

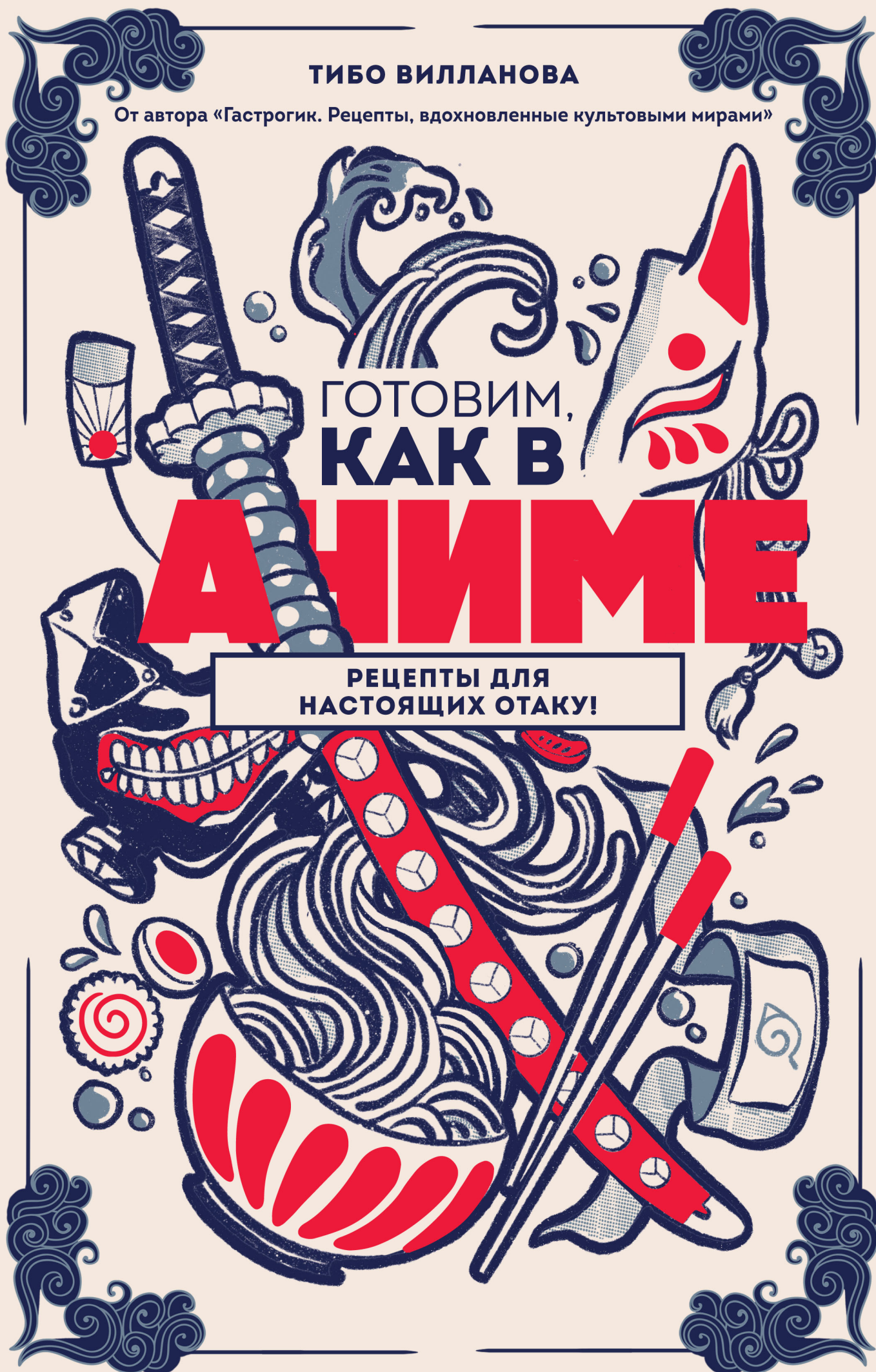
ТИБО ВИЛЛАНОВА

От автора «Гастрогик. Рецепты, вдохновленные культовыми мирами»

ГОТОВИМ,
КАК В

АНИМЕ

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ
НАСТОЯЩИХ ОТАКУ!





ГОТОВИМ,
КАК В
АНИМЕ

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ
НАСТОЯЩИХ ОТАКУ!



Тибо ВИЛЛАНОВА



ФОТОГРАФИИ
Николя **ЛОББЕСТЕЛЬ**

ДИЗАЙН
Мехдия **КЕРАЙРИЯ**

ИЛЛЮСТРАЦИИ
Беранже **ДЕМОНСИ**

хлеб*соль®
Москва 2024



Добро пожаловать! Вы держите в руках первую кулинарную книгу, которая поможет вам ощутить то, что я называю духом сёнена! Если вы уже знаете, кто я такой, то понимаете, что перед вами — плод долгих месяцев увлеченной работы, целью которой было воссоздать рецепты из культового аниме последних лет и сделать это с уважением к произведениям, их авторам и сообществу фанатов.

Если же вы пока не знакомы ни со мной, ни с моими работами, знайте: это моя семнадцатая кулинарная книга, посвященная воображаемому вселенным. Я начал свой путь еще в 2014 году, и моей целью было создать рецепты блюд, знакомых нам по фантастическим мирам, но при этом доступных для всех и каждого. Мне повезло преодолеть множество препятствий и встретить огромное количество потрясающих людей — кулинаров и кулинарок, писателей и писательниц, создателей и создательниц, производителей и производителек, фермеров и фермерш. Благодаря им я сумел выковать этот огромный котел, полный отсылок к поп-культуре и миру отаку.

Так или иначе, перед вами книга, посвященная аниме, которые в 2022 году получили статус самых рекомендуемых. На этих страницах вы, конечно, найдете несколько рецептов, которые вызовут ностальгию у старшего поколения отаку: ведь такие шедевры как «Ковбой Бибоп» и «Корзинка фруктов» не должны забываться. Однако помимо них вы найдете 30 эксклюзивных блюд, среди которых бэнто с говядиной из «Бесконечного поезда», удон из «Истребителя демонов», сукияки, которое обожает Сайтама, рамэн как в Ичираку, который не оставит равнодушным ни одного ниндзя, а также угощения, которыми наслаждались герои аниме «Класс убийц», «Агрессивная Рэцуко», «Дорохэдоро», «Баскетбол Куроко», «Ван-пис», «Магическая битва», «Токийские мстители» и т.д.

Я хотел, чтобы эта книга стала гимном всем сценам с невероятно аппетитной едой из аниме. По большей части эти блюда относятся к японской кухне, поэтому в дополнительных материалах на последних страницах вы найдете много информации о кулинарных приемах и сочетаниях вкусов, которые пришли из Страны восходящего солнца. Моя цель — дать вам возможность с легкостью готовить по этим рецептам. Поэтому я постараюсь разъяснить все термины и описать часто используемые в японской кухне техники.

Я с огромным удовольствием работал над этой книгой, чтобы дать вам возможность отправиться в кулинарное путешествие по миру аниме. Я искренне надеюсь, что оно принесет вам радость!

Итадакимас!

Тибо Вилланова
Гастрогик







СТРИТ-ФУД

КОРЗИНКА ФРУКТОВ

УТЕШИТЕЛЬНЫЕ ОНИГИРИ ОТ ТОРУ

Рисовые шарики с начинкой из лука-порей, сливочного масла и пасты мисо

Стр. 11

ДОРОХЭДОРО

ОСОБОЕ БЛЮДО НИКАЙДО

Гёдза с мясом и листьями периллы

Стр. 12

САМУРАЙ ЧАМПУ

ДАНГО ДЛЯ ДЗИНА

Митараси данго

Стр. 15

КЛАСС УБИЙЦ

ТАКОЯКИ ОТ СЕНСЕЯ

Жареные шарики из теста с осьминогом

Стр. 17

KILL LA KILL

КОРОККЭ МАНКАНСЁКУ

Картофельные крокеты с разными добавками

Стр. 18

КРУТОЙ УЧИТЕЛЬ ОНИДЗУКА

ПРОКЛЯТЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Китайские пельмени сиу май

Стр. 22

ВЫДАЮЩИЕСЯ ЗВЕРИ

СЭНДВИЧИ С ЯЙЦОМ ПО СРЕДАМ

Сэндвичи с вареным яйцом

Стр. 25

СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА

БЕЗУМНЫЕ ПИЦЦЫ

Пицца с помидорами, сыром, копченой грудинкой и зеленой спаржей

Стр. 26

ТЕМНЫЙ ДВОРЕЦКИЙ

ДЕМОНИЧЕСКОЕ КАРРИ ОТ СЕБАСТЬЯНА

Жареные пирожки с японским карри

Стр. 30

В ПОИСКАХ БОЖЕСТВЕННОГО РЕЦЕПТА

РОЛЛ С КАРААГЭ ИЗ КВАРТАЛА СУМИРЭ

Роллы с маринованной курицей в панировке и травами

Стр. 34

МАСТЕР МЕЧА ОНЛАЙН

ВКУСНЕЙШИЙ СЭНДВИЧ ОТ АСУНЫ

Сэндвич в багете с маринованным стейком, шпинатом и острым майонезом

Стр. 37

ЛАГЕРЬ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ

ЯЙЦА ИЗ ОНСЭНА

Яйца-пашот в панировке с мисо, перцем и даси

Стр. 38

БАСКЕТБОЛ КУРОКО

ОКОНОМИЯКИ ДЛЯ КАГАМИ

Окономияки с овощами и острым мисо

Стр. 41

АГРЕССИВНАЯ РЭЦУКО

ЯКИСОБА ОТ АНАИ

Жареная лапша с сосисками, нарезанными в виде осьминожек

Стр. 42

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ИСТРЕБИТЕЛЬ ДЕМОНОВ

ВКУСНЕЙШЕЕ БЭНТО С ГЮДОНОМ ДЛЯ РЕНГОКУ

Говядина с луком, маринованное яйцо, острый тофу

Стр. 46

ИСТРЕБИТЕЛЬ ДЕМОНОВ

ЛАПША ИЗ АСАКУСЫ

Удон с бульоном даси, ямсом и сырым желтком

Стр. 51

АТАКА ТИТАНОВ

РАГУ ОТ ХАНДЖИ

Вегетарианское рагу

Стр. 53

ВАНПАНЧМЕН

НАБЭ ПАНЧ

Сукияки с говядиной, тофу и китайской капустой

Стр. 55

НАРУТО

ЛУЧШИЙ РАМЭН ИЗ «ИЧИРАКУ»

Мисо рамэн со свиной тасю

Стр. 56

ВАН-ПИС

КАРРИ ОТ САНДЖИ И ТАДЖИО

Японское карри

Стр. 60

ВАН-ПИС

РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ ДЛЯ ГИНА

Рис с осьминогом и креветками
Стр. 62

НЕВЕРОЯТНЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖОДЖО

ПЕРВОЕ БЛЮДО ОТ ТОНИО

Спагетти алла путтанеска
Стр. 65

НЕВЕРОЯТНЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖОДЖО

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЧЕРНИЛАМИ

Тальятелле с чернилами каракатицы
Стр. 66

БОРУТО

СУПЕРКИСЛЫЙ ЛИМОННЫЙ БУРГЕР

Бургер с курицей, лимонным майонезом
и маринованным лимоном
Стр. 70

БОРУТО

УЛЬТРА-ОСТРЫЙ БУРГЕР

Бургер с котлетой из свиного и говяжьего фарша
с перцем и острым кетчупом
Стр. 73

HUNTER X HUNTER

СПАГЕТТИ ИЗ РЕСТОРАНА DORFF AU MOULIN

Спагетти с соусом рагу и грибами
Стр. 75

БРИГАДА ПЫЛАЮЩЕГО ПЛАМЕНИ

ОМУРАЙСУ ОТ ИСАРИБИ

Острый жареный рис с омлетом и домашним кетчупом
Стр. 77

ТОКИЙСКИЙ ГУЛЬ

НИКУДЗЯГА ОТ ЙОРИКО

Говядина, тушеная с овощами и ширатаки
Стр. 78

МОЯ ГЕРОЙСКАЯ АКАДЕМИЯ

МАМИН КАЦУДОН

Свиня отбивная в панировке с яйцом, соусом и рисом
Стр. 79

СЕМЬ СМЕРТНЫХ ГРЕХОВ

ПИРОГ ИЗ «ШЛЯПЫ КАБАНА»

Пирог с мясом и овощами
Стр. 82

В ПОИСКАХ БОЖЕСТВЕННОГО РЕЦЕПТА

НЕПОДРАЖАЕМОЕ ЖАРКОЕ

Жаркое из картофеля с беконом
Стр. 86

КОВБОЙ БИБОП

ГОВЯДИНА ОТ ДЖЕТА

Чиндзю розу, жареная говядина с овощами
Стр. 88

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

МАГИЧЕСКАЯ БИТВА

КИКУФУКУ ДЛЯ ГОДЗЁ

Моти со сливками и сладкими бобами эдамамэ
Стр. 93

МОЯ ГЕРОЙСКАЯ АКАДЕМИЯ

ТАЙЯКИ ДЛЯ ГРАН ТОРИНО

Вафли в виде рыбок с начинкой из пасты анко
Стр. 94

ХВОСТ ФЕИ

ТОРТ «ФАНТАЗИЯ»

Бисквитный торт со взбитыми сливками
и свежей клубникой
Стр. 96

ТОКИЙСКИЕ МСТИТЕЛИ

ДОРАЯКИ ДЛЯ МАЙКИ

Дораяки с арахисовым маслом и кремом
с черным кунжутом
Стр. 99

СТАЛЬНОЙ АЛХИМИК

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ОТ ВИНРИ

Пирог с яблоками и ревенем
Стр. 101

ТВОЕ ИМЯ

БЛИНЧИКИ-СУФЛЕ ИЗ СНА

Блинчики-суфле с дыней, голубикой и кленовым сиропом
Стр. 102

ДЕТЕКТИВ КОНАН

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ ОТ РАН

Тарт с юдзу
Стр. 105

ДОКТОР СТОУН

СЭНКУ КОЛА

Медовая газировка с лаймом и кинзой
Стр. 106

ДОПОЛНЕНИЕ

БУЛЬОНЫ

Стр. 110

СОУСЫ

Стр. 114

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Стр. 115

ТЕСТО

Стр. 116

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

Стр. 117



СТРИТ-



ФУД







КОРЗИНКА ФРУКТОВ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 25 минут

Время остывания: 10 минут

УТЕШИТЕЛЬНЫЕ ОНИГИРИ ОТ ТОРУ

РИСОВЫЕ ШАРИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ,
СЛИВОЧНОГО МАСЛА И ПАСТЫ МИСО

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ НАЧИНКИ

1 маленький лук-порей

25 г сливочного масла

10 г пасты мисо

1 ст. л. соевого соуса

ДЛЯ РИСА

400 г круглозерного риса сорта
«японика» или «арборио»

100 мл рисового уксуса

40 г сахарного песка

5 г соли

1 лист нори



Тору сказала бы, что вы похожи на рисовый шарик: внутри вас, как начинка внутри онигири, скрыто настоящее сокровище — ваши хорошие качества. Только вот спрятаны они слишком глубоко, и сам человек разглядеть их не может. Но Тору уверена: ваши хорошие качества на месте, уж она-то их отлично видит.

✦ Несколько раз промойте рис. Повторяйте до тех пор, пока вода не останется прозрачной. Переложите рис в кастрюлю, добавьте 500 мл воды и доведите до кипения. Затем убавьте огонь до минимального и готовьте 12 минут. После этого снимите рис с огня и дайте ему остыть под крышкой еще 10 минут.

✦ Пока рис остывает, смешайте в небольшой кастрюльке уксус, сахар и соль. Поставьте на медленный огонь и дайте сахару и соли раствориться, но не доводите смесь до кипения. Затем снимите кастрюльку с огня и отставьте в сторону.

✦ Вернемся к рису. Переложите его в большую миску. Вылейте туда же уксусную смесь и хорошо перемешайте деревянной лопаточкой, стараясь не повредить зерна риса. В процессе перемешивания обмахивайте рис веером или чем-нибудь подобным, чтобы он остывал. Рис для онигири готов. Отставьте миску в сторону и накройте чистой влажной тканью. Пришла пора заняться начинкой.

✦ Промойте лук-порей и нарежьте его тонкими кольцами. Ненадолго отставьте в сторону. Займемся смесью мисо со сливочным маслом. Возьмите миску, положите туда масло и пасту мисо, затем смешайте их до однородности с помощью силиконовой лопатки. Переложите смесь в сковороду и дайте полностью расплавиться на среднем огне. Затем добавьте лук-порей и обжаривайте в течение 2 минут. Добавьте соевый соус. Хорошо перемешайте, накройте крышкой и продолжайте готовить на медленном огне еще 10 минут. Когда масло и соевый соус полностью впитаются в лук, снимите сковороду с огня.

✦ Сформируйте онигири. Смочите руки соленой водой и положите нужное количество риса на ладонь. Сформируйте в середине углубление и положите туда 1 столовую ложку луковой начинки. Закройте отверстие небольшим количеством риса и, слегка надавливая, придайте онигири форму. Если хотите, можете использовать формочку в виде котика, чтобы онигири получились миленькими. Вырежьте из листа нори полоски или любые фигуры и украсьте ими онигири. Готово! Осталось только угоститься!



ДОРОХЭДОРО

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 16 гёдза

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 10 минут

ОСОБОЕ БЛЮДО НИКАЙДО

ГЁДЗА С МЯСОМ И ЛИСТЬЯМИ ПЕРИЛЛЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

16 листьев шисо *

16 кружков готового теста
для гёдза или пельменей

Растительное масло

ДЛЯ НАЧИНКИ

300 г свиного фарша (но можно
говяжьего или из мяса птицы)

1 зубчик чеснока

2 см свежего корня имбиря

2 стебля зеленого лука

2 крупных шампиньона или грибов
шитаке

4 листика шисо

20 мл кулинарного саке

50 мл соевого соуса

Соль



С этим рецептом вы сможете воссоздать знаменитые гёдза Никайдо с начинкой из мяса и листьев шисо. Именно их так любит Кайман, ведь они не только прекрасно утоляют голод, но и повышают настроение!

✦ Приготовьте начинку для гёдза. Почистите и мелко нарежьте имбирь и чеснок. Мелко порубите зеленый лук. Почистите и нарежьте шампиньоны. Порубите 4 листика шисо. Поместите все ингредиенты в миску и добавьте фарш. Приправьте солью, кулинарным саке и соевым соусом. Тщательно перемешивайте в течение 5 минут до однородности. Начинка готова, ненадолго поставьте ее в холодильник.

✦ Промойте и аккуратно промокните бумажным полотенцем 16 листьев шисо. Удалите стебельки и жилку посередине листа.

✦ Наполните тесто начинкой. Слегка присыпьте мукой рабочую поверхность и поместите на нее кружок теста. Смочите его края небольшим количеством воды с помощью кулинарной кисточки или просто пальцем. В центр кружка поместите лист шисо, а в центр листа — полную чайную ложку начинки. Сложите кружок теста пополам и растяните края так, чтобы они полностью закрывали начинку. Как следует защипните края, чтобы они не раскрылись в процессе приготовления. Повторите то же самое с остальными гёдза.

✦ Перейдем к приготовлению. Вылейте в сковороду 2–3 столовых ложки растительного масла и разогрейте на среднем огне. Затем выложите туда же гёдза и поджаривайте их 1,5–2 минуты, пока один их бок не станет золотистого цвета. Затем добавьте в сковороду 2–3 столовых ложки воды и накройте ее крышкой. Продолжайте готовить еще 2 минуты. Наконец снимите крышку и дайте им обжариться еще минуту. Цель заключается в том, чтобы каждый гёдза с одной стороны был хрустящим и поджаристым, а с другой — нежным и мягким.

✦ Накройте сковороду тарелкой и аккуратно переверните, придерживая по бокам так, чтобы гёдза оказались на тарелке. Подавайте их горячими с острым соусом — так вкуснее!

* Найти свежий шисо не так легко, и если это все-таки не удалось, попробуйте использовать вместо него мяту или базилик. Вкус будет не таким аутентичным, но эти травы неплохо сочетаются с мясом. — Прим. ред.







САМУРАЙ ЧАМПУ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 16 порций

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 15 минут

ДАНГО ДЛЯ ДЗИНА

МИТАРАСИ ДАНГО

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ДАНГО

250 г твердого тофу

160 г муки из клейкого риса

2 ст. л. растительного масла

ДЛЯ СЛАДКОГО СОУСА

200 мл соевого соуса

200 г тростникового сахара

100 мл воды

20 г картофельного крахмала

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Деревянные шпажки для шашлычков



Ничто так не насыщает и не радует Дзина, как горячие тягучие данго, покрытые сладким соусом!

✦ Приготовьте тесто для данго. Поместите тофу в миску и разомните руками до консистенции пюре. Затем добавьте муку из клейкого риса и месите тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и не приобретет гладкую текстуру.

✦ Сформируйте данго: отщипните небольшой кусочек теста и ладонями скатайте в шарик. Повторяйте, пока не закончится тесто. Теперь перейдем к приготовлению!

✦ Приготовьте большую миску с ледяной водой. Затем в большой кастрюле доведите другую порцию воды до кипения и высыпьте туда шарики данго. Варите в течение 5 минут, пока они не всплывут на поверхность. Выньте готовые данго из кастрюли с помощью шумовки и немедленно опустите в ледяную воду, чтобы придать им твердость.

✦ Отряхните данго от воды и насадите на шпажки, а затем обжарьте. В большую сковороду влейте две столовые ложки растительного масла и разогрейте на среднем огне. Обжарьте насаженные на шпажки данго по 1 минуте с каждой стороны и переложите на тарелку.

✦ Наконец приготовьте соус: поместите все ингредиенты для него на сковороду и помешивайте на медленном огне до однородности. Не переставая помешивать, продолжайте нагревать соус, пока он не загустеет. Затем вылейте его в высокий широкий стакан так, чтобы можно было окунать в него насаженные на шпажки данго, и немедленно приступайте к трапезе!





КЛАСС УБИЙЦ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 5 минут

ТАКОЯКИ ОТ СЕНСЕЯ

ЖАРЕННЫЕ ШАРИКИ ИЗ ТЕСТА С ОСЬМИНОГОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 заранее приготовленных щупальца
осьминога

10 перышек зеленого лука

40 г маринованного имбиря

100 мл домашнего майонеза
по-японски (см. Дополнение,
стр. 114)

100 мл соуса для такояки

4 ст. л. измельченных водорослей
нори

Стружка тунца

ДЛЯ ТЕСТА

200 г муки

2 целых яйца

450 мл бульона даси на основе
стружки тунца или овощного
бульона (см. Дополнение,
стр. 110 и 113)

1 ст. л. соевого соуса

Растительное масло

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Сковорода для такояки

Специальная шпатель
для переворачивания такояки
или обыкновенные деревянные
шпатель

Даже если пригвоздить к учительскому столу Коро-сенсея мертвого осьминога, это его не напугает, а наоборот — вдохновит приготовить своему ученику горячие такояки, поджаренные на огне от баллистической ракеты!

✦ Подготовьте мясо осьминога: разрежьте щупальца на одинаковые кусочки. Отложите в сторону. Промойте и просушите зеленый лук, затем мелко покрошите его. Отложите в сторону.

✦ Приготовьте тесто для такояки: выложите муку в миску и разбейте туда же яйца. Энергично перемешайте венчиком, затем добавьте бульон и соевый соус. Тесто готово, можно переходить к приготовлению!

✦ Разогрейте сковороду для такояки и как следует смажьте каждое углубление. Как только сковорода раскалится, почти доверху наполните все углубления тестом для такояки. Затем добавьте в середину каждого из будущих шариков кусочек осьминога и щепотку лука. Когда тесто начнет подниматься над краями формочек, шпатель переверните ваши такояки, чтобы они стали круглыми. Это самая сложная часть рецепта: чтобы добиться идеального результата, вам может понадобиться тренировка. Дайте оказавшемуся внизу тесту пропечься и снова переверните такояки. Продолжайте переворачивать шарики до тех пор, пока они не станут круглыми и золотистыми. Сверху они должны получиться хрустящими, а внутри — сочными.

✦ Когда такояки будут готовы, переложите их на тарелки, в которых будете их подавать.

✦ Лучше всего есть такояки, когда они только что приготовлены. Полейте их соусом для такояки и японским майонезом, посыпьте пудрой из нори и стружкой бонито — и наслаждайтесь вкусом!





KIŁŁ ŁA KIŁŁ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 35 минут

КОРОККЭ МАНКАНСЁКУ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С РАЗНЫМИ ДОБАВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ КРОКЕТОВ

6 крупных картофелин для пюре

20 г соли крупного помола

1,5 л растительного масла
для фритюра

ДЛЯ НАЧИНКИ

1 пучок зеленого лука

½ пучка петрушки

3 шампиньона

½ упаковки сардин в масле

1 зубчик чеснока

4 крупные креветки

Соевый соус

50 г отварных бобов эдамамэ

Оливковое масло

ДЛЯ ПАНИРОВКИ

2 яйца

80 г картофельного крахмала
или муки

140 г панировочных сухарей панко

Соль



Эти короккэ (или крокеты) мама Манкансёку готовит, когда замечает, что у неё в холодильнике завалялось слишком много остатков. Буквально из всего подряд этой замечательной хозяйке удаётся приготовить для всей семьи вкусный и ну очень необычный ужин...

✦ Приготовьте картофель: как следует протрите его губкой и промойте, затем положите в кастрюлю. Налейте туда же 2 литра холодной воды, добавьте соль крупного помола, поставьте на огонь и доведите до кипения. Продолжайте готовить 20 минут, пока картофель не станет мягким.

✦ Пока картофель варится, подготовьте ингредиенты, которые станут начинкой для крокетов: мелко порубите зеленый лук. Нарезьте петрушку. Снимите с шампиньонов кожицу и нарежьте крупными кусками. Удалите у сардин хребты и разомните их вилкой в миске.

✦ Приготовьте креветки с чесноком: очистите чеснок, уберите из него жилку в середине и порубите. Налейте в сковороду 1 столовую ложку оливкового масла и разогрейте на среднем огне. Теперь кладите в масло чеснок и половину нарезанной петрушки. Дайте им поджариться 1,5 минуты, пока чеснок не начнет приобретать золотистый оттенок. Добавьте креветки. Влейте в сковороду соевый соус и хорошо перемешайте, стараясь, чтобы ничего не прилипло ко дну. Обжарьте креветки по 1 минуте с каждой стороны, пока они полностью не изменят цвет. Снимите их с огня, очистите и порежьте крупными кусочками. Переложите нарезанные креветки в миску вместе с соусом, в котором они готовились и отставьте в сторону.

✦ Когда картофель будет готов, оботрите его и почистите. Можете предварительно поддержать его под холодной водой, чтобы не обжечься. Затем разомните его с помощью толкушки или вилкой в грубое пюре. Добавьте к нему зеленый лук и остатки петрушки. Разделите получившуюся смесь на три равных части и разложите по трем разным мискам, чтобы получилось три вида крокетов.



✦ Пюре в первой миске смешайте с размятыми сардинами. Во вторую миску добавьте креветки с чесноком и соевым соусом. В последнюю — шампиньоны и бобы эдамамэ.

✦ Приготовьте панировку. Для этого вам понадобятся три миски. В первую разбейте яйца, слегка посолите и взбейте вилкой. Во вторую положите муку, а в третью — панировочные сухари панко.

✦ Налейте масло в кастрюлю с высоким бортом и толстым дном и разогрейте до 170°C. Проверьте температуру с помощью кулинарного термометра. Накройте поверхность, на которую будете складывать готовые крокеты, бумажными полотенцами.

✦ Пока масло разогревается, покройте руки мукой и возьмите примерно 2 столовые ложки смеси для крокетов. Руками сформируйте из пюре шарики, со всех сторон обваляйте их в муке, затем в яйце и, наконец, в панировке, затем еще раз в яйце и последний раз в панировке, чтобы получилась плотная корочка. Так крокеты не лопнут в процессе приготовления. Подготовленные к жарке крокеты выложите на тарелку.


✦ Когда масло достигнет нужной температуры, выложите туда крокеты и готовьте две минуты, пока они не приобретут золотистый цвет. Достаньте их с помощью шумовки и немедленно положите на бумажные полотенца. Возьмите еще бумажных полотенец и промокните ими крокеты, чтобы по максимуму впитать оставшееся на поверхности масло.

✦ Подавайте крокеты со свежими листьями хрустящего салата. Они хорошо сочетаются с острым соусом!









КРУТОЙ УЧИТЕЛЬ ОНИДЗУКА

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции (16 штук)

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

16 кружочков теста для пельменей

1 луковица

2 зубчика чеснока

1 см. свежего корня имбиря

½ пучка зеленого лука

60 г консервированных ростков
бамбука

200 г очищенных креветок

100 г свиного или говяжьего фарша,
или фарша из мяса птицы

½ ч. л. соли

2 ч. л. молотого черного перца

1 ст. л. соевого соуса

1 ч. л. кунжутного масла

1 ст. л. рисового вина шаосин
(или саке)

20 г картофельного крахмала

16 горошин свежего
или замороженного зеленого горошка

Оливковое масло

Черный рисовый уксус для подачи

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Вставка-пароварка для кастрюли



ПРОКЛЯТЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СИУ МАЙ

Знаете ли вы историю о проклятых пельменях? Пельменях, которые вдруг исчезают, стоит только открыть коробку, в которой они лежат? Не знаете? Что ж, позвольте мне рассказать вам, как их готовить, а саму историю расскажет вам крутой учитель Онидзука!

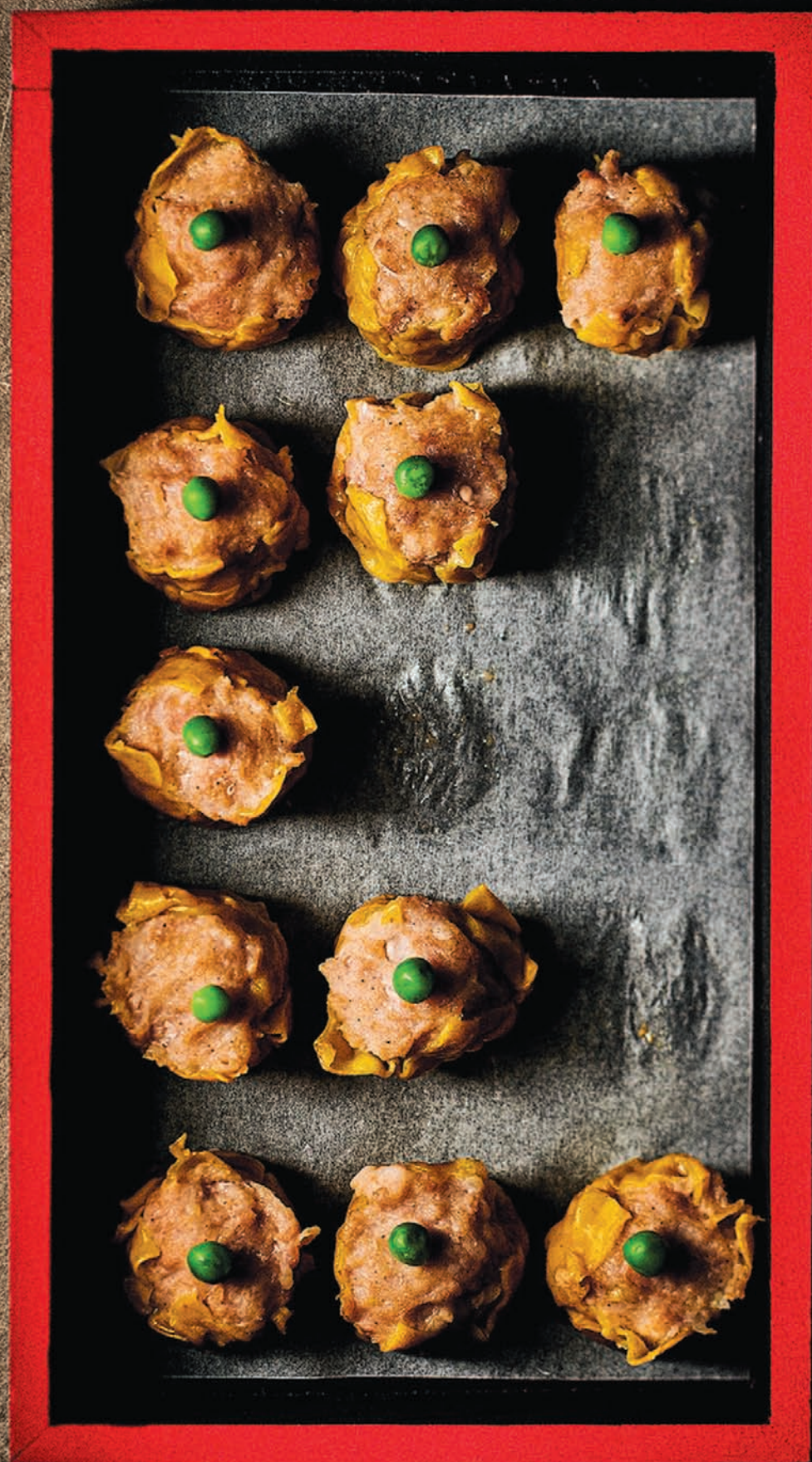
✦ Приготовьте начинку: очистите и мелко нарежьте лук и чеснок. Снимите с имбиря кожицу и мелко порубите. Промойте и нарежьте зеленый лук. Промойте и обсушите ростки бамбука, а затем нарежьте их крупными кусками. Нарежьте креветки. Поместите все ингредиенты в миску. Добавьте туда же фарш, соль, перец, соевый соус, масло черного кунжута, рисовое вино и картофельный крахмал. Тщательно перемешайте в течение нескольких минут, чтобы получить однородную ароматную массу. Отложите в сторону.

✦ Налейте в кастрюлю воду, посолите, доведите до кипения и бросьте туда 16 горошин на 3 минуты. После того как они будут готовы, выловите их шумовкой и тут же поместите в миску с холодной водой, а затем просушите. Отложите в сторону.

✦ Возьмите кастрюлю, подходящую по размеру к вашей пароварке, налейте туда воду и доведите до кипения. Подготовьте пароварку: слегка смажьте ее оливковым маслом, чтобы пельмени не слипались, и разместите сверху на кастрюле.

✦ Наполните тесто для пельменей начинкой: разместите один кружок теста на кухонном столе и слегка смочите его водой. В центр положите 1 полную чайную ложку фарша. Поднимите края теста вверх, стягивая их вокруг начинки и плотно залепите. Повторите процедуру с остальными пельменями. Разместите получившиеся пельмени в пароварке, накройте крышкой и готовьте в течение 10 минут.

✦ Положите сверху на каждый пельмень по горошинке и подавайте горячими с небольшим количеством черного рисового уксуса.







ВЫДАЮЩИЕСЯ
ЗВЕРИ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 7 минут

СЭНДВИЧИ С ЯЙЦОМ ПО СРЕДАМ

СЭНДВИЧИ С ВАРЕНЫМ ЯЙЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 ломтиков хлеба для тостов

8 яиц

2 ст. л. домашнего майонеза
по-японски (см. Дополнение,
стр. 114)

1 щепотка сахара

Соль, перец



Интересно, знает ли Легоши, насколько серьезно Легом относится к своей работе курицы-несушки: нести яйца высочайшего качества для нее не просто подработка и делает она это не только ради того, чтобы обеспечить хищников порцией белков. Для нее это способ почувствовать себя счастливой. Вот почему по средам, когда сэндвичи готовят из яиц Легом, они такие вкусные: их делают из яиц, снесенных с любовью!

✦ Для начала сварите яйца: налейте воду в кастрюлю, доведите до кипения и поместите туда яйца на 7 минут. Подготовьте большую кастрюлю с ледяной водой. После того как яйца будут готовы, выловите их шумовкой и поместите в ледяную воду

✦ Очистите яйца от скорлупы под водой и переложите в миску.

✦ Разомните яйца вилкой или картофелемялкой, перемешайте кусочки белков с кусочками желтков. Добавьте майонез, щепотку сахара, щепотку соли. Хорошо перемешайте. Яичная начинка для сэндвичей готова!

✦ Чтобы сэндвичи получились похожими на те, что вы видели в аниме, срежьте с хлеба для тостов корочки. Распределите яичную начинку между четырьмя ломтиками хлеба и накройте сверху оставшимися четырьмя ломтиками и слепите половинки сэндвича между собой. Разрежьте каждый сэндвич пополам по вертикали и положите на тарелку местом разреза вверх. Итадакимас!



СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 15 минут

Время расстойки теста:
от 1 до 12 часов

Время выпекания: 15 минут

БЕЗУМНЫЕ ПИЦЦЫ

ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ, СЫРОМ,
КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ И ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ТЕСТА

3 г свежих дрожжей или 7 г сухих

150 г муки

85 мл воды комнатной
температуры

1 ч. л. оливкового масла

½ ч. л. соли

Манная крупа или мука (присыпать
рабочую поверхность)

ДЛЯ НАЧИНКИ

8 помидоров черри или мелких
помидоров-сливок

1 лук-шалот

1 зубчик чеснока

1 крупный шампиньон

2 ростка зеленой спаржи

2 тонких ломтика копченой
грудинки

80 г сыра (лучше всего моцареллы)

1 щепотка сахара

Оливковое масло

Соль

Перец

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Миксер

Блендер

Необязательно:
пекарский камень для духовки

Во время уборки на школьной территории Хатикен обнаруживает выброшенную кем-то печь. Что же с ней делать? А вот что: приготовить пиццу на хрустящем тесте с вкуснейшим томатным соусом, а главное — с супертягучим сыром... Теперь-то печь точно не будет стоять без дела!

✦ За час до начала приготовления или накануне сделайте тесто: если вы используете сухие дрожжи, высыпьте содержимое пакетика в маленькую чашечку, налейте в пакетик чуть теплой воды и вылейте ее на дрожжи. Хорошо перемешайте и дайте дрожжам активироваться в течение 5 минут.

✦ Затем высыпьте все ингредиенты для теста, включая активированные дрожжи, в чашу планетарного миксера или в обычную миску. Включите миксер и смешивайте 2 минуты на низкой скорости, чтобы получился комок теста, а затем продолжать месить еще 4–5 минут на чуть более высокой скорости.

✦ Если вы месите тесто вручную, сначала замесите тесто в миске, пока не образуется единый комок, затем присыпьте мукой кухонный стол и переместите комок теста туда. С усилием месите тесто руками 10–15 минут, пока оно не станет гладким.

✦ После того как у вас получился комок хорошо вымешанного гладкого теста, поместите его в миску, накройте тканью и дайте подняться в теплом месте (например, у батареи, на верхней полке кухонного шкафа, в выключенной духовке и т.д.). Если собираетесь печь пиццу на следующий день, накройте миску пищевой пленкой и поставьте тесто в холодильник: так тесто будет подниматься медленнее, но зато поднимется наверняка.

✦ Поместите в духовку пекарский камень (если он у вас есть) и разогрейте ее до 220 °С.



✦ Приготовьте домашний томатный соус и овощи: помойте помидоры и нарежьте их на 4 части. Почистите и тонко нарежьте. Очистите зубчик чеснока, уберите из него жилку в середине и нарежьте тонкими ломтиками. Очистите шампиньон слегка влажным бумажным полотенцем. Нарежьте его ломтиками. Очистите спаржу: отломите 2–3 см жесткой волокнистой нижней части стебля, слегка очистите стебель внизу с помощью овощечистки. Разрежьте каждый ломтик грудинки на 4 части.

✦ Подготовьте большую миску с ледяной водой. Налейте воду в большую кастрюлю, как следует посолите, доведите до кипения и бросьте туда стебли спаржи на две минуты. Достаньте их шумовкой и тут же поместите в ледяную воду, затем достаньте и обсушите. Нарежьте каждый стебель на четыре части, держа нож под углом 45 градусов.

✦ Все составляющие соуса и начинки подготовлены, перейдем к приготовлению: налейте столовую ложку оливкового масла в глубокую сковороду или ковшик и прогрейте на среднем огне. Затем добавьте лук-шалот, чеснок и кусочки бекона и обжарьте. Добавьте разрезанные помидоры черри. Посолите, поперчите и добавьте сахар. Дайте помидорам обжариться 10–12 минут. Выньте кусочки бекона и отложите в сторону. Теперь перебейте помидоры и лук в пасту с помощью блендера. Ваш соус готов!

✦ Собираем пиццу: присыпьте мукой или манной крупой кухонный стол, положите на него тесто для пиццы и руками растягивайте в разные стороны, пока не получится круг нужной вам толщины. Смажьте тесто соусом, затем разложите на нем кусочки шампиньона, грудинки и спаржи. Наконец разложите сверху кусочки сыра. Выпекайте 15 минут.







ТЕМНЫЙ ДВОРЕЦКИЙ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 30 минут

Время расстойки теста: 1 час

Время приготовления:
2 часа 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ЯПОНСКОГО КАРРИ

400 г говяжьих щек

2 луковицы

2 морковки

1 пучок стеблей сельдерея

2 зубчика чеснока

1 см свежего корня имбиря

1 ст. л. муки

2 ч. л. приправы гарам масала

1,5 л говяжьего или овощного
бульона (см. Дополнения, стр. 112
и 113)

3 ст. л. домашней заправки карри
(см. рецепт на стр. 60) или 40 г
покупной японской заправки карри
в кубиках

1 долька темного шоколада

Оливковое масло

Кунжутное масло

Соль, перец

ДЛЯ ТЕСТА

14 г сухих дрожжей

360 г муки

2 щепотки соли

150 мл теплого молока

2 ст. л. оливкового масла

ДЛЯ ПАНИРОВКИ

100 г муки

100 г панировочных
сухарей панко

2 яйца

1 л растительного
масла для фритюра



ДЕМОНИЧЕСКОЕ КАРРИ ОТ СЕБАСТЬЯНА

ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ С ЯПОНСКИМ КАРРИ

Этот рецепт позволит вам приготовить самое что ни на есть демоническое карри и выиграть любой кулинарный конкурс. Да, милорд!

✦ Подготовьте ингредиенты для японского карри. Почистите и мелко порежьте лук, чеснок и имбирь. Очистите морковь и нарежьте кубиками со стороной примерно 5 мм. Таким же образом нарежьте и сельдерей.

✦ Перейдем к мясу: нарежьте говяжьи щеки мелкими кубиками, затем слегка посолите их и поперчите. Теперь можно перейти к приготовлению карри!

✦ Смешайте в чугунной кастрюле по столовой ложке оливкового и кунжутного масла и разогрейте на среднем огне. Когда масло как следует разогреется, положите в кастрюлю нарезанные лук, морковь и сельдерей. Обжаривайте овощи 4 минуты, затем добавьте чеснок и имбирь.

✦ Продолжайте обжаривать овощи, не давая им пригореть, и добавьте к ним нарезанную говядину. Дайте кусочкам слегка обжариться со всех сторон, затем посыпьте мукой и гарам масала. Влейте бульон и хорошо перемешайте содержимое кастрюли, стараясь, чтобы ничего не прилипло ко дну. Уменьшите огонь и дайте смеси потомиться на маленьком огне 2 часа.

✦ Когда смесь будет готова, пропустите ее через сито над большой кастрюлей и отделите мясо и овощи от бульона. Отложите мясо и овощи в сторону.

✦ Добавьте к бульону заправку карри и размешайте, чтобы получился густой ароматный соус. Затем растолките темный шоколад в крупную крошку и добавьте в соус. Теперь добавьте мясо и овощи и хорошо перемешайте. Ваш соус карри готов. Поставьте его на самый маленький огонь — скоро он вам понадобится.

✦ В те два часа, пока готовится соус, приготовьте тесто для пирожков. Сначала активируйте дрожжи: залейте их 50 мл теплой (35–40 °C) воды. Дайте им напитаться водой в течение трех минут. Положите муку и соль в чашу планетарного миксера. Хорошо перемешайте, затем добавьте теплое молоко, воду с дрожжами и растительное масло. Месите на средней скорости в течение 2 минут.



❖ Присыпьте мукой кухонный стол, затем с помощью лопаточки выложите туда же тесто. Месите его до эластичности, затем скатайте в шар. Поместите тесто в миску и накройте слегка смоченной тканью. Оставьте тесто в теплом месте на час и дайте ему подняться.

❖ Снова присыпьте мукой кухонный стол. Достаньте поднявшееся тесто из миски, переложите на стол и избавьте его от лишних газов, придавив кулаком, а затем раскатайте его в длинную колбаску. Нарезьте его на кусочки весом примерно 30–40 г и скалкой раскатайте их в лепешки.

❖ Теперь сформируем пирожки. Соус уже готов. Положите кружок теста на чуть согнутую ладонь и положите внутрь 1 столовую ложку карри, стараясь, чтобы в каждый пирожок попало и мясо, и овощи, и соус. Слепите края теста вместе и как следует защипните их. Выкладывайте пирожки на тарелку, а когда они все будут слеплены, накройте их тканью или пленкой.

❖ Теперь приготовим панировку. В одну миску поместите муку. В другую — панировочные сухари, в третью разбейте яйца, добавьте щепотку соли и хорошо перемешайте вилкой. Обмакните каждый пирожок сначала в муку, потом в яйцо и, наконец, в панировочные сухари.

❖ Теперь налейте в чугунную кастрюлю литр масла и дайте ему разогреться на среднем огне до температуры 160°C. Затем поместите в масло пирожки. Каждый из них должен обжариться в течение 5 минут. Вы поймете, что пирожки готовы, когда они всплывут вверх, а панировка приобретет золотистый цвет. С помощью шумовки выловите из масла и выложите на бумажные полотенца. Ваши пирожки с демоническим карри готовы! Приятного аппетита!

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Миксер
Сито









В ПОИСКАХ БОЖЕСТВЕННОГО РЕЦЕПТА

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 30 минут

Время маринования: от 1 до 12 часов
в холодильнике

Время приготовления: 20 минут

РОЛЛ С КАРААГЭ ИЗ КВАРТАЛА СУМИРЭ

РОЛЛЫ С МАРИНОВАННОЙ КУРИЦЕЙ
В ПАНИРОВКЕ И ТРАВАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 пучка салата-латука
4 листика шисо или ½ пучка мяты

ДЛЯ КУРИЦЫ КАРААГЭ

200 мл соевого соуса
100 мл мирина или рисового уксуса
50 мл саке
1 ч. л. кунжутного масла
1 ст. л. жидкого меда
1 зубчик чеснока
1 ч. л. свежемолотого черного перца
1 ч. л. пасты из острого перца
4 куриных бедрышка без костей
100 г картофельного крахмала
2 л растительного масла
для фритюра
Соль

ДЛЯ РИСОВЫХ ЛЕПЕШЕК

200 г рисовой муки
2 яйца
200 мл молока
2 ст. л. подсолнечного масла
1 большая щепотка соли



Сетевой рестораник с курицей караагэ открылся совсем недавно, но уже перетянул к себе всех покупателей торгового квартала Сумирэ и местным лавочкам грозит закрытие. Нельзя этого допустить! А для этого нужно сделать идеальную курочку — хрустящую снаружи и сочную внутри. Только так можно дать конкурентам отпор и спасти родной квартал. И кстати, почему бы не начать подавать это блюдо в роллах?

✦ Приготовьте маринад: вылейте в миску соевый соус, мирин, саке, кунжутное масло и мед. Хорошо перемешайте. Почистите и мелко порубите лук, чеснок, добавьте их в маринад вместе с перцем и перцовой пастой. Нарежьте куриные бедрышки кусочками размером 2–3 сантиметра. Подсолите их, полностью погрузите в маринад и уберите в холодильник минимум на час.

✦ Пока курица маринуется, приготовьте рисовые лепешки, в которые завернете караагэ. Высыпьте рисовую муку в миску горкой и сделайте в ее центре углубление. Разбейте туда яйца и перемешивайте до загустения, а потом частями влейте молоко, продолжая помешивать. Добавьте подсолнечное масло и соль.

✦ Блинную сковороду, смазанную подсолнечным маслом, хорошенько разогрейте на среднем огне. Вылейте на нее немного теста для лепешек и жарьте, пока края теста не отделятся от сковороды. Переверните лепешку и жарьте еще 30 секунд. Пожарьте таким образом все лепешки, а готовые отправляйте на тарелку, прикрывая сверху крышкой.

✦ Пора готовить караагэ! Насыпьте в тарелку картофельный крахмал. Достаньте кусочки курицы из маринада и как следует обваляйте в крахмале.

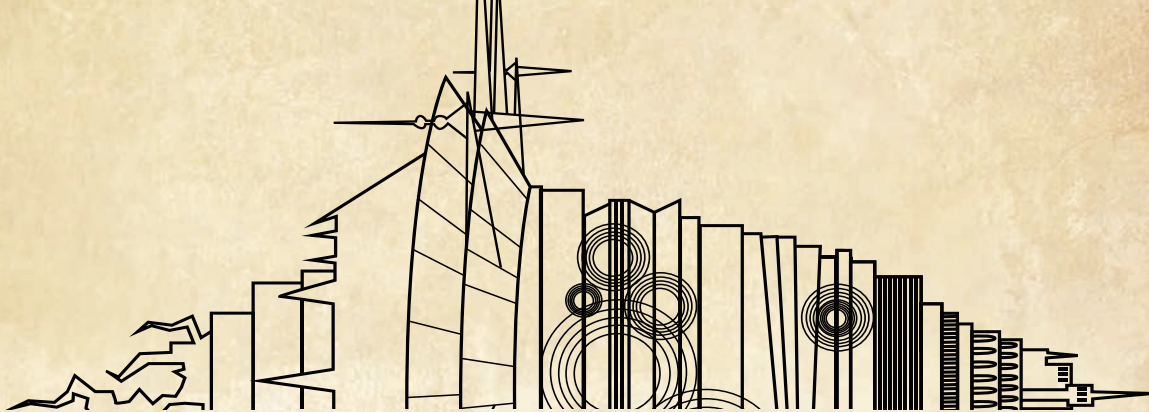
✦ Маринад от курицы перелейте в кастрюльку и доведите до кипения. Дайте ему загустеть в течение 5 минут, затем перелейте в миску. Это будет соус для караагэ.

✦ Налейте 2 литра масла для фритюра в высокую кастрюлю и разогрейте до 160 °С. Подготовьте тарелку, накрытую бумажными полотенцами. Когда масло прогреется, опустите туда кусочки курицы и жарьте 5 минут. Затем выловите шумовкой и разложите на бумажных полотенцах. Курица караагэ готова.

ПОДАЧА: возьмите 1 рисовую лепешку, смажьте соусом-маринадом, положите сверху несколько листов салата и мяты, а поверх них — несколько кусочков караагэ. Сверните в ролл и подавайте.







МАСТЕР МЕЧА ОНЛАЙН

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦

Выход: 2 сэндвича

Время подготовки: 20 минут

Время маринования: 1 час 30 минут

Время приготовления: 15 минут

ВКУСНЕЙШИЙ СЭНДВИЧ ОТ АСУНЫ

СЭНДВИЧ В БАГЕТЕ С МАРИНОВАННЫМ СТЕЙКОМ,
ШПИНАТОМ И ОСТРЫМ МАЙОНЕЗОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 ст. л. соевого соуса

2 ст. л. рисового уксуса

1 ч. л. устричного соуса

1 зубчик чеснока

1 щепотка молотого черного перца

300 г говяжьего стейка стриплоин

2 целых яйца

1 сырой яичный желток

1 ч. л. горчицы

Соль

Соус шрирача

300 мл подсолнечного масла

10 листьев свежего шпината

1 багет

Несколько съедобных цветков
(например, цветы сакуры, розы,
анютины глазки; лучше брать
их в магазинах для кондитеров —
там они точно съедобные)

Попробовав этот сэндвич, вы сразу поймете, почему Асуну выбрали ответственной за стратегию развития гильдии «Рыцари Крови»!

✦ Начните с маринада для мяса: в пищевой пакет для замораживания налейте соевый соус, рисовый уксус и устричный соус. Очистите и мелко порубите чеснок. Добавьте его к смеси вместе с черным перцем. Наконец положите в пакет мясо, герметично его закройте и как следует встряхните.

✦ Маринуйте мясо в холодильнике 1,5 часа (вы можете приступить к его приготовлению и сразу, но тогда получится не так вкусно). Воспользуйтесь этим временем, чтобы сварить яйца вкрутую и сделать острый майонез.

✦ Налейте в кастрюлю воду, доведите до кипения и опустите туда яйца. Не уменьшая огонь, продолжайте их варить на протяжении 10 минут. Затем выньте яйца из кастрюли, поместите в холодную воду и очистите от скорлупы. Готово!

✦ Приготовим острый майонез. Секрет простого приготовления заключается в том, что все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

✦ Положите яичный желток в миску, добавьте горчицу, щепотку соли и половину чайной ложки соуса шрирача. Перемешайте с помощью венчика. Затем, продолжая взбивать смесь, понемногу влейте подсолнечное масло равномерными порциями и продолжайте взбивать, пока не получится майонез. Затем поставьте миску с майонезом в холодное место и переходите к приготовлению мяса.

✦ Налейте в сковороду 1 столовую ложку подсолнечного масла и поставьте на средний огонь. Как только масло как следует разогреется, положите на сковороду мясо и обжаривайте 1 минуту с каждой стороны до образования корочки. Затем уменьшите огонь и готовьте еще 4 минуты. Переложите мясо на бумажное полотенце и дайте ему отдохнуть не менее 5 минут перед употреблением.

✦ Промойте и просушите листья шпината, яйца нарежьте кружками, мясо — на два равных куска. Багет разрежьте пополам, а каждую половину — вдоль. Смажьте куски хлеба острым майонезом и соберите сэндвичи: на багет положите шпинат, затем яйца, кусок мяса. Наконец положите сверху мяса несколько съедобных цветков и накройте верхней частью багета.

✦ Внимание, долго этот сэндвич храниться не будет, съешьте его побыстрее. Попробовав его, вы поймете, что сэндвич настолько вкусный, что можно заработать немало денег, продавая его с аукциона...





ЛАГЕРЬ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 3 яйца в панировке

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 12 минут

ЯЙЦА ИЗ ОНСЕНА

ЯЙЦА-ПАШОТ В ПАНИРОВКЕ С МИСО, ПЕРЦЕМ И ДАСИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 крупных свежих яйца

20 мл столового уксуса

2 л воды

ДЛЯ ПАНИРОВКИ

3 яйца

1 л растительного масла
(подсолнечного или из виноградных косточек)

100 г муки

100 г панировочных сухарей панко

1 ч. л. пасты мисо (светлой, красной или классической)

1 чайная ложка соуса юдзукоё
или пасты из острого перца

½ чайной ложки сухого бульона даси

Что может быть лучше горячего яйца в хрустящей панировке и с нежным желтком внутри, чтобы перекусить после отдыха на горячих источниках с подругами?

✦ Сначала приготовим яйца-пашот: возьмите большую кастрюлю, налейте туда воду и уксус и доведите до кипения. Подготовьте большую миску ледяной воды. Разбейте в маленькую мисочку первое яйцо. Затем ложкой размешайте кипящую воду и быстро в один прием вылейте яйцо в центр водоворота. Белок тут же схватится вокруг желтка и яйцо опустится на дно кастрюли. Через 3 минуты осторожно выньте яйцо с помощью шумовки и поместите его в ледяную воду. Повторите ту же операцию с двумя оставшимися яйцами. Миску с ледяной водой и яйцами отставьте на время в сторону.

✦ Теперь подготовим панировку: вылейте масло в кастрюлю и подготовьте тарелку, накрытую бумажными полотенцами. Разогрейте масло до 170 °С. В одну тарелку или миску насыпьте муку, в другую — сухари панко. Разбейте три яйца в три отдельные миски и энергично взбейте вилкой. В первую миску добавьте мисо и тщательно смешайте с яйцом. Второе яйцо смешайте с юдзукоё или пастой из острого перца. Третье — с сухим бульоном даси.

✦ Достаньте яйца-пашот из ледяной воды и осторожно обсушите их бумажным полотенцем. Обваляйте первое яйцо в муке, затем в смеси сырого яйца с мисо, затем в панировочных сухарях. Сделайте то же самое со вторым яйцом, но в этот раз используя острую яичную смесь. Для третьего яйца используйте смесь с даси.

✦ После того как вы обваляете все яйца в панировке, опустите их в масло на 30 секунд: главное тут — дать панировке схватиться и приобрести золотистый оттенок, но не передержать при этом яйцо. Переложите яйца на тарелку, покрытую бумажными полотенцами и осторожно промокните еще одним бумажным полотенцем остатки масла. Готово — можно пробовать!







БАСКЕТБОЛ КУРОКО

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 7 минут

ОКОНОМИЯКИ ДЛЯ КАГАМИ

ОКОНОМИЯКИ С ОВОЩАМИ И ОСТРЫМ МИСО

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г муки

2 яйца

1 ч. л. с горкой соли

100 мл бульона даси со стружкой
тунца (см. Дополнение стр. 110)

2 ст. л. соевого соуса

1 ч. л. кунжутного масла

1 ч. л. острой пасты мисо

6 листьев пекинской капусты

2 стебля зеленого лука

8 редисок

6 шампиньонов или грибов шиитаке

2 молодых морковки

Домашний соус для окономияки
(см. Дополнение стр. 114)

Домашний майонез по-японски
(см. Дополнение стр. 114)

Измельченные в крошку сухие
водоросли нори

Сушеная стружка бонито

Оливковое масло

Ничто так не помогает восстановиться после тренировки и подготовиться к турниру между школами, как горячие хрустящие окономияки, щедро политые соусом! Судя по тому, в каких количествах поглощает их Кагами, он точно знает, какой силой обладает это блюдо...

✦ Сделайте тесто для окономияки: насыпьте муку в миску, добавьте яйца и соль и хорошо перемешайте. Когда смесь станет более или менее однородной, добавьте бульон даси, соевый соус и кунжутное масло. Разведите пасту мисо 20 мл горячей воды и добавьте к остальным ингредиентам. Отставьте тесто в сторону.

✦ Подготовьте овощи: помойте и покрошите лук и капусту. Помойте и нарежьте тонкими ломтиками редис. Порежьте грибы и нарежьте морковь тонкой соломкой.

✦ Добавьте овощи в тесто для окономияки.

✦ Налейте столовую ложку оливкового масла на сковороду и нагрейте на среднем огне, затем вылейте на сковороду тесто для окономияки. Накройте крышкой и жарьте на среднем огне в течение 5 минут. Затем переверните получившуюся лепешку и жарьте еще 2 минуты с другой стороны. Переложите готовое блюдо на тарелку.

ПОДАЧА: невозможно представить себе окономияки без соусов и топингов. Украсьте поверхность лепешки сеточкой из соуса для окономияки и майонеза. Посыпьте сверху измельченными нори и добавьте несколько щепоток стружки тунца.





АГРЕССИВНАЯ РЭЦУКО

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 15 минут

ЯКИСОБА ОТ АНАИ

ЖАРЕНАЯ ЛАПША С СОСИСКАМИ
В ВИДЕ ОСЬМИНОЖЕК

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 зубчик чеснока
2 крупных молодых луковицы
с перьями
1 морковь
1 сладкий перец
2 листа пекинской капусты
4 сосиски
1 свиная отбивная или 1 говяжий
стейк или 1 филе курицы или 100 г
тофу
4 порции лапши для якисобы

ДЛЯ СОУСА

4 ст. л. соевого соуса
3 ст. л. устричного соуса
2 ст. л. кетчупа
1 ч. л. мирина
1 ч. л. тростникового сахара



Существует особый рецепт якисобы, которым владеет только Анаи. Рецепт, который требует от повара войти в состояние транса и читать рэп, рецепт, от которого замирает сердце, рецепт, который заставит вас плакать... от счастья!

✦ Начните с приготовления соуса для якисобы: смешайте все ингредиенты до однородности и отставьте в сторону.

✦ Перейдем к овощам: очистите чеснок, уберите из него жилку в середине и порубите. Очистите луковицы и нарежьте тонкими полукольцами. Порубите перья лука. Очистите морковь и нарежьте ее соломкой. Очистите сладкий перец от косточек и нарежьте его. Помойте и крупно нарежьте китайскую капусту.

✦ Подготовьте мясо: разрежьте каждую сосиску поперек на три равные части. Надрежьте каждый кусочек сосиски с одной стороны 3–4 раза, не дорезая до конца, чтобы получились «щупальца». В процессе приготовления они согнутся, и сосиски станут похожи на осьминожек.

✦ Нарежьте свинину, говядину или тофу тоненькими полосками.

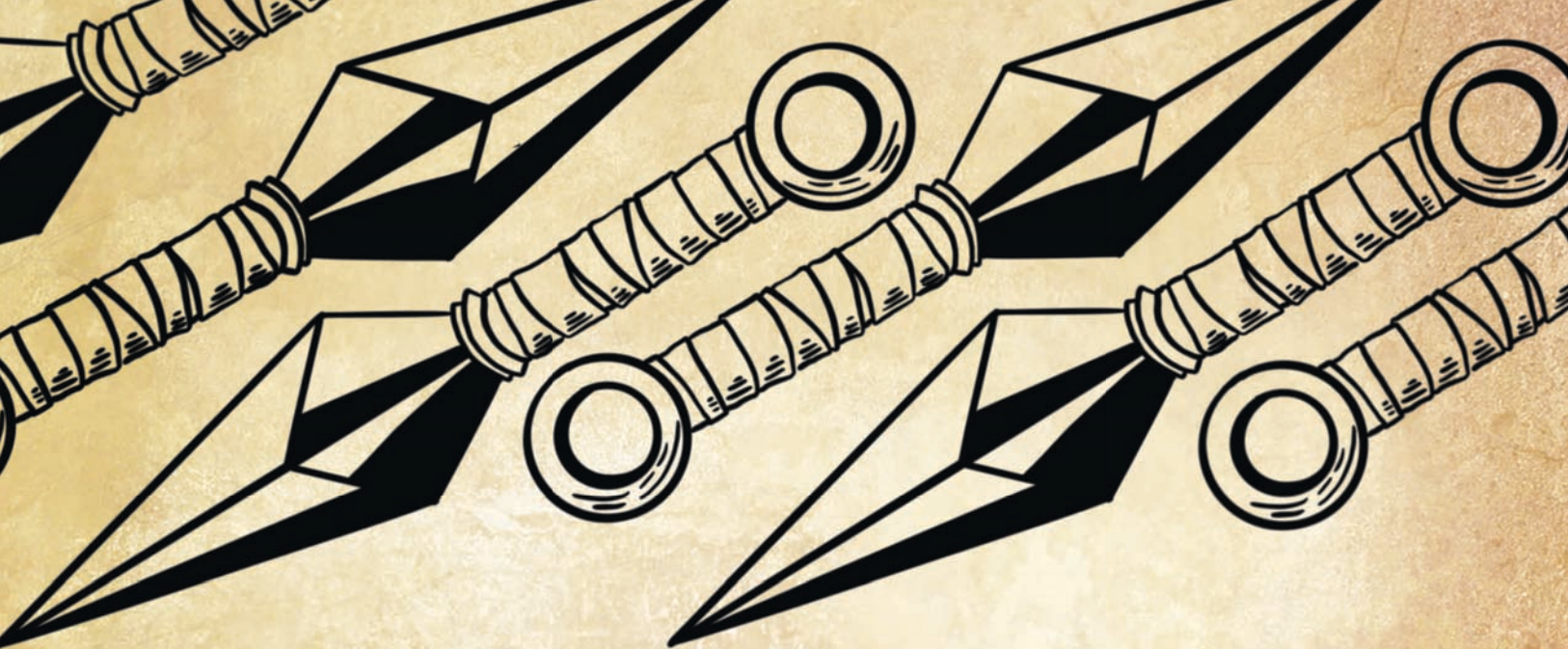
✦ В большую кастрюлю налейте воду, посолите и доведите до кипения. Опустите туда лапшу. Поварите несколько минут в соответствии с рекомендациями на упаковке, затем слейте воду и быстро промойте.

✦ Все составляющие блюда подготовлены, можно приступать к жарке: для идеального результата можно использовать планчу или плиту теппан-яки. Также хорошо подойдет вок или просто глубокая сковорода. Налейте на сковороду или на плитку 2 столовые ложки растительного масла и дайте разогреться на большом огне. Поджарьте лук, морковь, перец, чеснок и капусту на протяжении 2 минут, не переставая помешивать. Затем выложите сосиски и мясо и обжаривайте еще 2 минуты. Добавьте заранее приготовленную лапшу и зеленую часть лука и дайте обжариться 2 минуты, чтобы они прогрелись. Наконец добавьте соус для якисобы и хорошенько перемешайте, чтобы все ингредиенты им пропитались.

ПОДАЧА: ешьте якисобу сразу, пока она горячая! Так вкусно, что аж на слезу пробивает? Хотите еще? Чтобы сделать эту прекрасную якисобу еще вкуснее, посыпьте ее сверху маринованным имбирем и парой щепоток стружки бонито. Ах, этот вкус... У-МА-МИ!







ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



ИСТРЕБИТЕЛЬ ДЕМОНОВ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 30 минут

ВКУСНЕЙШЕЕ БЭНТО С ГЮДОНОМ ДЛЯ РЕНГОКУ

ГОВЯДИНА С ЛУКОМ, МАРИНОВАННОЕ ЯЙЦО,
ОСТРЫЙ ТОФУ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ЯИЦ

2 яйца

150 мл соевого соуса

2 молодые луковицы с перьями

Морская соль

ДЛЯ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОМ

400 г говяжьей пашины или говяжий
стейк

2 луковицы

3 см свежего корня имбиря

300 мл даси или другого бульона на ваш
вкус (см. Дополнение, стр. 110–113)

150 мл соевого соуса

100 мл мирина

2 ст. л. тростникового сахара

Рафинированное растительное масло
или нерафинированное кунжутное масло

ДЛЯ ТОФУ

200 г твердого тофу

1 ч. л. пасты из острого перца

ДЛЯ ПОДАЧИ

200 г заранее сваренного
круглозерного риса

Несколько
перчи́ков ши́ито


На свете нет другого такого болтуна и лакомки, как Кёджуро Ренгоку! Сражается с демонами он молча, серьезно и очень эффективно, но в свободное от выполнения долга время без всякого стеснения поделится с окружающими радостью от каждого кусочка вкусного блюда, например такого, как это бэнто с говядиной, которое он ест в поезде «Бесконечный»!

✦ Приготовьте яйца: налейте в небольшую миску или другой сосуд соевый соус. В кастрюльке доведите до кипения воду и опустите туда яйца на 6 минут. Пока они готовятся, подготовьте миску с ледяной водой. Когда яйца будут готовы, выньте их и поместите в ледяную воду. Очищайте яйца, держа их под водой, чтобы скорлупа снималась легче. Поместите яйца в соевый соус и оставьте там до момента подачи.

✦ Разогрейте духовку до 200 °С. Отрежьте у молодых луковиц корни и отделите луковицы от стеблей. Отрежьте от стеблей зеленую часть, а белую разрежьте пополам, под углом. Кожуру и корни лука можете, если хотите, собрать в пакетик или контейнер и положить в холодильник, чтобы потом приготовить из них бульон. Нарезьте луковицы полукольцами и отложите в сторону, потом вы добавите их в говядину с луком. Зеленые тоже нарежьте и отложите. А белые части стеблей лука положите на поднос, выстланный пекарской бумагой. Смажьте их растительным маслом и посыпьте морской солью. Поставьте в духовку на 10–12 минут.

✦ В это время приготовьте говядину с луком. Очистите и нарежьте полукольцами две луковицы. Очистите от кожуры и мелко порубите имбирь. Очистите мясо от пленочек и нарежьте его как можно тоньше, а затем слегка посолите.

✦ В большую глубокую сковороду налейте пару ложек растительного масла и дайте разогреться на среднем огне. Выложите на сковороду нарезанный лук и зеленые части молодого лука и дайте им обжариться в течение 2 минут. Затем добавьте даси, соевый соус, мирин, тростниковый сахар и рубленый имбирь. Доведите до кипения и хорошо перемешайте, а потом добавьте в эту смесь кусочки нарезанной говядины. Готовьте еще две минуты, тщательно помешивая, пока мясо полностью не изменит цвет со всех сторон. Выньте из сковороды говядину и лук, переложите в емкость с крышкой и отставьте в сторону. Оставшийся в сковороде соус подержите на огне еще 5 минут, чтобы он загустел.



✦ Обмакните тофу бумажными полотенцами и нарежьте крупными квадратными кусками. Положите тофу в сковороду с соусом от говядины с луком. Добавьте туда же пасту из острого перца и хорошо перемешайте.

✦ Готовьте тофу 5 минут, а затем приступайте к подаче.

ПОДАЧА: выложите вареный рис в 4 контейнера для бэнто таким образом, чтобы закрыть дно на две трети. Сверху риса выложите говядину с луком. Разрежьте яйца пополам и положите по половинке в ту часть контейнера, где нет риса. Рядом поместите кубики тофу в соусе. Между яйцом и тофу разместите печеные стебли лука, а между тофу и стенкой контейнера — перчики шишито: бэнто готовы!

А еще можно сделать это блюдо веганским или вегетарианским, заменив мясо на сейтан и используя вегетарианский вариант соