 2 шт.

Морковь — 2 шт.

Сельдерей — 1 стебель
Зеленый горошек — 100 г
Петрушка — ½ пучка
Фарш говяжий — 150 г
Фарш из ягнятины — 350 г
Мука — 1 ст. л.

Красное вино — 100 мл

Соус демиглас — 150 мл (см. с. 117)
Вустерский соус — 2 ст. л.

Томатная паста — 100 мл

Сахар — 1 щепотка
Сушеный тимьян — 1 ст. л.
Сушеный розмарин — 1 ст. л.
Подсолнечное масло
Соль, перец

Особе принадлежности:

Толкушка для картофеля • Кондитерский мешок и насадка-роза • Форма для запекания

1. Приготовьте пюре: помойте и потрите картофель, но не чистите его. Положите в большую кастрюлю, залейте холодной водой, посолите из расчета 10 г соли на литр воды. Доведите до кипения и варите на среднем огне 20–25 минут, пока картошка не станет мягкой. Очистите ее и разомните в пюре.

2. Холодное сливочное масло нарежьте кубиками. Вскипятите молоко. Картофель нагревайте на среднем огне, перемешивая деревянной лопаточкой около 2 минут, пока не выпарится жидкость. Снимите кастрюлю с огня и, продолжая перемешивать, добавьте холодное сливочное масло и горячее молоко. Разминайте до получения однородной массы. Когда пюре будет готово, переложите его в кондитерский мешок.

3. Разогрейте духовку до 180 °С. Приготовьте фарш: очистите репчатый лук и шалот, мелко нарежьте их. Морковь очистите и нарежьте мелкими кубиками. То же самое сделайте с сельдереем. Промойте зеленый горошек. Нарежьте петрушку. В большой миске смешайте два вида мяса, посолите.

4. Налейте подсолнечное масло в сковороду, разогрейте на среднем огне. Выложите лук и шалот, сельдерей и морковь. Добавьте соль и перец по вкусу и обжаривайте 2–3 минуты до изменения цвета. Перенесите овощи на тарелку и, переключив огонь на сильный, выложите в сковороду фарш и обжаривайте до изменения цвета, каждые пару минут перемешивая деревянной лопаткой и разбивая комочки, также до изменения цвета. Загустите фарш с помощью муки (просто добавьте ее в мясо), влейте красное вино и хорошенько перемешайте. Держите мясо на сковороде, пока вино не выпарится.

5. В фарш выложите овощи, добавьте зеленый горошек, вустерский соус и демиглас, а также томатную пасту, щепотку сахара, тимьян и розмарин и хорошенько перемешайте. Готовьте на среднем огне еще 20 минут, накрыв крышкой.

6. Смажьте форму для запекания сливочным маслом и выложите в нее фарш с овощами. Покройте мясо слоем пюре и отправьте в духовку на полчаса. Подавайте горячим.



Меню сердца

ТАМАГО КАКЭ ГОХАН ОТ СИДЗУКУ

Рис и сырое яйцо с соевым соусом и домашней фурикакэ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 10 мин

НАСТАИВАТЬ: 30 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 мин

Вы еще проснуться не успели, а сестра уже засыпала вас поручениями. Вы пытаетесь спокойно доесть свой тамаго какэ гохан, а просьб уже целая гора: отец забыл взять обед на работу, и вам нужно его отнести. Кто знает, может, это станет началом приключения?

Ингредиенты:

Круглозерный рис
(японика/арборио) — 360 г

Вода — 400 мл

Очень свежие
яйца — 4 шт.

Соевый соус — 4 ст. л.

ДЛЯ ПРИПРАВЫ ФУРИКАКЭ:

Мелкая соль — 1 ч. л.

Жареный кунжут — 1 ч. л.

Порошок нори или измельченные
листья нори — 1 ч. л.

Кацуобуси (стружка бонито) —
1 щепотка

Особые принадлежности:

Рисоварка (если есть)

Блендер или ступка с пестиком

1. Промойте рис трижды, после чего положите в рисоварку, залейте водой и оставьте на полчаса. Затем готовьте в соответствии с инструкцией к устройству. Либо сварите рис традиционно: в сотейнике на тихом огне под крышкой, пока не выпарится вода.

2. В это время приготовьте фурикакэ: в чаше блендера или ступке смешайте все ингредиенты и измельчите до однородной массы.

3. Как только рис будет готов, переложите его в глубокие тарелки. В центре каждой порции сделайте по маленькой ямке и разбейте в них по яйцу. Добавьте по столовой ложке соевого соуса и хорошенько перемешайте. Оставьте на пару минут, чтобы яйцо слегка приготовилось в горячем рисе.

Подача: посыпьте каждую порцию приправой фурикакэ (а остатки приберегите на потом). Подавайте с чашкой горячего мисо-супа. Вот настоящий японский завтрак, простой и вкусный!





Шепот сердца

Суп, чтобы согреться

Бульон даси, жареные яйца, овощи и удон

СЛОЖНОСТЬ: среднее • НА: 4 порции
ПОДГОТОВКА: 10 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 45 мин

Наконец о ваших чувствах к Сээдзи узнал кто-то еще. Вы раскрыли свое сердце, после того как ваша повесть получила своего первого читателя. Чувства захлестнули, и вы не смогли сдержать слез. К счастью, галантный господин Ниси пригласил вас в дом, чтобы согреться и успокоиться за хорошей порцией супа...

Ингредиенты:

Бульон даси (см. с. 114) — 2 л	Морковь — 2 шт.
Консервированная стручковая фасоль (или отварная замороженная) — 100 г	Большие сушеные грибы шиитакэ — 2 шт.
Чеснок — 1 зубчик	Соевый соус — 3 ст. л.
Свежий корень имбиря — 2 см	Мирин — 1 ст. л.
Молодой репчатый лук с перьями — 4 шт.	Пшеничная лапша удон — 400 г
	Яйца — 4 шт.
	Кунжутное масло
	Растительное масло

Особые принадлежности:

Маленькая формочка для печенья в форме звездочки (необязательно)

1. Подготовьте основу для супа: бульон даси налейте в кастрюлю и доведите до кипения.
 2. Подготовьте овощи: промойте и обсушите стручковую фасоль. Если используете замороженную, то сварите ее: доведите до кипения подсоленную воду и опустите в нее фасоль. Варите 2 минуты после повторного закипания, затем откиньте на дуршлаг. Имбирь и чеснок очистите и мелко нарежьте, опустите в бульон. Промойте лук, отрежьте корни и сухие части. Перья нарежьте мелко, лук разрежьте на продольные половинки. Опустите лук в бульон. Морковь промойте и нарежьте кружками, затем овощным ножом или вырубкой вырежьте из моркови звездочки. Опустите звездочки в бульон.
 3. Добавьте грибы, мирин и соевый соус, перемешайте. Готовьте под крышкой 35–40 минут.
 4. Налейте воду в кастрюлю, доведите до кипения и опустите в нее лапшу, варите около 7 минут.
 5. Пока лапша варится, налейте на сковороду растительное масло и поставьте на средний огонь. Разбейте в сковороду яйца и жарьте до загустения белка, после чего выложите их в тарелку и разделите на 4 порции.
 6. Отлейте из кастрюли половник воды. Откиньте лапшу на дуршлаг, затем верните ее в кастрюлю, добавьте кунжутное масло и отложенный половник воды.
- Подача:** выложите удон в 4 большие глубокие тарелки, залейте бульоном и выложите в каждую морковные звездочки, зеленый лук и стручки фасоли. Сверху положите по жареному яйцу. Приятного аппетита!



Воспоминания о Марни

ПИКНИК

ПОД СЕРЕБРИСТЫМ ТОПОЛЕМ

ПЕЧЕНЬЕ С ВАРЕНЬЕМ В «СЕРДЦЕ»

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 16 печенек
ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин

*Вы чувствуете странную глубокую связь с Марни и виллой де Марэ.
Есть в этой девушке что-то, из-за чего вас тянет к ней, хочется ей
довериться, открыться. Мир кажется чуть светлее, когда Марни рядом.
Вот она на лодке приближается к берегу, и рядом с ней
стоит корзинка для пикника...*

Ингредиенты:

Сливочное масло комнатной
температуры — 150 г
Сахарная пудра — 100 г
Мука — 200 г + еще чуть-чуть
Миндальная мука — 40 г
Соль — щепотка
Клубничное варенье — 3 ст. л.

Особе принадлежности:

Силиконовая лопатка
Пергаментная бумага

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Приготовьте тесто для печенья: нарежьте масло кусочками, положите в миску и разотрите лопаткой, после чего постепенно добавляйте пудру. Перемешивайте до получения однородной смеси. Смешайте муку с миндальной мукой и понемногу добавляйте их к маслу и сахару, продолжая перемешивать. Добавьте соль.
2. Застелите противень пергаментной бумагой. Припылите ладони мукой и слепите печенье: отделите примерно столовую ложку теста, скатайте небольшие шарики. Нажмите на центр получившегося шарика, чтобы немного сплющить его и сделать ямку для варенья. Выложите варенье на каждое печенье, поместите их на противень и отправьте в духовку на 10 минут.

3. Достаньте печенье из духовки и дайте ему остыть.

Совет: вы можете съесть печенье сразу или сложить в коробку или небольшую корзинку, чтобы взять с собой на пикник!



ТРИКЛЮЧЕНІЯ



фантастический мир

Ходячий замок

ЗАВТРАК КАЛЬЦИФЕРА

Яичница с жаренным на огне беконом

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 10 минут • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин

Пожилая женщина, которая внезапно поселилась с вами, утомляет и интригует вас одновременно: она ничегошеньки не знает ни о магии, ни о привычках господина Хаула, понятия не имеет о его вкусах, но посмотрите-ка, вздумала готовить для него завтрак! Еще и осмелилась понукать Кальцифером! Но... Удалось же ей обуздать огненного демона и уговорить его приготовить бекон!

Ингредиенты:

Сырокопченный бекон — 4 ломтика
Свежие крупные яйца — 8 шт.
Перец (необязательно)

В ДОПОЛНЕНИЕ:

Хлеб, домашний (см. с. 128)
или из пекарни — 1 булка
Черный чай

Сыр чеддер, эмменталь или другой
полутвердый сыр

Зеленый лук или петрушка

1. Казалось бы, кто не знает, как готовить яичницу с беконом? Однако и тут есть свои хитрости... Чтобы это блюдо удалось, нужно знать две вещи: лучше использовать чугунную сковороду и не стоит разогревать ее (и ингредиенты) заранее.

2. В зависимости от размера сковороды можно разбить готовку на несколько этапов: например, 2 ломтика бекона и 4 яйца за раз. Для начала выложите бекон и обжаривайте его на среднем огне: изначально холодная сковорода, постепенно нагреваясь, позволит прослойкам жира постепенно таять, и вы получите в итоге мясо с хрустящей корочкой, нежное внутри. Обжаривайте 2 минуты с одной стороны, затем переверните.

3. Когда мясо поджарится до золотистой корочки, на сковороде образуется достаточно жира, а значит, время разбить яйца. Сделайте это и поджаривайте их 2 минуты; можно поперчить, соль же необязательна, поскольку мясо достаточно соленое само по себе.

4. Когда белок схватится, можно выкладывать блюдо в тарелки: желток должен оставаться жидким!

5. Подавайте яичницу с беконом с красивыми ломтиками хлеба, а также сыра, который идеально дополнит блюдо. Наконец, чтобы начать день замечательно и наполнить себя энергией, заварите чашку горячего черного чая (цейлонского или японского).

Примечание: я воспроизвел рецепт в точности, как он был показан на экране, но вы можете добавить больше приправ в яичницу, украсить ее листиками петрушки, зеленым луком или положить на тарелку немного фасоли в томатном соусе... Будьте изобретательны, будьте гурманами!



Рядка Тюньо на утесе СЭНДВИЧИ СОСКЭ

СЭНДВИЧИ С БЕКОНОМ, САЛАТОМ,
СЫРОМ ЧЕДДЕР И ЯПОНСКИМ МАЙОНЕЗОМ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции
ПОДГОТОВКА: 20 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 мин

Так трудно понять, почему взрослые злятся и нервничают, когда тебе всего лишь 5 лет! Твоя мама хорошо следит за тобой, и это уже не первый бутерброд, который ты съедаешь в машине, мчащейся к морскому побережью, зато первый, что ты делишь с очаровательным малышом, который сейчас плещется в ведре с водой на твоих коленях!

Ингредиенты:

ДЛЯ ЯПОНСКОГО МАЙОНЕЗА:

Яичный желток — 2 шт.
Дижонская горчица — 1 ст. л.
Рисовый или яблочный уксус — 2 ст. л.
Сок лимона — 1 ст. л.
Рафинированное растительное масло — 200 мл
Молотые нори — 1 большая щепотка
Соль — 1 большая щепотка
Сахар — 1 щепотка

ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ:

Бекон — 8 ломтиков
Хлеб для тостов домашний (см. с. 128) или из пекарни
Салат романо — 8 красивых листочков
Сыр чеддер — 4 ломтика
Зеленый сисо (или зеленый салат) — 4 листочка

1. Приготовьте японский майонез к сэндвичам: в миске смешайте яичные желтки и горчицу. Тщательно перемешивая, добавьте уксус, затем лимонный сок. Наконец, добавьте растительное масло и, взбивая до однородной консистенции, всыпьте в соус соль, сахар и порошок нори. Майонез должен получиться нежным, кремовым. Накройте миску пленкой и уберите в холодильник.

2. Приготовьте бекон: поставьте холодную сковороду на средний огонь и обжаривайте в ней ломтики бекона в течение 5 минут, регулярно переворачивая, после выложите на салфетку или бумагу для выпечки. Все ингредиенты готовы, можете переходить к сборке бутербродов.

3. Каждый сэндвич соберите в следующем порядке, снизу вверх: два куса хлеба смажьте японским майонезом, на один положите лист салата романо, ломтик чеддера, 2 ломтика жареного бекона, лист сисо, снова лист салата и накройте все вторым куском хлеба, щедро смазанным майонезом ранее. Невозможно устоять, чтобы не съесть сэндвичи сразу же!

Примечание: чтобы было еще вкуснее, внешние стороны ломтиков хлеба смажьте сливочным маслом и поместите бутерброды на решетку в духовку, разогретую до 220 °С, буквально на полминуты!





Рыбка Поньо на утесе

СИО РАМЭН ДОЛГОЖДАННОЙ ВСТРЕЧИ

БУЛЬОН ЧИНТАН, СИО ТАРЭ, СВИНИНА ТЯСЮ И АДЗИЦУКЭ ТАМАГО

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 30 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 мин

После злоключений под плотиной ты был уверен, что больше никогда не воссоединишься со своим странным, но таким близким другом. Ты был безутешен, но тут появилась изменившаяся... Это точно она, это Поньо! Чтобы согреть тебя и твою душу, мама готовит тебе рамэн, зная его секрет...

Ингредиенты:

ДЛЯ БУЛЬОНА ЧИНТАН:

Бульон из комбу и кацуобуси (см. с. 114) — 50 мл
Белый бульон из домашней птицы — 50 мл (см. с. 117)

ДЛЯ СОУСА СИО ТАРЭ:

Белый бульон из домашней птицы (см. с. 117) — 40 мл
Мелкая соль — 90 г
Сахар — 35 г
Саке (или сухое белое вино) — 100 мл
Мирин — 120 мл

ДЛЯ АДЗИЦУКЭ ТАМАГО (МАРИНОВАННЫХ ЯИЦ):

2 яйца + 300 мл соевого соуса
Или яйца, сваренные вкрутую — 2 шт.

ДЛЯ ПОДАЧИ:

Молодой лук — 1 шт. (только зелень)
Свинина тясю или пряная ветчина — 4 больших ломтика
Лапша быстрого приготовления — 4 брикета

1. Кунжутное масло — 4 ч. л. Заранее подготовьте маринованные яйца: можете использовать яйца, сваренные вкрутую, но, если хотите раскрыть все грани вкусов рамэна, вскипятите воду и варите в ней яйца 5 минут 55 секунд. В это время приготовьте ледяную воду. Опустите в нее яйца сразу, как только сварятся, после очистите и положите в миску, залейте соевым соусом и оставьте на все время приготовления рамэна. Можно приготовить и больше яиц, замариновать тем же способом, но оставить их в соусе уже на сутки.

2. Теперь приготовьте сию тарэ: в кастрюле смешайте все ингредиенты, нагревайте на среднем огне, пока не начнет закипать, после чего убавьте огонь до слабого, накройте крышкой и оставьте томиться.

3. Приготовьте бульон чинтан: в большую кастрюлю налейте бульон из птицы и даси. Доведите до кипения и также оставьте томиться под крышкой на тихом огне.

4. Теперь сделайте украшения: нарежьте перья зеленого лука, а яйца разрежьте на половинки быстрым уверенным движением, чтобы желток остался в пропитавшемся соусом белке.

5. Лапшу быстрого приготовления выложите в 4 глубокие тарелки для рамэна. В каждую добавьте по 2 половника бульона чинтан и по $\frac{1}{3}$ половника сию тарэ. Накройте тарелки и оставьте на 2–3 минуты. Добавьте по чайной ложке кунжутного масла. Сверху выложите по половинке яйца, по 2 кусочка ветчины или свинины тясю и посыпьте зеленым луком. Ешьте горячим!

Примечание: в аниме Лиза, мать Соскэ, дает детям рамэн быстрого приготовления. Я же предпочел представить рецепт домашнего рамэна, искусства бесконечного и страстного, объединяющего собой несколько фундаментальных принципов: наваристый бульон, ароматное масло, пикантный тарэ и особенный вкус, который он придает рамэну, а также свежайшие ингредиенты!

Сказания Земноморья

БОДРЯЩИЙ СУП ТЕНАР

ОВОЩНОЙ СУП С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции
ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 ч

Редко какие двери остаются закрытыми для мага Ястреба: его помощь и мудрость всегда приветствуются. Поэтому вы, не колеблясь ни секунды, пропускаете его и его раненого спутника в дом, едва увидев их на пороге. На огне как раз кипит овощной суп — идеальная возможность разделить ужин со старым другом!

Ингредиенты:

Лук — 2 шт.
Морковь — 2 шт.
Сельдерей — 1 стебель
Чеснок — 3 зубчика
Маленькая свежая репа — 6 шт.
Консервированная белая фасоль — 100 г
Зеленые оливки — 50 г
Шампиньоны — 6 шт.

Томатный соус пассата (идеально из помидоров сорта даттерини) — 500 г
Овощной бульон или белый бульон из домашней птицы (см. с. 117) — 1,5 л
Букет гарни — 1 шт. (см. прим. на с. 18)
1 ст. л. сушеного розмарина
Оливковое масло

1. Соль, перец. Подготовьте овощи и зажарку: очистите и нарежьте лук и морковь очень мелкими кубиками. Нашинкуйте сельдерей. Чеснок очистите и нарежьте крупно. Репу промойте, очистите и разрежьте на четвертинки. Промойте фасоль и оливки. Удалите ножки шампиньонов и аккуратно очистите шляпки при помощи салфетки, смоченной водой.
 2. Овощи готовы, можете переходить к приготовлению: в кастрюльку налейте оливковое масло, разогрейте на среднем огне и выложите морковь, лук и сельдерей, томите под крышкой 20 минут, помешивая.
 3. Добавьте чеснок, репу и фасоль. Посолите и поперчите, готовьте еще 2 минуты, перемешивая. После залейте томатной пассатой и бульоном. Продолжая помешивать, добавьте букет гарни и розмарин. Доведите до кипения и оставьте вариться на медленном огне на 30 минут.
 4. Наконец добавьте грибы и оливки и варите под крышкой еще 10 минут. Подавайте суп горячим!
- Примечание:** можете добавить вермишель или макароны-рожки, а также картошку, чтобы сделать суп более сытным.





Ведьмина служба доставки

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ ГОСПОЖИ

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ С СЕЛЕДКОЙ И ТЫКВОЙ

СЛОЖНОСТЬ: среднее • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 30 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 35 мин

Нелегко ведьме-новичку, только-только начинающей свое дело по доставке заказов от двери до двери! К счастью, порой попадаются внимательные, заботливые клиенты. Например, одной госпоже вы помогаете не только доставить пирог, но и приготовить его: ее духовка безнадежно сломалась, а Оку-сама так хотела порадовать внучку на день рождения... Пирог выглядит восхитительно, так почему бы не попросить рецепт?

Ингредиенты:

Филе свежей сельди или стейк трески — 400 г
Обычная тыква или японская тыква каботья — 500 г
Песочное тесто — 2 пласта по 200 г каждый (см. с. 129)
Сливочное масло (чтобы смазать форму)
Мука (чтобы работать с тестом)
Оливковое масло
Соль, перец

ДЛЯ ПРЯНОГО СОУСА БЕШАМЕЛЬ:

Несколько веточек эстрагона или петрушки
Растительное масло — 150 мл или сливочное масло
Мука — 15 г
Соль — 1 большая щепотка
Молоко или бульон даси — 250 мл
Мускатный орех — 1 щепотка

В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яичный желток — 1 шт. + молоко — 1 ст. л.
Оливковое масло
Черный перец, перец саншо (или сычуаньский)

Особые принадлежности:

Мультиварка или пароварка
Толкушка для картофеля (необязательно)
Скалка



1. Подготовьте рыбу: посолите со всех сторон и уберите в холодильник. Соль укрепит ее и улучшит процесс приготовления.
2. Переходим к тыкве: очистите ее и нарежьте кубиками. Положите в бамбуковую пароварку или мультиварку и поставьте над кипящей водой или на медленный огонь и готовьте на пару 25 минут (15 минут после того, как кастрюля начнет шуметь).
3. Пока готовится тыква, займемся соусом бешамель: мелко нарежьте травы. Налейте сливочное или растительное масло в кастрюлю, поставьте на средний огонь. Когда растительное масло начнет кипеть или сливочное растает, добавьте муку и соль. Хорошенько перемешивайте деревянной лопаточкой, пока не получите однородную массу, хорошо отстоящую от стенок кастрюли («высушите» ее). Важно хорошо обжарить муку. Убавьте огонь до медленного и неспешно влейте молоко, непрерывно помешивая, пока не получите гладкую однородную массу, после чего добавьте травы и мускатный орех. Перемешайте и уберите с огня.
4. Когда тыква станет мягкой, переложите ее в миску, посолите, поперчите, добавьте оливковое масло и разомните вилкой или толкушкой до однородной массы. Оставьте при комнатной температуре.
5. Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте сливочным маслом форму для выпечки. На рабочую поверхность насыпьте муки, выложите первый пласт теста, раскатайте до идеально ровного состояния, придайте нужную форму.
6. Выложите на тесто пюре из тыквы, после рыбу, посыпьте черным перцем и перцем саншо. Полейте соусом бешамель.
7. Накройте пирог вторым пластом теста, предварительно также раскатав его в нужную форму. Хорошо защипните края теста, чтобы не вытекла начинка.
8. Из остатков теста вырежьте фигуры, напоминающие рыбку голову, плавники и чешую, используя нож, и выложите их на пирог. Сделайте отверстие на месте глаза или у хвоста, чтобы пар мог выходить во время выпекания. Смешайте молоко и яичный желток и смажьте им пирог, чтобы он хорошо подрумянился в процессе, и отправьте в духовку на 35–40 минут.

Подача: подавайте пирог сам по себе или со свежим салатом, соевым соусом и мисо!







Ведьмина служба доставки ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ДЛЯ КИКИ

ДВАЖДЫ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

СЛОЖНОСТЬ: *среднее* • НА: 4 порции • ПОДГОТОВКА: 45 мин
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 мин • НАСТАИВАТЬ: 1 ч 15 мин

Как же приятно получить прекраснейший шоколадный торт, да еще с вашим изображением! Эта пожилая дама действительно милая и щедрая. Нужно изловчиться донести этот торт на метле, ни за что не уронив и не перевернув его!

Ингредиенты:

Зеркальная шоколадная глазурь (см. с. 130) — 200 г

ДЛЯ БИСКВИТА:

Сливочное масло — 25 г

Яйца — 4 шт.

Соль — 1 щепотка

Сахарная пудра — 120 г

Мука — 100 г

Порошок какао — 25 г

ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ ВЗБИТЫХ СЛИВОК:

Жирные сливки (минимум 30%) — 350 мл

Сахарная пудра — 25 г

Порошок какао — 25 г

ДЛЯ РИСУНКОВ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА:

Белый шоколад-кувертюр — 150 г

Хвойно-зеленый пищевой краситель

Алый краситель

Особые принадлежности:

Круглая форма для выпечки с высокими стенками

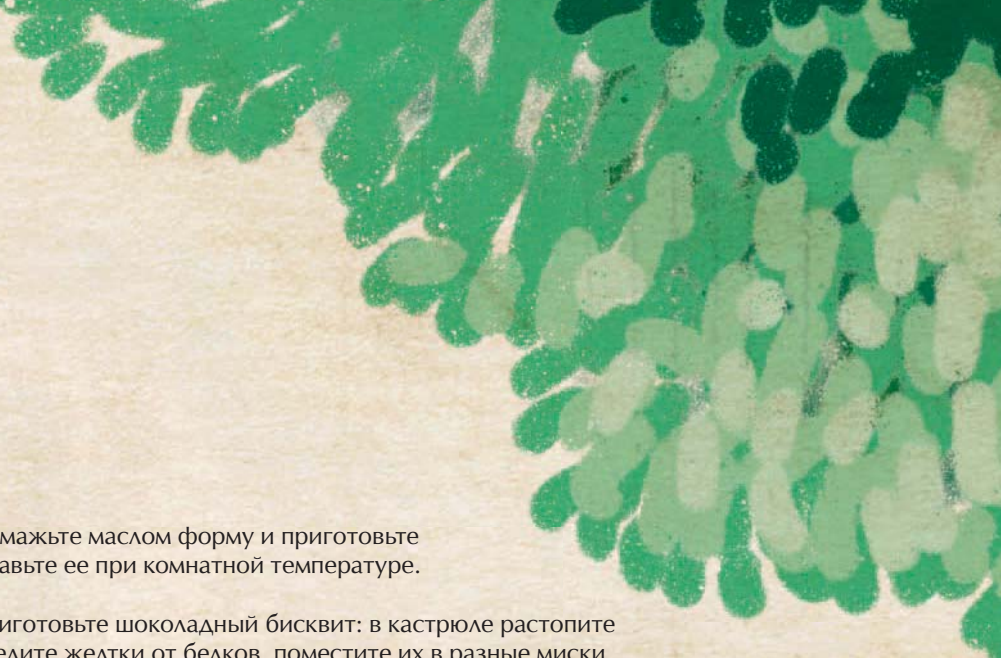
Миксер или венчик

Кондитерский мешок с круглой насадкой

Силиконовая лопатка

Кондитерская spatula





1. Поставьте в холодильник миску. Смажьте маслом форму и приготовьте домашнюю шоколадную глазурь, оставьте ее при комнатной температуре.

2. Разогрейте духовку до 180 °С. Приготовьте шоколадный бисквит: в кастрюле растопите на тихом огне сливочное масло. Отделите желтки от белков, поместите их в разные миски. Посолите белки, взбейте миксером до мягких пиков. К желткам добавьте сахар, энергично взбейте до кремообразной массы. Смешайте муку и какао-порошок и постепенно введите их в смесь желтков и сахара, помешивая. После добавьте взбитые белки, аккуратно перемешайте до однородности и добавьте охлажденное растопленное масло.

3. Налейте тесто в форму и отправьте в духовку на 30 минут, после чего достаньте бисквит из формы и оставьте отдыхать при комнатной температуре.

4. Нет ничего сложного в приготовлении шоколадных взбитых сливок: в охлажденную миску (помните, вы убрали ее в холодильник в самом начале?) вылейте сливки, смешайте их с сахаром и какао и взбейте до плотных пиков. Переложите в кондитерский мешок и уберите пока в холодильник.

5. Разрежьте бисквит на два коржа. Первый положите на решетку или большое блюдо. Можно пропитать бисквит уμέсю — японским сливовым ликером (понадобится 50 мл). После покройте корж толстым слоем шоколадных сливок из кондитерского мешка и накройте вторым коржом.

6. Покройте торт зеркальной глазурью, равномерно распределив ее spatulой со всех сторон; ею же удалите излишки.

7. Теперь переходите к рисованию: глазурь растапливайте на водяной бане, пока она не станет перламутровой и тягучей. Разлейте ее в 2 миски: $\frac{2}{3}$ в одну, $\frac{1}{3}$ в другую. На силиконовый коврик вылейте $\frac{2}{3}$ глазури, распределите лопаткой и уберите в холодильник, чтобы застыла. Оставшуюся треть разделите на 2 части и добавьте в одну зеленый краситель, в другую — красный. Также распределите по плоскости и уберите в холодильник.

8. Когда глазурь застынет, достаньте ее из холодильника и вырежьте фигурки. Буквы можно вырезать по трафарету (см. с. 131), так же как елочку и алый бант. Расположите их на торте, уже покрытом глазурью, чтобы они приклеились к ней.

Ваш шоколадный торт готов к подаче!





KIKI





Принцесса Монаоке

Окаю монаха Дзико-Бо

Суп из риса, курицы и свежих трав

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции
ПОДГОТОВКА: 10 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 ч

Вы покинули Восток, чтобы отправиться на Запад и найти корни того зла, что грозит уничтожить мир. По пути вы встречаете буддийского монаха, странного, но добродушного. Именно он готовит вам рис, который вы пытались купить у деревенских за горсть золотого песка. И только он смог распознать в вас принца племени Эмиси.

Ингредиенты:

Круглозерный рис
(японика, арборио) — 160 г
Петрушка —
несколько листиков
Кунжут — 4 щепотки

ДЛЯ БУЛЬОНА:
Куриные бедрышки — 2 шт.
Корень имбиря — 2 см
Овощной бульон (см. с. 117)
или вода — 2 л
Крупная соль — 15 г

1. Заранее приготовьте бульон: можно сварить простой, а можно использовать даси или бульон из комбу и кацуобуси, или, как в нашем рецепте, приготовить из птицы. Снимите с бедрышек кожу, при необходимости удалите кости. Имбирь очистите и измельчите.

2. В большую кастрюлю налейте воду, посолите, опустите в нее курицу и имбирь. Доведите до кипения, снимая пенку, и варите 30 минут под крышкой, после чего процедите бульон. Мясо положите в посуду с крышкой, чтоб не остыло.

3. Трижды промойте рис холодной водой, положите его в большую кастрюлю и залейте бульоном. Доведите до кипения, накройте крышкой, уменьшите огонь и варите 30 минут; несколько раз за это время необходимо будет помешать рис деревянной лопаточкой, следя, чтобы он не пристал ко дну. Окаю готово!

Подача: разложите окаю (рис с бульоном) в 4 глубокие тарелки, сверху выложите мясо, украсьте листиками петрушки, посыпьте кунжутом. Подавайте горячим!



Небесный замок Лангута

КАРРИ ВОЗДУШНЫХ ПИРАТОВ

РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРРИ И ОВОЩАМИ ПО-ЯПОНСКИ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 20 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 4 ч 30 мин

На воздушном судне Доры нужно так много сделать, чтобы оно могло взлететь! Многие из этих заданий — труд неблагодарный и тяжелый, даже опасный. Может, поэтому некоторые члены экипажа норовят сбежать на кухню, чтобы помочь Сите с приготовлением восхитительного карри?

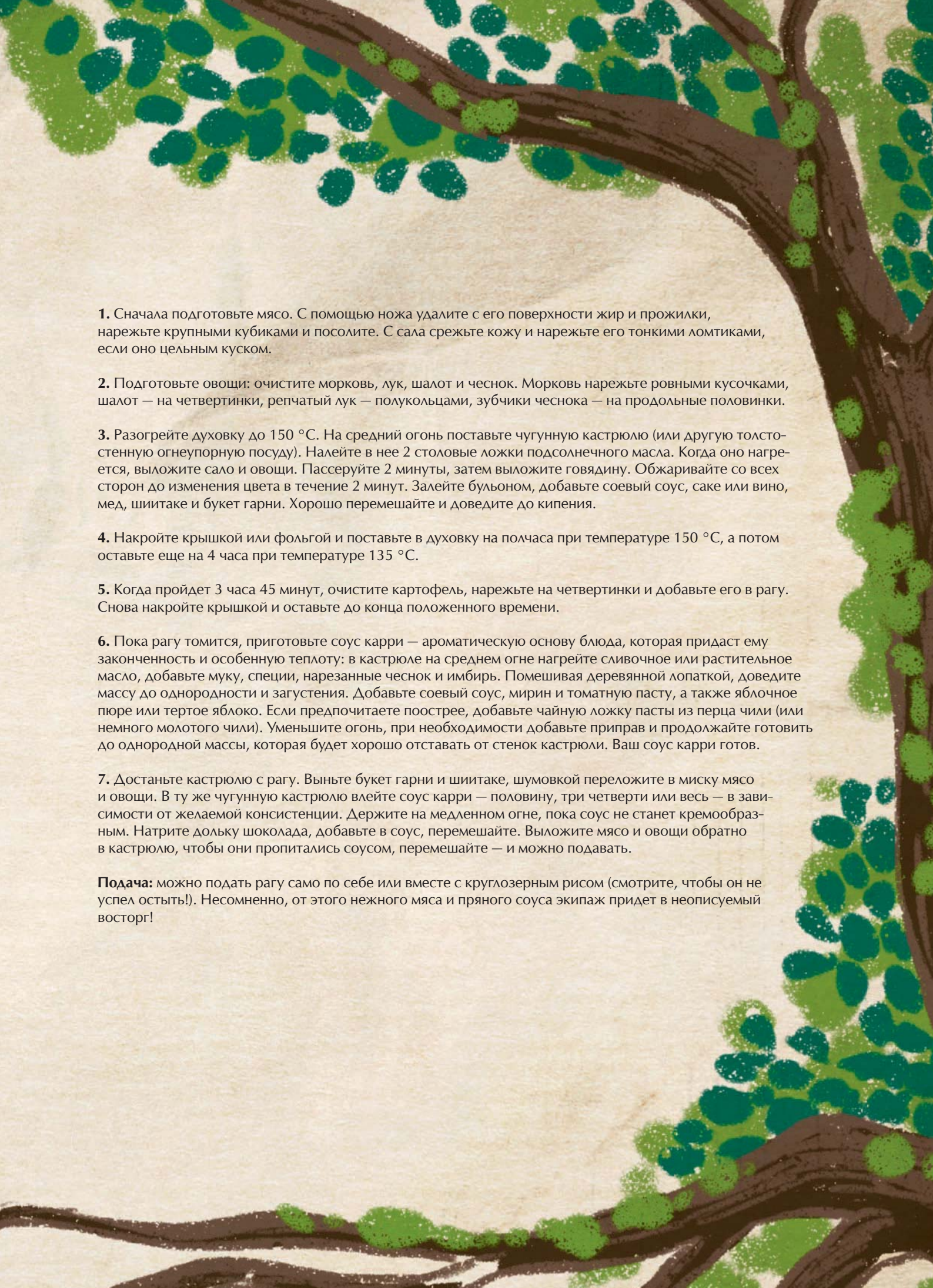
Ингредиенты:

ДЛЯ РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ:

Говяжьи щеки,
голяшка или лопатка — 800 г
Копченое сало — 150 г
Красивая морковь — 4 шт.
Лук-шалот — 4 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Репчатый лук — 2 шт.
Овощной бульон, или даси,
или бульон из кацуобуси и комбу
(см. с. 114) — 2 л
Соевый соус — 100 мл
Саке (или сухое белое вино) — 50 мл
Жидкий мед — 2 ст. л.
Сушеные грибы шиитаке — 4 шт.
Букет гарни — 1 шт.
(см. прим. на с. 18)
Картофель — 6 шт.
Подсолнечное масло

ДЛЯ СОУСА КАРРИ:

Сливочное масло
или рафинированное
растительное масло — 20 г
Мука — 20 г
Специи гарам масала — 1½ ст. л.
Порошок карри — 1 ч. л.
Свежий корень имбиря — 1 см
Чеснок — 1 зубчик
Соевый соус — 1 ст. л.
Мирин или рисовый
либо яблочный уксус — 1 ч. л.
Томатная паста — 1 ч. л.
Яблочное пюре — 1 ч. л.
или яблоко, натертое
на крупной терке — ½ шт.
Темный шоколад — ½ дольки

- 
1. Сначала подготовьте мясо. С помощью ножа удалите с его поверхности жир и прожилки, нарежьте крупными кубиками и посолите. С сала срежьте кожу и нарежьте его тонкими ломтиками, если оно цельным куском.
 2. Подготовьте овощи: очистите морковь, лук, шалот и чеснок. Морковь нарежьте ровными кусочками, шалот — на четвертинки, репчатый лук — полукольцами, зубчики чеснока — на продольные половинки.
 3. Разогрейте духовку до 150 °С. На средний огонь поставьте чугунную кастрюлю (или другую толсто-стенную огнеупорную посуду). Налейте в нее 2 столовые ложки подсолнечного масла. Когда оно нагреется, выложите сало и овощи. Пассеруйте 2 минуты, затем выложите говядину. Обжаривайте со всех сторон до изменения цвета в течение 2 минут. Залейте бульоном, добавьте соевый соус, саке или вино, мед, шиитакэ и букет гарни. Хорошо перемешайте и доведите до кипения.
 4. Накройте крышкой или фольгой и поставьте в духовку на полчаса при температуре 150 °С, а потом оставьте еще на 4 часа при температуре 135 °С.
 5. Когда пройдет 3 часа 45 минут, очистите картофель, нарежьте на четвертинки и добавьте его в рагу. Снова накройте крышкой и оставьте до конца положенного времени.
 6. Пока рагу томится, приготовьте соус карри — ароматическую основу блюда, которая придаст ему законченность и особенную теплоту: в кастрюле на среднем огне нагрейте сливочное или растительное масло, добавьте муку, специи, нарезанные чеснок и имбирь. Помешивая деревянной лопаткой, доведите массу до однородности и загустения. Добавьте соевый соус, мирин и томатную пасту, а также яблочное пюре или тертое яблоко. Если предпочитаете поострее, добавьте чайную ложку пасты из перца чили (или немного молотого чили). Уменьшите огонь, при необходимости добавьте приправ и продолжайте готовить до однородной массы, которая будет хорошо отставать от стенок кастрюли. Ваш соус карри готов.
 7. Достаньте кастрюлю с рагу. Выньте букет гарни и шиитакэ, шумовкой переложите в миску мясо и овощи. В ту же чугунную кастрюлю влейте соус карри — половину, три четверти или весь — в зависимости от желаемой консистенции. Держите на медленном огне, пока соус не станет кремообразным. Натрите дольку шоколада, добавьте в соус, перемешайте. Выложите мясо и овощи обратно в кастрюлю, чтобы они пропитались соусом, перемешайте — и можно подавать.

Подача: можно подать рагу само по себе или вместе с круглозерным рисом (смотрите, чтобы он не успел остыть!). Несомненно, от этого нежного мяса и пряного соуса экипаж придет в неописуемый восторг!







Возвращение кота

ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ БЕЗДОМНОЙ МАЛЫШКИ

САБЛЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ЛИМОНОМ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 15 мин

НАСТАИВАТЬ: 10 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин

Сегодня вы спасли кота. А еще говорили с ним. И когда вы рассказываете об этом матери, она вспоминает, что и в детстве (по крайней мере, по вашим горячим заверениям) вы разговаривали с кошками. Тогда сердце ваше дрогнуло при виде маленького пушистого белого комочка на улице, и вы поделились с ним печеньем в форме рыбок.

Каким оно было на вкус?..

Ингредиенты:

Мука — 180 г + еще немного
для рабочей поверхности
Сахар — 60 г
Ванильный сахар — 8 г
Молотый миндаль — 60 г

Соль — 1 щепотка
Сливочное масло — 140 г
Яйцо — 1 шт.
Лимон — 1 шт.

Способе принадлежности:

Формочка-рыбка для печенья, бумага для выпекания, пищевая пленка

1. Приготовьте тесто для печенья: смешайте все сухие ингредиенты в миске. Растопите сливочное масло, добавьте его к сухой смеси. Туда же разбейте яйцо и перемешивайте до образования однородной массы. С лимона снимите цедру и добавьте ее в тесто.

2. Достаньте тесто из миски, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 45 минут — этого достаточно, чтобы масло застыло.

3. Разогрейте духовку до 170 °C.

4. Покройте мукой рабочую поверхность и раскатайте на ней тесто скалкой в пласт толщиной около 1 см. Формочкой вырежьте печенья-рыбки, противень застелите бумагой для выпечки, выложите на него печенье.

5. Выпекайте печенье 10 минут, после дайте ему отдохнуть.

Печенье будет вкуснее, если есть его охлажденным.





Ариэти из страны лилипутов

НЕВЕРОЯТНО СЛИВОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ ПОДА

ТОСТЫ С СЫРОМ, ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И МАСЛОМ С ЧЕРЕМШОЙ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 мин

Вы чувствуете себя ужасно виноватой из-за того, что из-за вашей дружбы с этим человеческим мальчуганом вашей семье приходится переезжать, оставив дом, которым так дорожили ваши родители. Однако в глазах вашего отца нет ни капли осуждения — только бесконечная любовь и забота, с которой он предлагает вам кусочек хлеба с плавленым сыром...

Ингредиенты:

Сыр камамбер или бри — 1 шт.
Домашний тостовый хлеб или булочки
(см. с. 127–128) или из пекарни — 4 шт.
Соленое или обычное сливочное масло
комнатной температуры — 100 г
Черемша — 6 красивых листиков
(или маленький пучок зеленого лука
+ маленький зубчик чеснока)

Грибы лисички — 100 г
Грибы вешенки — 100 г
Королевские шампиньоны
или шиитаке — 100 г
Петрушка — 1 пучок
Арахисовое масло
Мелкая соль, молотый перец

Особые принадлежности:

Силиконовая лопаточка
Пищевая фольга

1. Разогрейте духовку до 190 °С. Приготовьте масло с черемшой: мелко нарежьте черемшу, положите в миску, добавьте сливочное масло и перемешайте силиконовой лопаткой. Если используете лук с чесноком, то чеснок мелко натрите, а перья лука измельчите ножом и также смешайте с маслом.
2. Подготовьте грибы: аккуратно очистите их с помощью салфетки, смоченной водой. Лисички и вешенки разрежьте пополам, королевские шампиньоны — на 4 части. Мелко нарежьте петрушку.
3. Заверните сыр в фольгу, положите на противень и отправьте в духовку на 20 минут.

4. В это время закончите с грибами: налейте растительное масло в сковороду и разогрейте на сильном огне. Выложите вешенки и шампиньоны, обжаривайте 4–5 минут. Добавьте лисички и петрушку. Готовьте еще 1,5 минуты, помешивая, затем переложите на тарелку, удалив масло с грибов салфеткой. Посолите и поперчите их.

5. Перед тем как достать сыр из духовки, намажьте хлеб маслом с черемшой и отправьте его в духовку на 2 минуты, после чего достаньте, выложите на хлеб грибы и растопленный сыр. Приятного аппетита!

Примечание: в аниме перекус куда скромнее и бутерброды намного проще — обычные с плавленым сыром. Но я решил предложить вам более изысканный вариант, приготовленный из ингредиентов, которые добывали приносили из леса (плавить сыр они, кстати, тоже умели).

Ариэти из страны лилипутов

СПОКОЙНЫЙ ОБЕД С ТЕТУШКОЙ САДАКО

МАРИНОВАННЫЙ ГОВЯЖИЙ СТЕЙК, БРОККОЛИ НА ПАРУ И ЛАПША С КУНЖУТНЫМ МАСЛОМ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 20 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 12 + 10 мин

НАСТАИВАТЬ: от 30 мин до 12 ч

Тетущка Садако и вправду такая милая и заботливая. Когда вы обедаете вместе, она непременно поделится какой-нибудь семейной историей. Сегодня она упомянула миниатюрных человечков, всецело завладев вашим вниманием...

Ингредиенты:

Говяжий стейк из вырезки — 4 шт.

Брокколи — 1 кочан

Кунжутное масло — 1 ст. л.

Кунжут — 1 ст. л.

Подсолнечное масло для жарки

Мелкая соль, перец

ДЛЯ МАРИНАДА:

Лук-шалот — 2 шт.

Корень имбиря — 1 см

Паста мисо — 1 ч. л.

Сахар — 30 г или мед — 1 ч. л.

Соевый соус — 200 мл

Мирин — 50 мл

Оливковое масло — 50 мл

ДЛЯ ПОДАЧИ:

Отварная лапша — 240 г

Отварной рис — 120 г

Особе принадлежноти:

Пароварка

Силиконовая лопатка

1. Сначала замаринуйте стейки: хорошенько посолите их. Очистите и нарежьте мелко шалот и имбирь. В миске смешайте пасту мисо и сахар силиконовой лопаткой (так проще). Добавьте соевый соус, мирин, оливковое масло, имбирь и шалот. Хорошенько перемешайте и выложите в маринад мясо. Накройте пленкой и уберите в холодильник минимум на полчаса (максимум на 12 часов).

2. Разделите брокколи на соцветия, промойте чистой водой, положите в пароварку и готовьте на пару 12 минут. В миске смешайте масло и семена кунжута. Выложите в него брокколи, хорошенько перемешайте.

3. Вернитесь к мясу: выложите его на салфетку или бумагу для выпечки. Сварите соус терияки: маринад перелейте в кастрюльку и поставьте на средний огонь, дайте ему покипеть 5—10 минут и доведите до сиропообразной консистенции, регулярно помешивая. В сковороду (в идеале чугунную) налейте подсолнечное масло и нагрейте на сильном огне, после чего выложите мясо. Можно готовить по 2 стейка за раз. Обжаривайте минимум по полминуты с каждой стороны, после чего уменьшите огонь и прожарьте стейки до желаемой степени. Затем выложите мясо из сковороды и дайте ему отдохнуть перед подачей примерно половину того времени, что вы затратили на обжаривание.

Подача: нарежьте каждый стейк на кусочки, подавайте с брокколи в кунжутном масле и соусом терияки. Также можно добавить по пиале лапши и белого риса. Приятного аппетита!

Примечание: чтобы разнообразить и украсить ваше блюдо, попробуйте заменить брокколи на брокколини!



Ариэти из страны лилипутов

СЛИВОЧНЫЙ ПОТ-О-ФЁ¹

ОТ ДОБЫВАЕК

БУЛЬОН И ОВОЩИ С НЕЖНЫМ СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 45 мин

На подоконнике для тебя оставили кусочек сахара. Ты уверена, что это тот самый, что ты потеряла вчера, но мама настроена менее оптимистично — она считает, что это ловушка взрослых, жаждущих вас поймать. Быть может, вашей повседневной жизни вскоре суждено кардинально измениться, но... Прежде чем думать о таких сложных вещах, почему бы не насладиться этим прекрасным сливочным супом из котелка, еще горячим?

Ингредиенты:

Чеснок — 2 зубчика
Свежий корень имбиря — 2 см
Большая морковь — 4 шт.
Картофель — 4 шт.
Брокколи — ½ кочана
Овощной бульон (см. с. 117) — 2 л
Саке (или сухое белое вино) — 1 ст. л.
Соевый соус — 1 ст. л.
Петрушка — несколько листочков

ДЛЯ СОУСА БЕШАМЕЛЬ:

Растительное масло без запаха — 20 г
Мука — 20 г
Соль — 1 большая щепотка
Перец — 1 большая щепотка
Молоко — 250 мл

1. Подготовьте овощи: чеснок раздавите, не очищая. То же сделайте с имбирем — руками или ножом для нарезки. Морковь и картошку очистите, разрежьте на четвертинки. Разделите соцветия брокколи.

2. В большую кастрюлю налейте бульон и выложите овощи, добавьте саке или вино и соевый соус. Хорошенько перемешайте и варите под крышкой на среднем огне 45 минут.

3. Пока овощи варятся, приготовьте бешамель: в сотейник налейте растительное масло, разогрейте на среднем огне. Добавьте муку и соль. Хорошо перемешайте и готовьте еще 1,5 минуты, помешивая, чтобы не слиплось. Когда мука приобретет выраженный золотистый оттенок, снимите кастрюлю с огня, добавьте в смесь молоко, посолите, поперчите, перемешайте.

4. Когда овощи станут мягкими, вытащите их шумовкой и процедите бульон, чтобы удалить имбирь. Поставьте сотейник с соусом бешамель на средний огонь и смешайте его с бульоном в желаемой пропорции, но помните, что чем больше бульона вы добавите, тем менее сливочным получится блюдо.

Подача: разлейте сливочный бульон в 4 суповые тарелки и разложите в них овощи. Украсьте петрушкой. Подавайте горячим!

¹ «Котелок на огне», традиционный французский суп из мяса, обычно говядины, и овощей.





Навсикая из долины ветров

Суп О-БАБЫ

СУП ИЗ СОЛЕРОСА И БЕЛОЙ ФАСОЛИ

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции

ПОДГОТОВКА: 15 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 40 мин

Вы рады вновь видеть своего учителя, мудрого Юпу. Он всегда пользовался уважением и почетом в вашей стране, и вы сопровождаете его к постели князя Джиля, его и престарелую провидицу О-Бабу, которая варит суп, от которого пахнет морем...

Ингредиенты:

Лук-шалот — 2 шт.

Консервированная белая фасоль — 250 г

Свежий солерос¹ (или тонкая зеленая спаржа, или зеленая стручковая фасоль) — 150 г

Свежий корень имбиря — 1 см

Чеснок — 2 зубчика

Бульон даси, или из комбу и кацуобуси, или овощной (см. с. 117) — 1 л

Ситими тогараси или молотый эспелетский перец — несколько щепоток

Оливковое масло

Мелкая соль

Особо принадлежностей:

Погружной блендер

1. Подготовьте овощи: шалот очистите и нарежьте, фасоль промойте, солерос (или спаржу) промойте и нарежьте крупно. Имбирь и чеснок очистите и нарежьте мелко.

2. Бульон в кастрюле доведите до кипения.

3. В большой кастрюле на среднем огне разогрейте сливочное масло, выложите лук-шалот и пассеруйте 2 минуты. Добавьте солерос или спаржу, чеснок и имбирь и готовьте еще 5 минут, затем выложите фасоль. Добавьте приправы по вкусу. Готовьте еще 2 минуты, потом добавьте 700 мл бульона, накройте крышкой и варите еще 10 минут. Если овощи по истечении этого времени будут недостаточно мягкими, подержите суп на огне еще немного.

4. Блендером измельчите получившуюся смесь до однородной массы. Добавьте необходимое количество бульона, чтобы довести блюдо до желаемой консистенции.

Подача: подавайте горячим, посолив и добавив ситими тогараси, чтобы оживить вкус блюда. Приятного аппетита!

¹ Съедобный дикорос, растет на побережьях морей и соленых озер. В пищу идут молодые побеги. Солерос добавляют в салаты и гарнируют им блюда из рыбы и морепродуктов. — Прим. ред.

Унесенные призраками

НИКУМАНЫ ИЗ КУПАЛЬНИ

ПАРОВЫЕ БУЛОЧКИ С АНКО

СЛОЖНОСТЬ: легкое • НА: 4 порции • ПОДГОТОВКА: 20 мин
НАСТАИВАНИЕ: 1 ч 30 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: по 10 мин на булочку

Когда вы поступили на работу к Юбабе, у вас и секундочки свободной не осталось: управлять водой для купален у мельницы и печи, помогая дедушке Камадзи, драить каждый кирпичик пола с Рин... Иногда можно и об ужине позабыть, уснуть, едва наступит ночь. Эти вкусные никуманы здорово спасают, придавая сил, когда нужно!

Ингредиенты:

Пюре из красной фасоли
адзуки или домашняя паста анко
(см. с. 129) — 300 г

ДЛЯ ТЕСТА:

Пшеничная мука — 280 г +
еще немного для рабочей поверхности
Сахар — 18 г
Соль — 1 щепотка
Разрыхлитель для теста —
1 ч. л. без горки
Дрожжи для сдобы —
1 ч. л. без горки
Прохладная вода
(максимум 30 °C) — 120 мл

Особые принадлежности:

Пароварка
Бумага для выпечки

1. Приготовим тесто: в миске смешайте все сухие ингредиенты и сделайте в центре небольшое углубление. Влейте сразу всю воду. Нанесите муку на ладони и замесите тесто до однородной массы. Присыпьте рабочую поверхность мукой и продолжайте месить, пока не получится гладкий шар. Положите тесто в миску, накройте тканью и дайте ему подняться в течение 1 часа при комнатной температуре.

2. По истечении этого времени снимите ткань и придавите тесто кулаком в центре, чтобы выпустить из него воздух. Выложите его на рабочую поверхность и скатайте тесто в колбаску, разрежьте ее на 10 примерно равных частей и скалкой раскатайте их в кругляши примерно 10 см в диаметре.

3. Положите кругляш из теста на ладонь. В центр поместите пасту из красной фасоли и сложите тесто как кошель, соединив края к центру и зашипнув их вместе. Проделайте это с каждым никуманом.

4. В пароварку (бамбуковую или обычную) выложите лист бумаги для выпечки. Разложите на него булочки и дайте им подниматься еще полчаса.

5. Готовьте булочки на пару в течение 10 минут, следя, чтобы температура оставалась средней — сильный жар испортит никуманы. Подавайте горячими!





Унесенные призраками

ЧАЕПИТИЕ У ДЗЭНИБЫ

Воздушный японский чизкейк

СЛОЖНОСТЬ: среднее • НА: 6 порций • ПОДГОТОВКА: 20 мин
Остывание: 10 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 ч 20 мин

Хотя Дзэниба и похожа на Юбабу как две капли воды, по характеру близнецы просто небо и земля. Доброжелательная и теплая, Дзэниба приглашает вас на чаепитие и пусть не решает ваши проблемы по щелчку пальцев, но подталкивает на верный путь, позволяя самостоятельно отыскать верное решение. А к нужной дороге еще и вкуснейший чизкейк!

Ингредиенты:

Сливочный сыр — 130 г	Ванильный сахар — 10 г
Сливочное масло — 15 г	Пшеничная мука — 30 г
Молоко — 50 мл	Кукурузный крахмал — 15 г
Яйца — 3 шт.	Жидкий мед (для украшения)
Сахар — 50 г	

Особые принадлежности:

Круглая форма для выпечки
Кулинарная кисть
Бумага для выпечки
Фольга

1. Выложите в миску сыр, молоко и сливочное масло. Нагревайте на водяной бане, пока масло не растает, затем смешайте все венчиком до однородной гладкой тягучей текстуры. Оставьте на 10 минут при комнатной температуре.
 2. Разогрейте духовку до 160 °C. Разбейте яйца, отделите белки от желтков. Белки взбейте до мягких пиков, добавляя сахар частями, в три подхода.
 3. Желтки добавьте к смеси масла, молока и сыра. Постепенно, в три приема, добавьте белки, тщательно и аккуратно перемешивая. Наконец добавьте муку и кукурузный крахмал и мешайте до однородной кремообразной массы.
 4. Застелите дно формы для выпечки бумагой, залейте в нее тесто. Деликатно постучите формой о стол, чтобы выгнать пузырьки воздуха. Если форма разъемная, оберните ее нижнюю половину в лист фольги, чтобы избежать протечек.
 5. Большую жаростойкую емкость застелите тканью или салфеткой, поставьте в нее форму и налейте в емкость воды так, чтобы закрывала нижнюю часть формы на 2–3 см.
 6. Поставьте чизкейк в духовку на 20 минут, после откройте духовку на 6 секунд, чтобы вышел горячий воздух. Уменьшите температуру до 110 °C и выпекайте чизкейк еще час.
 7. Достаньте торт из формы и выложите на блюдо. Чтобы придать десерту блеск, с помощью кисти смажьте его медом.
- Ешьте с чашкой хорошего чая в приятной компании!



Унесенные призраками

ПРОКЛЯТОЕ ПИРШЕСТВО

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЕПЕЛКИ ПО-ПЕКИНСКИ С ПЕРЦЕМ И БАЗИЛИКОМ

СЛОЖНОСТЬ: среднее • НА: 4 порции • ПОДГОТОВКА: 30 мин
НАСТАИВАТЬ: 1–12 ч • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 ч

Ты всего лишь ребенок, но куда лучше родителей знаешь, что нельзя без разрешения приступать к еде. Странный парк, в нем еще более странное огромное летнее кафе... Что-то тут не так! Что-то... А эти перепелки выглядят действительно аппетитно!..

Ингредиенты:

Потрошенные перепелки — 4 шт.
Белый бульон из домашней птицы (см. с. 117) — 1 л
Зеленый базилик — несколько листиков
Жареный кунжут
Соль

ДЛЯ МАРИНАДА:
Чеснок — 2 зубчика
Свежий корень имбиря — 1 см
Паприка — 1 ч. л.
Соевый соус — 150 мл
Рисовый уксус — 100 мл
Соус шрирача — 1 ст. л.
Концентрированный соевый соус — 4 ст. л.
Устричный соус — 2 ст. л.
Кунжут — 1 ч. л.
Рисовый сироп — 3 ст. л.
Приправа усяньмьян («5 вкусов»)¹ — 1 ч. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Консервированные ростки бамбука — 30 г
Грибы шиитаке или шампиньоны — 8 шт.
Свиной или говяжий фарш — 300 г
Лук-шалот или репчатый, обжаренный — 30 г
Сахар — 5 г
Соль — 6 г
Черный перец — 5 г
Приправа усяньмьян — 5 г
Мирин — 1 ст. л.
Соевый соус — 1 ст. л.

1. Начнем с приготовления маринада для перепелок: посолите птицу со всех сторон, изнутри тоже.

2. Имбирь очистите и мелко нарежьте. Положите его в миску и добавьте остальные ингредиенты для маринада. Перемешайте все деревянной лопаточкой до однородной ароматной массы. Опустите в нее перепелок, закройте пищевой пленкой и уберите в холодильник минимум на час, максимум на 12 часов.

3. Приготовьте начинку для фарширования перепелок: нарежьте ростки бамбука. Крупно нарежьте шиитаке. Сложите в миску все необходимые ингредиенты и хорошенько перемешайте руками до однородной ароматной массы. Накройте пленкой и уберите в холодильник.

4. Разогрейте духовку до 180 °С.

5. Достаньте перепелок из маринада. С помощью кондитерского мешка или ложки наполните их начинкой.

6. Маринад вылейте в противень для запекания, добавьте бульон и выложите в него перепелок. Поставьте в духовку на 1 час, время от времени поливая перепелок соусом.

Подача: подавайте птицу горячей, не разделявая, с плоской риса или свежим салатом. Посыпьте кунжутом и украсьте базиликом.

¹ Китайская универсальная приправа, сочетающая в себе 5 вкусов — острый, сладкий, кислый, соленый, пряный. Обычно состоит из бадьяна, гвоздики, корицы, фенхеля, сычуаньского перца и других компонентов.



ちびっ
元々
おめでとう
おめでとう



Унесенные призраками

ОНИГИРИ ХАКУ

ЯПОНСКИЕ РИСОВЫЕ ТРЕУГОЛЬНИКИ

СЛОЖНОСТЬ: среднее • НА: 4 порции • ПОДГОТОВКА: 30 мин
НАСТАИВАНИЕ: 10 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 мин

Порой простой рисовый треугольник — это все, что нужно, чтобы согреть вашу душу и вызвать светлые воспоминания. Особенно когда он предложен другом...

Ингредиенты:

Рис косихикари (см. с. 116), японика или арборио — 400 г
Рисовый уксус — 200 мл
Сахар — 30 г
Соль — 2 г

Особые принадлежности:

Веер

1. Промойте рис минимум 3 раза (больше — лучше), до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Высыпьте его в кастрюлю, добавьте 500 мл воды, доведите до кипения. Варите 12 минут на очень тихом огне, затем оставьте постоять еще 10 минут, накрыв крышкой и выключив конфорку.

2. Тем временем смешайте уксус, сахар и соль в кастрюльке. На медленном огне растопите сахар и соль, но до кипения смесь не доводите.

3. Рис выложите в миску. Добавьте $\frac{3}{4}$ уксуса и перемешивайте деревянной лопаткой, аккуратно, чтобы не повредить рисовые зерна. Пока добавляете уксус, охлаждайте рис с помощью веера или мини-вентилятора. Рис готов.

4. Оставшимся уксусом смочите руки, чтобы рис не прилипал к ладоням. Возьмите немного риса, скатайте шарик и сформируйте из него треугольник. Продолжайте лепить, пока не кончится рис.

Ешьте онигири горячими или охлажденными до комнатной температуры, наслаждаясь их простотой!

Примечание: онигири, которыми Хаку поделился с Тихиро, совсем простые, но помните, что это не единственный рецепт — вариантов множество.



Зимосні





Свежайшее

Грибы

Грибы шимеджи, эноки и шиитакэ часто используются в японской кухне. Шимеджи и эноки любят за нежный вкус, добавляют их в салаты и супы.

Картофель

В сладком или более традиционном соленом виде часто используется в японской кулинарии, например в тушеных блюдах или в крокетах.

Лук

Лук, и репчатый и зеленый, широко используется как во французской и европейской, так и в японской кухне — свежий, припущенный, засахаренный... Он обладает широкой палитрой ароматов.

Морковь

Используется во многих блюдах японской кухни, в том числе в моем любимом — японском карри.

Огурец

Бывает свежим или маринованным — «цукэмоно», как говорят японцы.



Сисо (шисо, зеленая перилла)

Темно-красные или темно-зеленые листья этого растения используются как в кулинарии, так и в традиционной медицине. Сисо иногда называют японским базиликом.

Светлый имбирь

Незаменимый ингредиент в японской кухне; используется для придания аромата маринадам, соусам, настойкам и сиропам.

Тофу

Продукт створаживания соевого молока. Эта белая мягкая масса, немного рассыпчатая, бывает плотной или шелковистой, она пригодна для жарки и обла- дает довольно нейтральным вкусом. Тофу — продукт ежедневного потребления в Азии.

Яйцо

Маринованное в соевом соусе, приготовлен- ное в мешочек, всмятку, взбитое, онсэн-тамаго¹, в омлете, в майонезе, в «Плавающем острове»², выпечке, пудингах, креме и даже в коктейлях — многообразно применение яиц в кулинарии. Я всегда держу несколько в моем холодильнике.

Чеснок

Овощ, распространенный в японской, паназиат- ской, французской и русской кухне. Используется для придания аромата жареным овощам, маслам и бульонам, а также для натирания жареного хлеба. Его вкус всегда насыщенный, а достоинства многочисленные.

Японский Таклажан

Более длинный и тонкий по сравнению с привычным нам. Можно жарить на сильном или слабом огне, засахаривать или мариновать в пасте мисо.

Эдамамэ

Молодые соевые бобы ярко-зеленого цвета; пода- ются холодными в качестве закуски или использу- ются в составе блюд, подобно зеленому горошку.

¹ Яйцо, приготовленное в онсэне — горячем источнике. Имеет нежную слоистую текстуру благодаря долгому выдерживанию в природной горячей воде.

² Французский десерт из яиц, молока и сахара (взбитые белки в креме из желтков).





Лапша

Лапшу в Японии едят с VIII века н. э. Первые упоминания об этом блюде свидетельствуют, что оно пришло на острова из Китая. За более чем 1300-летнюю историю японцы превосходно интегрировали ее в свой повседневный рацион и кулинарное искусство, придумав множество рецептов.

Сегодня, если речь заходит о японской лапше, первым на ум приходит рамэн — пшеничная лапша в наваристом бульоне. Однако есть и другие рецепты ее приготовления и просто другие виды, свои для каждого региона. Вот самые популярные в Японии варианты:

Рамэн

Это название применяется как для блюда, так и для самой лапши — тонкой и длинной, сделанной из пшеницы высшего сорта и яиц. Обычно подается в горячем бульоне; другие ингредиенты варьируются в зависимости от региональных традиций.

Немного полезной информации о манере приготовления и поедания лапши в Японии:

Обычно рамэн и удон промывают перед тем, как опустить в бульон. Это делается, чтобы удалить лишний крахмал с поверхности: так лапша не будет слипаться и останется скользкой, и ее будет легче вытягивать с громким звуком¹.

В японской кухне большое внимание уделяется игре на температуре и текстуре продуктов. Поэтому они чередуют разные виды лапши, чтобы колдовать с текстурой, и различные способы приготовления и подачи (в бульоне/жареная, холодная/горячая), чтобы играть с температурой. Холодные супы с лапшой — обычное дело, как и лапша в салатах.

Соба

Коричневая гречневая лапша с немного шероховатой текстурой, повседневный продукт в рационе японцев. Подается обычно без бульона, жареной с овощами, горячей или холодной, под соусом цую.

Удон

Толстая длинная белая лапша, приготовленная из мягких сортов пшеницы и воды. Подают горячей или холодной, жареной или в бульоне. Именно удон легче всего сделать дома!

¹ Особенность этикета: громкий звук при вытягивании лапши считается комплиментом повару.





Японские кулинарные термины

А

АДЗИЦУКЭ ТАМАГО

«Тамаго» значит «яйцо». Адзицукэ тамаго — яйцо, маринованное в соевом соусе, — без сомнения, наиболее известный вариант приготовления яиц в японской кулинарии.

АНКО

Кремообразная паста, приготовленная из адзуки, мелкой красной фасоли, и сахара.

АОНОРИ

Сушеная зеленая водоросль, которую измельчают до состояния пудры и используют в качестве приправы или посыпки блюд.

Г

ГЁДЗА

Обжаренные пельмени по-японски; берут начало от китайских цзяоцзы.

Д

ДАСИ (ДАШИ)

Традиционный японский бульон; обычно его готовят из водорослей комбу и натертого в стружку сушёного тунца.

Ё

ЁКАН

Традиционная японская сладость — пастила из фруктов или красной фасоли.

К

КАБОТЯ (КАБОЧА)

Японская тыква.

КАСУТЭРА

Происходит от португальского castella, пишется катаканой и обозначает мягкое пирожное с воздушным бисквитом, впервые завезенное в Японию в XVI веке португальскими миссионерами.

КАЦУОБУСИ (СТРУЖКА БОНИТО)

Сушеный тунец, натертый в тонкую стружку. Используется в бульонах, а также в качестве посыпки, чтобы оживить блюда: кацуобуси реагирует на тепло и от этого словно «порхает» на блюде.

КОМБУ

Водоросль, используемая в японской кухне и вообще в Азии, чтобы сохранять кусочки готовой еды сухими.

КОРОККЭ

Японские крокеты из картофеля.

М

МАТЧА (МАТТЯ)

Зеленый чай, перемолотый в пудру, которой японцы находят неисчислимые способы применения. По праву одна из прекраснейших вещей, подаренных миру жителями островов.

МИРИН

Очень сладкое рисовое вино, часто используемое в японской кухне.

МИСО

Ферментированная соевая паста, базовый ингредиент в японской кухне. Используется для приготовления супов и маринадов.

МИЦУБА

Мицубу часто называют петрушкой, или японской скрытницей. Как петрушка и используется, но имеет более сильный и вместе с тем утонченный аромат.

Н

НИКУМАН

Приготовленные на пару булочки с начинкой; аналог китайских бао.

О

ОНИГИРИ

Традиционные японские рисовые треугольники или шарики.

ОЯКОДОН

Блюдо из курицы и яйца на рисовой подушке; название в японском представляет собой игру слов «родитель» и «ребенок».

П

ПАНКО

Панировочная смесь или сухари. Они делаются из мякиша тостового хлеба, который перемалывают в крупную крошку. Панко создают необычную хрустящую корочку и по вкусу сильно отличаются от привычных нам панировочных сухарей.

ПОНЗУ

Традиционный соус, готовится из соевого соуса и японских цитрусов.

Р

РАМЭН

Наиболее известное в мире японское блюдо. В тарелке настоящего рамэна 5 основных ингредиентов: насыщенный бульон, лапша, поверх которой красиво выложены чашу и тамаго, ароматное масло и тарэ — основная приправа.

С

САКЕ

Традиционный японский алкогольный напиток, получаемый путем ферментации риса. Вообще, отдельно словом «саке» японцы называют любой алкоголь, а о своем национальном напитке скорее скажут нихонсю саке, подчеркивая его самобытность.

САКУРА ДЭНБУ

Очень легкая, нежная, воздушная смесь из рыбы нежно-розового оттенка, точно как лепестки сакуры.

СЕНЧА (СЭНТЯ)

Самый известный и самый любимый зеленый чай в Японии.

САНШО (ПЕРЕЦ)

Строго говоря, «перец» он исключительно по названию, которое обозначает «горный перец», фактически же саншо ближе к цитрусовым, к тому же имеет свежий лимонный вкус.

СВИНИНА ТЯСЮ (ЧАШУ)

Свиная грудинка, которую маринуют и долго томят на тихом огне, а после охлаждают, нарезают ломтиками и выкладывают сверху на блюда или добавляют в рамэн. Это блюдо также пришло в Японию из китайской кухни.

СИО ТАРЭ (ШИО ТАРЕ)

Тарэ — это соус, ароматическая основа бульонов или рамэна. «Сию» значит «соль», которая смягчается с помощью тарэ.

СИСО (ШИСО)

Это растение с красными или зелеными листьями, также называемое периллой, пришло в Японию из Китая и Индии и прочно обосновалось в островной кухне. Его аромат напоминает что-то между мятой и базиликом.

СИТИМИ ТОГАРАСИ (ШИЧИМИ ТОГАРАШИ)

Японская приправа, состоящая из семи специй: красного острого перца, цедры цитрусовых, семян кунжута, мака, конопли, водорослей аонори и перца саншо.

СЯБУ-СЯБУ

Японское фондю, ингредиенты которого вывариваются в бульоне. Название свое получило от говядины — основы бульона.

Т

ТАМАГОЯКИ

Японский омлет (дословно «приготовленные яйца»), свернутый в рулетик.

ТЕМПУРА

Это блюдо также было привезено на архипелаг португальскими миссионерами. Главное в темпуре — способ приготовления: разнообразные ингредиенты, от морепродуктов до овощей, обжаривают в кляре до золотистой корочки.

У

УМЭБОСИ

Умэ — японская слива, а умэбоси — это квашеная слива.

Ф

ФУРИКАКЭ

Приправа, представляющая собой смесь соли, пряностей и сушеных водорослей.

Ц

ЦУЮ

Смесь соевого соуса, вина мирин и бульона даси, нашедшая широкое применение в японской кулинарии.

Ч

ЧИНТАН (БУЛЬОН)

Легкий прозрачный бульон; его противоположность, густой кремообразный бульон, носит название пайтан.

Ш

ШИИТАКЕ (ГРИБЫ)

Японский эндемик. Прекрасен как в качестве основы для бульона, так и в фаршированном или тушеном виде.

ШИМЕДЖИ (ГРИБЫ)

Японский эндемик с довольно длинной ножкой и маленькой круглой шляпкой. Бывает разных размеров, часто растет небольшими скоплениями.

Э

ЭДАМАМЭ

Молодые бобы зеленой сои; в применении аналогичны зеленому горошку.

Ю

ЮДЗУ

Воистину, вот самый известный японский цитрус! Юдзу — это гибрид мандарина и лимона с невероятно нежной мякотью и тонкой ароматной цедрой.

Я

ЯКИТОРИ

Традиционные шашлычки из плотно нанизанного на шпажку мяса, обжаренного на огне.

Бакалея

Кацудзуси (стружка бонито)

Стружка или хлопья из натертого в стружку сушеного тунца. Этот исконно японский продукт является вторым главным ингредиентом основы бульона даси.

Комбу

Комбу, или ламинария, — это водоросль, которую можно есть охлажденной и свежей как сашими. Но чаще она продается уже засушенной, служит основой для даси. Комбу богата йодом, обладает насыщенным вкусом и ароматом.

Красная фасоль адзуки

Овощная культура, в Японии столь же популярная, как и соя. Ее варят, делают из нее сладости и пасту, которую добавляют в никуманы и дораяки.

Листья нори

Изначально красные, водоросли нори зеленеют или чернеют при сушке. Они отличаются высоким содержанием йода и белков, их насыщенный вкус располагает использовать их для приготовления некоторых суши (темаки, маки), онигири и даже бульонов.

Матча (маттэ)

Японский зеленый чай, перемолотый в тонкую пудру. Этот чай, полюбившийся за яркий вкус и насыщенный зеленый оттенок, используют ежедневно для чайных церемоний, в кулинарии и кондитерском искусстве. Это мой любимый чай.

Мисо

Традиционная японская паста, которая делается из сои, риса или ячменя, воды, соли и дрожжей коджи. Эти ингредиенты комбинируют в различных пропорциях и настаивают от нескольких недель до нескольких лет. Это воистину превосходное изобретение, ведь способов его применения великое множество: мисо можно использовать как соус, мариновать в нем мясо, варить супы и даже использовать ее в качестве приправы.

Существует несколько видов этой пасты:

БЕЛОЕ МИСО

Рисовое мисо, наиболее сладкое из всех.

КРАСНОЕ МИСО

Куда более соленое, чем красное; отличается наиболее долгой ферментацией.

ГЕНМАЙ-МИСО

Делается из нешлифованного риса, очень соленое, с острыми нотками.

Панировка панко

Японские панировочные сухари более плотные и хрустящие, чем те, что используются в нашей или французской кухне. Такая текстура достигается за счет особого способа приготовления хлеба, из которого делают панко, — через него пропускают электрический ток.

Рис косихикари

Подробности вы можете найти в разделе, посвященном рису (с. 116). Из всех сортов риса, выращиваемых в Японии, косихикари считается лучшим по органолептическим свойствам. Его круглые зерна перламутровые, слегка прозрачные, а вкус насыщенный.

Саншо

Зовется перцем и используется как перец, на деле же — плод колючего ясеня, произрастающего в горах Японии. Как и цитрусовые, относится к семейству рутовых. Именно по этой причине в саншо сочетаются острые и свежие лимонные нотки. Можно поискать в обычных и интернет-магазинах с азиатскими товарами¹.

Сода

Лапша кофейного оттенка, изготавливается из гречневой муки. Входит в состав множества блюд.

Сомэн

Лапша из твердых сортов пшеницы, богатая витаминами и минералами.

Сушеные шиитаке

Этот съедобный гриб родом из Азии. Китайцы и японцы высоко ценят его питательные свойства (шиитаке богат витаминами) и добавляют этот гриб во многие блюда. Свежие шиитаке можно обжарить или отварить, сушеные — добавить в суп или использовать в качестве начинки.

Место для гедза

Можно купить свежим или замороженным. Делается из пшеничной муки, соли и воды, как и тесто для пельменей, поэтому его очень легко приготовить и самостоятельно.

Фурикакэ

Приправа фурикакэ придает пище вкус умами — «пятый вкус» в культуре азиатских стран. Используют фурикакэ в качестве приправы к рису или лапше. Состоит из сахара, соли, кунжута и фукуса (бурой водоросли). Приправу без проблем можно сделать самостоятельно, подобрав идеальные пропорции на свой вкус. Мой личный рецепт таков: 5 г мелкой соли, 1 ч. л. порошка нори, 1 ч. л. с горкой душистого перца, 1 ч. л. с горкой саншо, 1 ч. л. с горкой жареного кунжута. Измельчить все, перемешав, и наслаждаться.

Ситими тогараси (мичими тогараси)

Традиционная японская смесь семи специй (саншо, красный острый перец, цедра мандаринов, мак, кунжут, конопля и нори или аонори). Эта приправа, созданная еще в эпоху Эдо, используется в качестве основной для множества блюд.

Юдзукосё (юдзу комо)

Паста из зеленого или красного стручкового острого перца, соли и юдзу, японского цитруса.

¹ В России саншо найти довольно сложно, поэтому в качестве замены можно взять сычуаньский перец: это растение из того же семейства и обладает пряными и лимонными нотами. — Прим. ред.





Бульоны



Веганский Бульон даси

ПОДГОТОВКА: 5 мин
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 мин
НАСТАИВАНИЕ: 30 мин

Ингредиенты:

Чистая вода — 2 л
Водоросли комбу — 10 г
Сушеные шиитакэ — 4 шт.
Веганский соевый соус — 1 ст. л.

1. В кастрюлю сложите шиитакэ и нарезанные водоросли, залейте водой и добавьте соевый соус. Доведите до кипения и снимите кастрюлю с огня.

2. Накройте и оставьте настаиваться на 35 минут, после процедите. Готово!

Бульон даси на сушеном тунце (Даси из кацуобуси)

ПОДГОТОВКА: 5 мин
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 мин
НАСТАИВАТЬ: 30 мин

Этот насыщенный ароматный бульон — основа многих японских супов.

Ингредиенты:

Чистая вода — 2 л
Водоросли комбу — 10 г
Кацуобуси (стружка бонито) — 40 г

1. Водоросли положите в кастрюлю, залейте водой, доведите до кипения. Добавьте хлопья кацуобуси, еще раз дождитесь, пока закипит, и снимите кастрюлю с огня.

2. Оставьте настаиваться на 35 минут, после процедите. Ваш даси готов!

Бульон из говядины

ПОДГОТОВКА: 10 мин
НАСТАИВАТЬ: 1 ч • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 4 ч 30 мин

Ингредиенты:

Говядина (грудинка/голяшка/пашина) — 1 кг	Букет гарни (см. прим. на с. 18)
Газированная вода — 2 л	Сушеная гвоздика — 1 шт.
Чистая вода — 3 л	Крупная соль — 25 г
Большая луковица — 1 шт.	Перец горошком — по вкусу
Морковь — 2 шт.	Растительное масло для жарки — 3 ст. л.
Лук-порей — 1 шт.	Соль
Сушеные шиитакэ — 2 шт.	

1. За час до варки подготовьте мясо: нарежьте мелкими кубиками, удалите кости. Выложите мясо в миску, залейте газированной водой (она удалит кровь и примеси) и поставьте в холодильник.
2. Приготовьте овощи для заправки: лук и морковь очистите и нарежьте мелкими кубиками (как на суп), лук-порей нарежьте кольцами, убрав сухие части. Пока отложите.
3. Налейте в кастрюлю растительное масло, разогрейте на медленном огне и выложите овощи. Пассеруйте на медленном огне 5 минут, а когда подрумянятся, снимите с огня и переложите в миску.
4. Поставьте кастрюлю на сильный огонь. Мясо достаньте из воды и обсушите, равномерно посолите и обжаривайте в течение 10 минут до изменения цвета, помешивая деревянной лопаткой. Выложите к говядине поджарку. Добавьте грибы, соль, перец, гвоздику и травы. Залейте негазированной водой и перемешайте деревянной лопаткой, чтобы ничего не осталось на дне кастрюли.
5. Доведите до кипения и оставьте вариться на медленном огне в течение 4 часов, снимая пенку.
6. Процедите бульон, верните в него говядину и овощи. Готово!

Совет: чтобы приготовить из бульона соус демиглас, продолжайте уваривать его на сильном огне, переливая во все меньшую по объему посуду, пока он не станет достаточно густым и концентрированным.

Бульон из овощных очисток

ПОДГОТОВКА: 2 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 ч 30 мин

1. Вместо списка ингредиентов совет: когда готовите, убирайте в герметичный контейнер шелуху лука и чеснока, очистки моркови, зелень и корневище порея, лука-шалота, корень имбиря, стручки горошка или эдамамэ.
2. **Внимание!** Не все цветы, зелень и очистки съедобны, поэтому убедитесь в пищевой пригодности того, из чего вы хотите сварить бульон.
3. Смесь храните в холодильнике. Для приготовления выложите в кастрюлю, залейте водой и варите на медленном огне в течение полутора часов для более насыщенного вкуса и аромата.

Бульон из рыбы (РЫБНЫЙ НАВАР)

ПОДГОТОВКА: 20 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 50 мин

Ингредиенты:

Лук — 2 шт.
Лук-порей — 2 шт.
Сельдерей — 1 пучок
Рыбные обрезки и кости — 400 г
Мирин — 100 мл
Вода — 1 л
Букет гарни (см. прим. на с. 18)
Сливочное масло — 50 г
Растительное масло для жарки

1. Очистите лук и крупно нарежьте. Сельдерей и лук-порей промойте и нарежьте мелкими кубиками.
 2. В кастрюле на маленьком огне разогрейте растительное и сливочное масло. Когда сливочное растает, выложите рыбу. Пассеруйте минуту, после чего добавьте сельдерей, репчатый лук, шалот и лук-порей. Пассеруйте еще минуту, затем добавьте мирин. Хорошенько перемешайте, залейте водой. Добавьте букет гарни, накройте крышкой и оставьте готовиться на сильном огне в течение 35 минут, регулярно снимая пену.
 3. Процедите, чтобы остался только прозрачный бульон.
- Совет:** вы можете использовать этот вкуснейший бульон для приготовления соусов и блюд из морепродуктов.

Белый бульон из домашней птицы

ПОДГОТОВКА: 20 мин
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 4 ч 15 мин

Ингредиенты:

Тушка домашней птицы или кролика — 2 кг
Чеснок — 1 зубчик
Лук-шалот — 2 луковицы
Вода — 2 л
Букет гарни (тимьян, лавровый лист, лук-порей)
Розмарин — 1 веточка
Можжевельник — 2 ягоды
Перец черный молотый — 1 щепотка
Растительное масло для жарки — 100 мл
Сливочное масло — 50 г

1. Тушку разделайте. В сотейник выложите мясо, сливочное и растительное масло, перемешайте и тушите на тихом огне, пока мясо не побелеет.
2. Духовку разогрейте до 150 °С. В это время шумовкой выньте мясо и в оставшемся масле тушите чеснок и лук-шалот в течение 5 минут на тихом огне.
3. Верните мясо, добавьте букет гарни и поставьте в духовку на 4 часа. За полчаса до готовности добавьте перец, можжевельник и розмарин.
4. Ваш бульон должен получиться густым и насыщенным. По истечении 4 часов процедите его, оставив только жидкость.

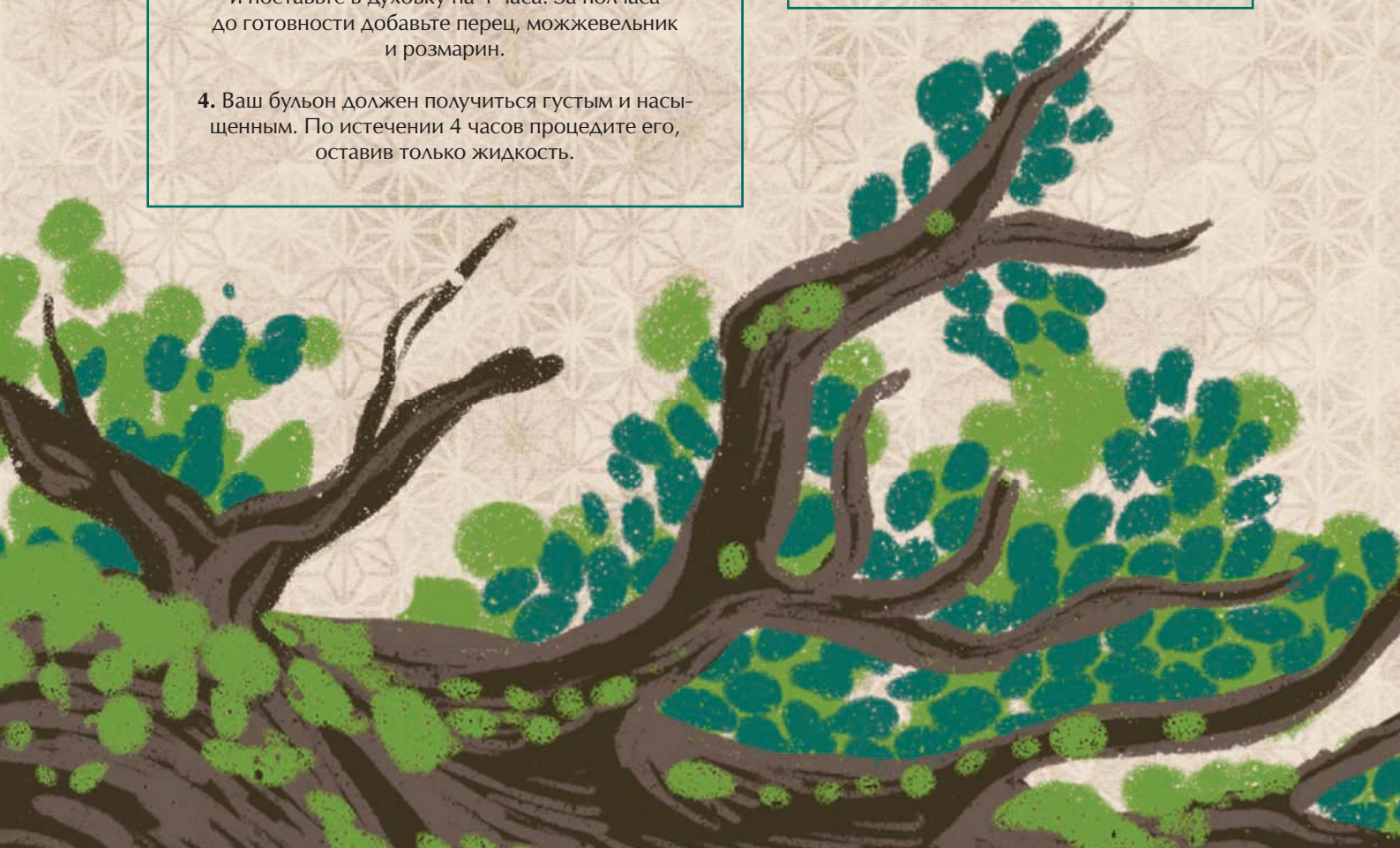
Овощной бульон

ПОДГОТОВКА: 5 мин
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 2 ч
НАСТАИВАТЬ: 30 мин

Ингредиенты:

Морковь — 4 шт. (нарезать кубиками)
Лук-порей — 1 шт. (белая часть)
Сельдерей — ½ пучка
Лук — 1 шт.
Букет гарни (1 лист лука-порей, 4 веточки петрушки, 1 веточка фенхеля или 4 веточки укропа, 1 лавровый лист и 1 веточка тимьяна, свежие или сухие)
Лук-шалот — 1 шт.
Вода — 2 л
Белое вино — 150 мл
Бадыан — 1 звездочка
Кардамон — 3 коробочки

1. Нарежьте морковь кубиками.
2. Опустите все ингредиенты в кастрюлю и варите на медленном огне 2 часа.
3. Оставьте настаиваться еще на полчаса, затем процедите.



Рис

Это очень важный ингредиент для многих рецептов в этой книге, он преобладает в азиатской кухне и имеет сакральный статус в Японии, он составляет основу рациона миллиардов людей... О рисе я могу говорить бесконечно!

На Западе мы используем разные сорта риса: длиннозерный, круглозерный, басмати и т. д. Однако это лишь несколько из множества существующих разновидностей.

Рис появился в Японии тысячи лет назад. За многие столетия до наших дней он считался признаком богатства и роскоши, право выращивать и употреблять эту культуру было закреплено за аристократией и военными. Простые граждане платили налог на рис. Так продолжалось вплоть до эпохи Эдо: только при сёгунате Токугава рис стал доступен народу, стал тем продуктом, что каждый мог позволить поставить на стол. За столетия любовь и уважение к рису отпечатались в генетической памяти японцев, и они воспевают его в книгах, упоминая на бесчисленных страницах все, что только можно и нужно знать об этой культуре. В западной культуре этому невероятному злаку не уделяется должного внимания, так что самое время проявить к нему чуть больший, нежели обычно, интерес.

В наши дни в Японии выращивается более 150 сортов риса. Все они проходят строгий контроль на соответствие стандартам качества, и сорт косихикари неизменно получает высшую оценку.

Косихикари — это круглозерный рис, легкий и прозрачный, словно искрящийся, его используют в различных блюдах, от японского карри до горячих онигири, в аутентичных суши или в более привычном для западного обывателя рагу из телятины или фаршированных помидорах.

Чтобы восхитительно приготовить аутентичный японский рис, стоит больше узнать о нем, понять его. Вот несколько интересных моментов:

- Чтобы рис был легким и клейким, нужно его промыть: положите рис в миску и залейте большим количеством воды, промойте руками, после чего слейте воду. Повторите 3—5 раз.
- Секрет нежной текстуры риса в том, что его нужно залить водой и оставить в кастрюле или рисоварке минимум на полчаса перед приготовлением.
- В японской кухне из риса делают множество продуктов (не только блюд!) — это и саке, и уксус, и сироп, и даже пирожные моти!



Базовые рецепты

Домашний кетчуп

НА: 1 маленькую бутылочку • ПОДГОТОВКА: 10 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 мин

Ингредиенты:

Чеснок — 1 зубчик
Красный лук — 1 шт.
Спелые помидоры — 6 шт.
Имбирь молотый — 2 щепотки
Молотый кумин (зира) — 2 щепотки
Томатная паста — 2 ст. л.
Светло-коричневый сахар — 20 г
Красный винный уксус — 100 мл
Оливковое масло — 2 ст. л.
Соль, черный перец молотый

1. Подготовьте овощи: чеснок и лук очистите, очень мелко нарежьте. Помидоры неглубоко надрежьте крест-накрест, опустите в кипяток на минуту, затем переложите в ледяную воду и снимите с них кожицу. Нарежьте крупными кусочками.

2. В кастрюле на медленном огне разогрейте оливковое масло. Добавьте чеснок и лук, пассеруйте 3 минуты. Посыпьте кумином и имбирем, добавьте томатную пасту. Перемешайте деревянной лопаткой, добавьте помидоры. Еще раз перемешайте и всыпьте сахар. Доведите до кипения и оставьте вариться на сильном огне на 15 минут, накрыв крышкой. Затем откройте и оставьте еще примерно на 10 минут, пока смесь не уварится. Добавьте винный уксус, соль и перец.

3. В течение 2 минут перемешивайте соус блендером, после чего протрите через сито, дайте остыть и перелейте в бутылочку.

Сакура дэнбу

НА: 75 г • ПОДГОТОВКА: 10 мин • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 11–14 мин

Сакура дэнбу — превосходный японский продукт, представляющий собой стружку из сушеной рыбы, окрашенной в нежный оттенок лепестков японской вишни. Его можно без проблем купить в магазинах японских или азиатских продуктов. Или приготовить самостоятельно!

Ингредиенты:

Филе трески — 100 г
Мирина — 1½ ст. л.
Пищевой краситель
(розовый, алый
или вишневый)

1. Выложите филе трески в тарелку, вылейте на него столовую ложку мирина и поставьте в микроволновку на 1 минуту.

2. С помощью вилки раскрошите рыбу, положите ее на чистое кухонное (вафельное) полотенце. Заверните рыбу в ткань, сформировав крепкий шарик. Поместите шарик под холодную проточную воду и сильно потрите, чтобы мелко раскрошить рыбу. Сильно сожмите шарик, после чего разверните полотенце.

3. Разогрейте сковороду на среднем огне и выложите в нее рыбу. Просушивайте треску в течение 8 минут, постоянно перемешивая; можно использовать кухонные палочки для эффективности.

4. Добавьте остатки мирина и краситель и готовьте еще 2–5 минут, помешивая. Треска должна окраситься в розовый и стать воздушной.

Кухонная утварь

Вок

Круглая глубокая сковорода, необходимая для жарки овощей или, например, собы.

Кухонные палочки

То же самое, что и палочки для еды, только длиннее. Идеальный инструмент, чтобы работать с едой, не повреждая ее. Я уже много лет готовлю палочками, как и, например, шеф-повар Тьерри Маркс.

Набэ

В переводе с японского «горшок» или «сковорода». Так называют как саму посуду, так и блюда, приготовленные в ней.

Пароварка

Прибор, позволяющий приготовить практически любой продукт на пару путем размещения его на поверхности над емкостью с большим количеством воды или бульона.

Рисоварка

В Японии этот кухонный прибор незаменим. Используется, как и следует из названия, для приготовления риса, однако может также исполнять функции пароварки. Существует много моделей рисоварок с различными характеристиками.

Сковорода тамагоэки

Сковорода, используемая для приготовления японского омлета.

Шеф-нож

Нож с лезвием 20–30 см длиной, использующийся для нарезки различных продуктов.

Японская мандолина

Терка-слайсер, используемая для нарезки продуктов на ломтики или соломку идеальной для каждого случая толщины.







一番のパン

Такие разные ножи



Овощной нож

Нож с коротким (7–10 см), толстым, но очень острым лезвием. Используется для очищения, срезания плодоножек и для мелких надрезов.



Шеф-нож

Нож с толстым лезвием длиной 20–30 см. Используется, чтобы шинковать, резать, рубить, вообще применяется на кухне чаще остальных ножей, поскольку позволяет делать практически что угодно, связанное с нарезкой.



Филейный нож

Нож с очень тонким лезвием длиной 15–22 см, используется для очистки рыбы.



Нож сантоку

Японская версия шеф-ножа с «воздушными карманами» на лезвии, благодаря которым продукты не прилипают к ножу.



Грибной нож

Этот небольшой нож с изогнутым лезвием идеально подходит для сбора грибов и их аккуратной, без повреждений, нарезки.



Хлебный нож

Нож с длинным зубчатым лезвием идеально подходит для нарезки продуктов с тонкой кожицей или хрустящей корочкой.

Баговая выпечка

Картофельные булочки с кунжутом

НА: 4 булочки
ПОДГОТОВКА: 20 мин
ПОДЪЕМ ТЕСТА: 1 ч 20 мин
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 мин

Ингредиенты:

Картофель для пюре — 1 шт.
Активные сухие дрожжи — 8 г
Цельное молоко — 200 мл
Мука высшего сорта — 340 г
Соль — 6 г
Сахар — 6 г
Нарезанное сливочное
масло — 55 г
Яичный
желток — 1 шт.

1. Приготовьте пюре: очистите картофель и сварите его либо готовьте на пару, пока не станет мягким, после чего разомните его толкушкой.
2. Дрожжи высыпьте в молоко и оставьте на 5 минут.
3. В кухонном комбайне смешивайте картошку, муку, дрожжи, соль и сахар на средней скорости в течение 2–3 минут до однородной массы.
4. Добавьте сливочное масло и перемешивайте еще 7 минут, пока тесто не станет блестящим и тягучим. Накройте его кухонным полотенцем и оставьте подниматься на 45 минут.
5. Рабочую поверхность присыпьте мукой, выложите тесто и разделите его на 4 равные части. Скатайте шарики. Снова накройте их тканью и оставьте еще на полчаса.
6. Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте булочки яичным желтком, посыпьте кунжутом и выпекайте в течение 20 минут.



Бриш со сливочным маслом

НА: 4 порции • ПОДГОТОВКА: 20 мин
ПОДЪЕМ ТЕСТА: 4 ч • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 мин

Ингредиенты:

Мука сорта «экстра» — 125 г	Яйца — 1 целое + 4 желтка
Дрожжи сухие	Сахарная пудра — 20 г
хлебопекарные — 1 ч. л.	Соль — 1 щепотка

1. Сливочное масло — 80 г. В кухонном комбайне смешайте муку, дрожжи, целое яйцо и еще 3 желтка. Добавьте сахар и соль и перемешивайте на средней скорости в течение 5 минут. После добавьте сливочное масло и перемешивайте еще 10 минут.

2. Присыпьте миску мукой, выложите в нее тесто, накройте пленкой и оставьте подниматься на 1 час.

3. Присыпьте мукой рабочую поверхность. Выложите на нее тесто, обомните, снова заверните в пленку и уберите в холодильник минимум на 2 часа.

4. По истечении этого времени достаньте тесто и дайте ему полежать при комнатной температуре. Обомните снова и разделите на 8 одинаковых шариков. Смажьте форму для запекания сливочным маслом и выложите в нее шарики теста: они могут слегка соприкасаться друг с другом.

5. Оставьте при комнатной температуре еще на час, чтобы поднялись.

6. Разогрейте духовку до 180 °С. Кистью смажьте булочки яичным желтком и выпекайте их в течение 20 минут.

Домашний тостовый хлеб

НА: 1 булку хлеба • ПОДГОТОВКА: 20 мин
Подъем теста: 1 ч • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 мин

Ингредиенты:

Сливочное масло — 40 г
Мука сорта «экстра» — 400 г
Сахарная пудра — 15 г
Мелкая соль — 8 г
Свежие хлебопекарные дрожжи — 16 г
Цельное молоко — 150 мл
Вода — 800 мл

1. Разогрейте духовку до 30 °C, если это возможно. В маленькой кастрюльке растопите сливочное масло.
2. Приготовьте тесто: смешайте муку, сахар и соль в чаше кухонного комбайна. Выложите туда же дрожжи. Добавьте муку и молоко и перемешивайте на медленной скорости 2–3 минуты. Добавьте сливочное масло и перемешивайте на средней скорости еще 8–10 минут.
3. Готовое тесто переложите в миску, накройте тканью и поставьте на полчаса на открытую дверцу духовки — исходящее от нее тепло поможет тесту подняться. Либо просто поставьте тесто в теплое место.
4. Присыпьте мукой рабочую поверхность. Придавите тесто в миске кулаком, чтобы выпустить углекислый газ, и обминайте тесто в течение минуты, чтобы хлеб получился более крепким. Раскатайте тесто в пласт толщиной около 2 см, скатайте в рулет и выложите его в форму для тостового хлеба с крышкой. Задвиньте крышку на $\frac{3}{4}$ и оставьте тесто отдыхать еще на полчаса.
5. Разогрейте духовку до 200 °C. Полностью закройте форму крышкой, поставьте в духовку и уменьшите температуру до 180 °C. Выпекайте 45 минут.
6. Достаньте хлеб из формы и дайте ему отдохнуть и остыть: не стоит сразу нарезать его на ломтики.

Песочное тесто

1. В миске смешайте муку и соль. Масло нарежьте кусочками, добавьте и его в миску. Месите в течение 2 минут, после чего разотрите тесто пальцами.

2. Добавьте ледяную воду, всю за раз — нам нужен термический шок. Продолжайте месить тесто, пока не получите однородную массу. Слепите ее в шарик.

3. Накройте тесто пленкой и уберите в холодильник на 2 часа.

4. Песочное тесто готово к использованию!

НА: 250 г

ПОДГОТОВКА: 10 мин

ЗАМАЧИВАНИЕ: 2 ч

Ингредиенты:

Мука — 250 г

Холодное сливочное масло — 125 г

Ледяная вода — 125 г

Соль — 5 г

Паста ацко

НА: 350 г пасты • ПОДГОТОВКА: 10 мин

ЗАМАЧИВАНИЕ: 2 ч • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 ч 15 мин

1. Замочите фасоль адзуки в холодной воде на 2 часа.

2. Переложите ее в кастрюлю. Залейте водой так, чтобы покрывала фасоль полностью, и доведите до кипения. Варите 5 минут, затем достаньте фасоль шумовкой и повторите этот шаг, поменяв воду.

3. Фасоль должна отделиться от кожицы и утратить присущую ей горечь. После этого выложите ее в кастрюлю, залейте минералкой и варите на медленном огне 50–60 минут, до мягкости.

4. Выключив конфорку, дайте фасоли постоять так еще 10 минут.

5. Слейте воду, добавьте сахар и соль и готовьте на среднем огне еще 15–20 минут, помешивая, чтобы фасоль превратилась в приятное, слегка сиропобразное пюре. Приятного аппетита!

Ингредиенты:

Фасоль адзуки — 200 г

Минеральная вода — 700 мл

Сахар — 180 г

Соль — 1 щепотка

НА: 1 торт — 4 порции
ПОДГОТОВКА: 10 мин
НАСТАИВАТЬ: 1 ч

Ингредиенты:

Желатин — 5 листов
Сахар — 200 г
Вода — 100 г
Глюкоза или изомальт — 200 г
Темный шоколад-кувертюр — 200 г
Концентрированное молоко без сахара — 135 г

Зеркальная шоколадная глазурь

1. Опустите желатин в холодную воду, чтобы он набух.
2. Приготовьте сахарный сироп: в кастрюле смешайте сахар, воду и глюкозу. Доведите до кипения и остановите приготовление, когда жидкость достигнет температуры 105 °С.
3. Выложите шоколад в миску, залейте сиропом. Добавьте сгущенное молоко. Достаньте желатин из воды, отожмите и добавьте в шоколад.
4. Погружным блендером перемешивайте массу в течение 30 секунд. Не делайте резких движений и не поднимайте «ногу» блендера слишком высоко, чтобы в смесь не попадал воздух. Глазурь почти готова, осталось остудить ее до 32 °С, чтобы использовать.
5. Наконец, чтобы покрыть глазурью торт, выложите его на блюдо и полейте шоколадом из половника, начиная от центра. Убедитесь, что торт покрыт глазурью полностью и пустых мест не осталось, затем отправьте его в холодильник на час, чтобы глазурь застыла.



Трафарет Ведьмина служба доставки

Вы можете скопировать эту страницу, чтобы вырезать фигурки из глазури по трафарету!

Зеленый



Красный



Белый

КІКІ

Белый

Соевый соус

Соевый соус — один из основных ингредиентов японской кухни, наравне с рисом. Его используют в качестве приправы, добавляют в бульоны, делают из него маринад.

Как и многие другие продукты, присущие ныне японской кухне, соевый соус возник в Китае. В разных странах существуют разные его вариации и способы приготовления. Поговорим о японском соевом соусе.

В Японии соевый соус получают путем ферментации сои и пшеницы. В качестве фермента обычно используют кодзи, в качестве консерванта — соль.

Существует три основных вида соевого соуса:

- Классический соевый соус, также называемый темным. Он очень широко распространен: наверняка и у вас в холодильнике найдется.
- Светлый соевый соус используется меньше, он более легкий, но при этом более соленый.
- Соевый соус тамари готовится без использования пшеницы, он самый темный и насыщенный из всех. Этот соус идеально подойдет вам, если у вас аллергия на глютен: его в составе вы точно не обнаружите.

Существует множество марок и производителей соевого соуса, их продукты различаются и по вкусу, и по применяемым в процессе изготовления технологиям. Традиционно ферментация соевого соуса занимает от нескольких недель до нескольких месяцев, и ферментированный естественным путем соевый соус относится к умами — пятому вкусу в японском кулинарном искусстве.

В супермаркетах можно легко найти соевый соус, но он, как правило, произведен с применением химических процессов, например с помощью гидролиза. Такой соус доходит до нужной кондиции всего за несколько дней, однако его вкус становится куда менее многогранным и ярким.

Хочу рассказать вам о нескольких способах использования соевого соуса, которые, возможно, изменят вашу кулинарную жизнь:

- Заправляйте соевым соусом мясо, добавляйте его в сковороду или форму для выпечки или просто приправляйте им рис. Соевый соус можно использовать вместо соли, к тому же есть различные вариации, более и менее соленые.
- Используйте соевый соус для приготовления адзицукэ тамаго — яиц, без которых не обойдется ни один рамэн: отваривайте яйца 6 минут, затем подержите их в холодной воде и очистите. Опустите яйца в соевый соус и уберите в холодильник минимум на полчаса и максимум на сутки. Адзицукэ тамаго могут навсегда заменить на вашем столе яйца, сваренные вкрутую. Вот ваш личный японский умами на каждый день!
- При мариновании яиц, тофу и мяса лучше использовать соевый соус более высокого качества, чтобы улучшить вкусовые характеристики блюда. Соусы сильно различаются по качеству и ценовой категории, не бойтесь экспериментировать и открывать для себя новые грани вкуса!



本醸造
特選

有機しょうゆ



大地の恵みの有機栽培の大豆と小豆、
海の恵みの天日塩で仕込みました。



自然からの
贈り物

500ml

Соусы и ароматные добавки

Кулинарное саке

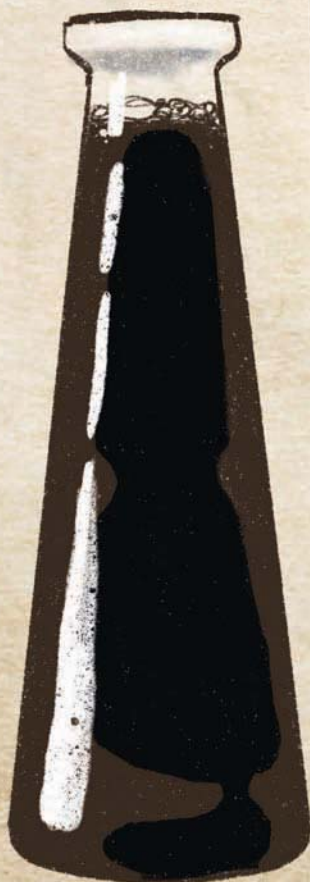
Используется так же, как мирин, но менее сладкое на вкус. Саке, применяемое в кулинарии, несколько отличается от того, что пьют. Без него немислимо само приготовление блюд по-японски, но если кулинарное саке для вас совсем недоступно, попробуйте взять вместо него сухое белое вино — хоть это и далеко не одно и то же.

Соевый соус

Ароматный соленый соус из пшеницы и сои, используемый в качестве приправы или мариныда. Произошел от пасты хисио, которую использовали для маринования рыбы и мяса. В настоящее время этот соус можно найти повсеместно, от прилавков супермаркетов до азиатских ресторанов.

Мирин

Японское рисовое вино, близкое к очень сладкому саке, янтарное по цвету, по консистенции напоминающее сироп. Используется в японской и корейской кухне в качестве приправы, компонента маринадов, соусов и в целом в процессе приготовления пищи.



Темное кунжутное масло

Еще один яркий продукт, по которому можно легко узнать японское, да и вообще азиатское блюдо. Приготовленное из жареных семян кунжута, это темное масло используется в качестве приправы и для приготовления маринадов.



Соус юдзу

Смесь соевого соуса и сока японских цитрусов. Используется так же, как и обычный соевый соус.



Сок юдзу

Удивительно, как легко кислые фрукты уравнивают что-то жирное или сладкое! Юдзу — это азиатский цитрус с толстой бугристой кожурой. Гибрид лимона и мандарина, он имеет очень специфический (и потрясающий) терпкий вкус. Используют его так же, как и лимон, пуская в ход сок и цедру.



Алфавитный указатель

А

АГАР-АГАР

Бисквит «Сибирь под покровом ночи» 25

АНАНАС

Ананас «Ойси» 16

АОНОРИ

Гамбургер превращений 28

Б

БЕКОН

Завтрак Кальцифера 58

Сэндвичи Соскэ 60

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД-КУВЕРТЮР

Шоколадный торт для Кики 70

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

Якитори! 30

БРОККОЛИ

Сливочный пот-о-фё от добываек 86

Спокойный обед с тетушкой Садако 84

БРОККОЛИНИ

Бэнто Уми 33

В

ВАНИЛЬ (СТРУЧОК)

Ананас «Ойси» 16

ВЕШЕНКИ

Невероятно сливочные
бутерброды Пода 83

ВИНО БЕЛОЕ

Овощной бульон 117

Спагетти аль рагу от предков 18

Тет-а-тет в отеле Адриано 20

ВИНО КРАСНОЕ

Домашний кетчуп 120

Пастуший пирог из приюта 49

ВИШНЯ (КОНСЕРВИРОВАННАЯ)

Время пить чай у Мандрагора 44

ВОДОРОСЛИ КОМБУ

Бульон даси на сушеном тунце 114

Веганский бульон даси 114

Зимнее сябу-сябу Мацуко 39

Г

ГОВЯДИНА

Бульон из говядины 115

Карри воздушных пиратов 76

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК

Спокойный обед с тетушкой Садако 84

Карри воздушных пиратов 76

Д

ДРОЖЖИ

Бриошь со сливочным маслом 127

Домашний тостовый хлеб 128

Картофельные булочки с кунжутом 126

Ж

ЖЕЛАТИН

Зеркальная шоколадная глазурь 130

З

ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК

Пастуший пирог из приюта 49

ЗЕЛЕНЬЙ КРАСИТЕЛЬ

Шоколадный торт для Кики 70

ЗЕЛЕНЬЙ ЛУК

Луковая соба без лука 15

Суп, чтобы согреться 53

Ужин семьи Ямада 40

Сию рамэн долгожданной встречи 63

Якитори! 30

И

ИМБИРЬ

Карри воздушных пиратов 76

Луковая соба без лука 15

Окаю монаха Дзико-Бо 75

Проклятое пиршество
(фаршированные перепелки по-пекински) 95

Сливочный пот-о-фё от добываек 86

Суп О-Бабы 89

Суп, чтобы согреться 53

Ужин семьи Ямада 40

К

КАКАО

Шоколадный торт для Кики 70

КАРТОФЕЛЬ

Карри воздушных пиратов 76

Картофельные булочки с кунжутом 126

Пастуший пирог из приюта 49

Сливочный пот-о-фё от добываек 86

Ужин семьи Ямада 40

КАЦУОБУСИ

Бэнто Уми 33

Бульон даси на сушеном тунце 114

Тамаго какэ гохан от Сидзуку 50

Якитори! 30

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Пикник под серебристым тополем 55

КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЛАЯ ФАСОЛЬ

Суп О-Бабы 89

КОРЮШКИ

Бэнто Сацуки 13

КРАСНЫЙ КРАСИТЕЛЬ

Время пить чай у Мандрагора 44

Сакура дэнбу 120

Шоколадный торт для Кики 70

КРЕВЕТКИ

Ужин семьи Ямада 40

КУНЖУТ

Луковая соба без лука 15

Окаю монаха Дзико-Бо 75

Спокойный обед с тетушкой Садако 84

КУДРЯВАЯ КАПУСТА

Бэнто Уми 33

КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ

Окаю монаха Дзико-Бо 75

Якитори! 30

Л

ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сию рамэн долгожданной встречи 63

ЛАПША СОБА (ГРЕЧНЕВАЯ)

Луковая соба без лука 15

ЛАПША УДОН (ПШЕНИЧНАЯ)

Суп, чтобы согреться 53

ЛИМОН

Печенье для бездомной малышки 81

ЛИСИЧКИ

Невероятно сливочные бутерброды Пода 83

ЛОСОСЬ (СТЕЙК)

Тет-а-тет в отеле Адриано 20

ЛУК

Бодрящий суп Тенар 64

Бульон из говядины 115

Бульон из рыбы	116
Гамбургер превращений	28
Домашний кетчуп	120
Карри воздушных пиратов	76
Пастуший пирог из приюта	49
Спагетти аль рагу от предков	18

ЛУК-ПОРЕЙ

Бульон из рыбы	116
Овощной бульон	117
Ужин семьи Ямада	40

М

МАЛЕНЬКАЯ СВЕЖАЯ МОРКОВЬ С БОТВОЙ

Тет-а-тет в отеле Адриано	20
---------------------------------	----

МАСКАРПОНЕ

Время пить чай у Мандрагора	44
-----------------------------------	----

МЕД

Бисквит «Сибирь под покровом ночи»	25
Карри воздушных пиратов	76
Чаепитие у Дзэнибы	93

МИНДАЛЬ МОЛОТЫЙ

Время пить чай у Мандрагора	44
-----------------------------------	----

МИСО (КРАСНОЕ)

Гамбургер превращений	28
-----------------------------	----

МОЛОКО

Время пить чай у Мандрагора	44
Домашний тостовый хлеб	128
Закрытый пирог Госпожи	66
Картофельные булочки с кунжутом	126
Сливочный пот-о-фё от добываек	86

МОРКОВЬ

Белый бульон из домашней птицы	117
Бодрящий суп Тенар	64
Бульон из говядины	115
Карри воздушных пиратов	76
Овощной бульон	117
Пастуший пирог из приюта	49
Сливочный пот-о-фё от добываек	86
Спагетти аль рагу от предков	18
Суп, чтобы согреться	53

О

ОЛИВКИ (ЗЕЛЕННЫЕ)

Бодрящий суп Тенар	64
--------------------------	----

П

ПАНИРОВКА ПАНКО

Гамбургер превращений	28
Ужин семьи Ямада	40

ПАРМЕЗАН

Тет-а-тет в отеле Адриано	20
---------------------------------	----

ПАСТА ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ АДЗУКИ

Бисквит «Сибирь под покровом ночи»	25
Никуманы из купальни	90

ПАСТА МИСО

Макрель из ресторана Сугия	27
----------------------------------	----

ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА

Зимнее сябу-сябу Мацуко	39
Луковая соба без лука	15
Ужин семьи Ямада	40

ПЕРЕПЕЛКА

Прóклятое пиршество (фаршированные перепелки по-пекински)	95
--	----

ПЕТРУШКА

Невероятно сливочные бутерброды Пода	83
Сливочный пот-о-фё от добываек	86
Ужин семьи Ямада	40

ПОМИДОР

Домашний кетчуп	120
-----------------------	-----

ПОМИДОРЫ ДАТТЕРИНИ

Спагетти аль рагу от предков	18
------------------------------------	----

ПОМИДОРЫ СУШЕНЫЕ

Тет-а-тет в отеле Адриано	20
---------------------------------	----

ПОРОШОК НОРИ

Луковая соба без лука	15
Сэндвичи Соскэ	60
Тамаго какэ гохан от Сидзуку	50

Р

РЕПА СВЕЖАЯ

Бодрящий суп Тенар 64

РИС

Бэнто Сацуки 13

Бэнто Уми 33

Макрель из ресторана Сугия 27

Окаю монаха Дзико-Бо 75

Онигири Хаку 97

Проклятое пиршество
(фаршированные перепелки по-пекински) 95

Тамаго какэ гохан от Сидзуку 50

РИСОВАЯ ЛАПША

Зимнее сябу-сябу Мацуко 39

РОСТКИ БАМБУКА

Проклятое пиршество
(фаршированные перепелки по-пекински) 95

РОСТКИ ШПИНАТА

Тет-а-тет в отеле Адриано 20

РЫБНЫЕ ОБРЕЗКИ И КОСТИ

Бульон из рыбы 116

С

САЛАТ

Гамбургер превращений 28

СВЕЖИЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР

Чаепитие у Дзэнибы 93

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО БЕЗ САХАРА

Зеркальная шоколадная глазурь 130

СВИНИНА ТЯСЮ

Сию рамэн долгожданной встречи 63

СЕЛЬДЕРЕЙ

Бодрящий суп Тенар 64

Бульон из рыбы 116

Пастуший пирог из приюта 49

Овощной бульон 117

Спагетти аль рагу от предков 18

СЕНЧА

Ананас «Ойси» 16

СИСО (ЛИСТЬЯ)

Гамбургер превращений 28

Сэндвичи Соскэ 60

СИТИМИ ТОГАРАСИ

Луковая соба без лука 15

Суп О-Бабы 89

СОУС ПОНЗУ

Зимнее сябу-сябу Мацуко 39

СПАГЕТТИ

Спагетти аль рагу от предков 18

СТАВРИДА

Темпура пансиона Мацудзаки 35

Т

ТЕСТО ДЛЯ ГЁДЗА

Ужин семьи Ямада 40

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ

Закрытый пирог Госпожи 66

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД-КУВЕРТЮР

Зеркальная шоколадная глазурь 130

ТОМАТНАЯ ПАСТА

Пастуший пирог из приюта 49

ТОМАТНЫЙ СОУС ПАССАТА

Бодрящий суп Тенар 64

ТОМАТНОЕ ПЮРЕ

Спагетти аль рагу от предков 18

ТУШКА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

ИЛИ КРОЛИКА

Белый бульон из домашней птицы 117

ТОФУ

Зимнее сябу-сябу Мацуко 39

Луковая соба без лука 15

ТЫКВА

Закрытый пирог госпожи 66

У

УМЭБОСИ

Бэнто Сацуки	13
Бэнто Уми	33

Ф

ФАРШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Гамбургер превращений	28
Пастуший пирог из приюта	49
Спагетти аль рагу от предков	18
Ужин семьи Ямада	40

ФАРШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Спагетти аль рагу от предков	18
------------------------------------	----

ФАРШ ИЗ ЯГНЯТИНЫ

Пастуший пирог из приюта	49
--------------------------------	----

ФАРШ СВИНОЙ

Гамбургер превращений	28
Проклятое пиршество (фаршированные перепелки по-пекински)	95
Спагетти аль рагу от предков	18
Ужин семьи Ямада	40

ФАСОЛЬ АДЗУКИ

Паста анко	129
------------------	-----

ФАСОЛЬ БЕЛАЯ

Бодрящий суп Тенар	64
--------------------------	----

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ

Суп, чтобы согреться	53
----------------------------	----

ФИЛЕ МАКРЕЛИ/СКУМБРИИ

Макрель из ресторана Сугия	27
----------------------------------	----

ФИЛЕ СЕЛЬДИ

Закрытый пирог Госпожи	66
------------------------------	----

ФИЛЕ ТРЕСКИ

Сакура дэнбу	120
--------------------	-----

ФИЛЕЙНАЯ ПОКРОМКА

Зимнее сябу-сябу Мацуко	39
-------------------------------	----

ФРАНКФУРТСКАЯ КОЛБАСКА

Бэнто Уми	33
-----------------	----

ФУНДУК МОЛОТЫЙ

Время пить чай у Мандрагора	44
-----------------------------------	----

Ц

ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО

Пастуший пирог из приюта	49
Спагетти аль рагу от предков	18

Ч

ЧЕДДЕР

Гамбургер превращений	28
Завтрак Кальцифера	58
Сэндвичи Соскэ	60

ЧЕРЕМША

Невероятно сливочные бутерброды Пода	83
--	----

ЧЕСНОК

Белый бульон из домашней птицы	117
Бодрящий суп Тенар	64
Домашний кетчуп	120
Карри воздушных пиратов	76
Проклятое пиршество (фаршированные перепелки по-пекински)	95
Сливочный пот-о-фё от добываек	86
Суп, чтобы согреться	53
Ужин семьи Ямада	40

Ш

ШАЛОТ

Карри воздушных пиратов	76
Овощной бульон	117
Пастуший пирог из приюта	49
Спокойный обед с тетушкой Садако	84
Суп О-Бабы	89

ШАМПИНЬОНЫ ГРИБЫ

Бодрящий суп Тенар	64
--------------------------	----

ШИИТАКЕ ГРИБЫ

Веганский бульон даси	114
Зимнее сябу-сябу Мацуко	39
Карри воздушных пиратов	76
Невероятно сливочные бутерброды Пода	83
Проклятое пиршество (фаршированные перепелки по-пекински)	95
Суп, чтобы согреться	53
Якитори!	30

ШПИНАТ

Зимнее сябу-сябу Мацуко	39
-------------------------------	----

Э

ЭДАМАМЭ БОБЫ

Бэнто Сацуки	13
Луковая соба без лука	15

Я

ЯБЛОКО

Карри воздушных пиратов	76
-------------------------------	----

ЯЙЦО

Бэнто Уми	33
Бисквит «Сибирь под покровом ночи»	25
Бриошь со сливочным маслом	127
Время пить чай у Мандрагора	44
Гамбургер превращений	28
Завтрак Кальцифера	58
Закрытый пирог Госпожи	66
Картофельные булочки с кунжутом	126
Печенье для бездомной малышки	81
Суп, чтобы согреться	53
Сэндвичи Соскэ	60
Тамаго какэ гохан от Сидзуку	50
Темпура пансиона Мацудзаки	35
Ужин семьи Ямада	40
Чаепитие у Дзэнибы	93
Шоколадный торт для Кики	70

Благодарности

Я счастлив, что смог написать эту книгу, я лелеял мечту об этом столько лет, и только благодаря вашей поддержке и вере в меня я смог достичь этой цели. Спасибо от всего сердца.

Спасибо Беренжер за то, что несколько лет назад открыла мне работы студии Ghibli. Спасибо за всю ту страсть и за весь талант, вложенный в это издание. Я так счастлив, что мы наконец можем поделиться с читателями своим видением блюд из шедевров аниме на страницах этой книги!

Анри, ты уже хорошо знаком с Кики из «Ведьминой службы доставки», и я жду не дожусь, когда мы сможем, наконец, вместе насладиться другими персонажами Миядзаки и Такахаты!

Спасибо моим родителям и сестре за любовь, нерушимое доверие и поддержку в любой ситуации.

Спасибо Джудит и Николя, вы своим профессионализмом и страстью смогли вдохнуть жизнь в мои рецепты! Николя, вот уже несколько лет мы работаем вместе, и эти годы выковали крепкую связь, исполненную доверия, которой я невероятно горжусь.

Спасибо моей команде, и особенно Батисту, моей надежной правой руке, благодаря которому я могу творить так свободно и спокойно.

Спасибо всем, кто помог этой книге увидеть свет, за ваши советы, время, материальную поддержку.

Спасибо Антуану, Фанни и всей команде Café Bleu à Chartres: ваш ресторан — это место, исполненное жизни и страсти, идеально комфортное для записи рецептов, вошедших в эту книгу.

Спасибо Катрин, Антуану и Анне, редакторам издательства, за доверие, не иссякнущее за эти годы. Для меня всегда честь и удовольствие работать с вами. Спасибо за веру в меня и мой проект. Анна, спасибо, ты замечательный редактор, понимающий и открытый, справедливый и темпераментный. Спасибо за твоё терпение — я знаю, что со мной порой тяжело работать.

Спасибо всем работникам издательства Hachette Heroes за ваш неоценимый труд, за то, что помогли этой книге увидеть свет.

И последнее: огромное спасибо моей аудитории, читателям и читательницам, зрителям, подписчикам, всем, кто засвидетельствовал первые часы после выхода книги, и всем, кто остается в тени, неизменной и важной частью моей творческой жизни. Спасибо. Спасибо. Спасибо.

Сладость — это радость,

Тибо Вилланова,
гастрофик

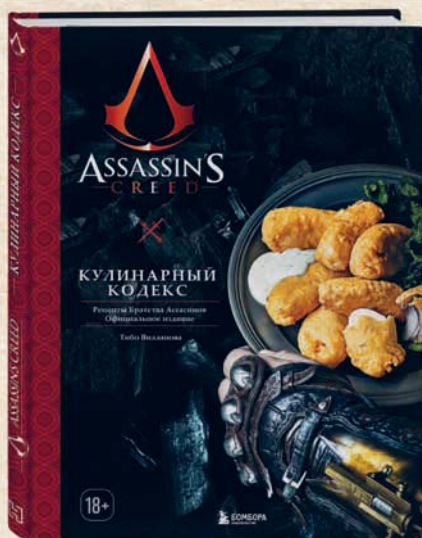
ОКУНИТЕСЬ В КУЛИНАРНЫЕ МИРЫ ЛЮБИМЫХ ВСЕЛЕННЫХ,
КОТОРЫЕ БЕРЕЖНО ВОПЛОТИЛ В ЖИЗНЬ ТИБО ВИЛАНОВА!
КУЛЬТОВЫЕ ИГРЫ, КИНО, СЕРИАЛЫ И АНИМЕ — ПОПРОБУЙТЕ НА ВКУС ИХ ВСЕ.



ГАСТРОГИК

Рецепты, вдохновленные культовыми мирами

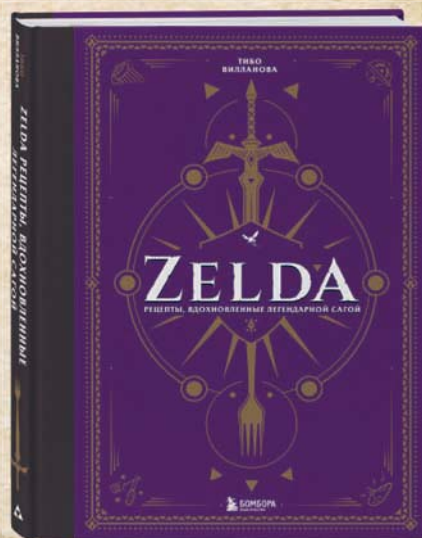
15 легендарных миров, 42 рецепта — настоящая хрестоматия гик-культуры, выраженная через призму еды! «Гарри Поттер» и «Властелин колец», «Звездные войны» и «Доктор Кто», «Ван Пис», «Дракула», «Супермен» — рецепты по мотивам из этих и других вселенных ждут вас внутри.



ASSASSIN'S CREED

Кулинарный кодекс. Рецепты Братства Ассасинов. Официальное издание

Яркие приключения с Альтиром, Эцио, Арно и еще семью ассасинами в 40 рецептах. Италия в эпоху Ренессанса, Французская революция и викторианская Англия — все эти места и времена оживут под вашими руками. Почувствуйте себя одним из членов Братства!



ZELDA

Рецепты, вдохновленные легендарной сагой. Неофициальная кулинарная книга

Шагните в яркий и опасный мир Zelda Breath of the Wild! Разожгите огонь под котелком и приготовьте вместе с Линком 50 блюд, которые поддержат здоровье и силы на пути к своим воспоминаниям. От деревни Хатено до Замка Хайрула — путешествие впереди!

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

В45 **Вилланова, Тибо.**

Кулинарная книга Ghibli. Рецепты, вдохновленные легендарной анимационной студией / Тибо Вилланова ; [перевод с французского А. Митюковой]. — Москва : Эксмо, 2023. — 144 с. : ил. — (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов).

ISBN 978-5-04-177347-2

Потрясающе красивая книга рецептов, вдохновленных шедеврами Хаяо Миядзаки и студии Ghibli. Классика и современные приключения, фантастические миры и исторические сюжеты — в каждом из фильмов еда занимала свое особое место. Теперь и вы сможете попробовать блюда, сопровождавшие любимых героев: Софи и Хаула, ведьмочку Кики, Тихиро и многих, многих других. А нежное рисованное оформление каждой страницы погрузит вас еще глубже в каждый из сюжетов!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-177347-2

© А. Митюкова, перевод на русский язык, 2023
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2023

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. КНИГИ ПО КУЛЬТОВЫМ ВСЕЛЕННЫМ.
ОТ ИГР ДО СЕРИАЛОВ

Вилланова Тибо

КУЛИНАРНАЯ КНИГА Ghibli

Рецепты, вдохновленные легендарной анимационной студией

Thibaud Villanova

La cuisine dans Ghibli, Les recettes du studio légendaire

© Hachette-Livre (Hachette Heroes), 2022

Photos by Nicolas Lobbستاәі

Перевод с французского Анастасии Митюковой

Ответственный редактор М. Панфилова

Младший редактор О. Борисенко

Технические редакторы М. Печковская, Л. Зотова

Компьютерная верстка О. Розанова

Корректор Т. Певнева

«Studio Ghibli», все названия аниме и графические обозначения принадлежат Kabushiki Kaisha Studio Ghibli.

«Кулинарная книга Ghibli. 35 рецептов, вдохновленных легендарной анимационной студией» не является официальной книгой студии Ghibli и не получала официальных комментариев студии.

При создании книги не были использованы официальные изображения или фрагменты аниме. Это книга рецептов, созданная поклонниками студии Ghibli, никто из которых не работает в самой студии. Автор этой книги — Тибо Вилланова; книга написана с целью образовательно-культурного просвещения.

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Москва. ООО «Торговый Дом «Эксмо»

Адрес: 123308, г. Москва, ул. Зорге, д. 1.

Телефон: +7 (495) 411-50-74. E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

Дата изготовления/Подписано в печать 14.07.2023.

Формат 62×86¹/₈. Гарнитура OpiumNew.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 17,77. Тираж экз. Заказ

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 breadsalt.publisher



eksmo.ru

Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?

■ ПЧИТАЙ · ГОРОД

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:

лучше всего до книги



ISBN 978-5-04-177347-2



9 785041 773472 >

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b





Завтрак Кальцифера
«ХОДЯЧИЙ ЗАМОК»



Проклятое пиршество
«УНЕСЕННЫЕ ПРИЗРАКАМИ»



Суп О-Бабы
«НАВСИКАЯ ИЗ ДОЛИНЫ ВЕТРОВ»

Откройте для себя заново волшебные миры фильмов Хаяо Миядзаки и студии Ghibli с помощью 35 рецептов, вдохновленных величайшими шедеврами аниме.

Детство, надежды на будущие поколения, связь с природой, любовь, семья, важность памяти — все эти темы неизменно трогают и волнуют нас в фильмах Ghibli. А еда — это всегда нечто большее, чем рутинная пища для тела: забота о близких, теплые воспоминания о прошлом, предложение дружбы, а иногда даже настоящее проклятие!

Испробуйте шоколадный торт для ведьмы Кики, разделите радость встречи Соскэ и Поньо с сию рамэном, устройте чаепитие с японским чизкейком, как у Дзэнибы. И обязательно поделитесь с семьей и друзьями — ведь что может быть важнее крепких, нерушимых уз.



Кекс «Сибирь
под покровом ночи»
«ВЕТЕР КРЕПЧАЕТ»



Сию рамэн
долгожданной встречи
«РЫБКА ПОНЬО НА УТЕСЕ»



Бэнто Сацуки
«МОЙ СОСЕД ТОТОРО»



хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher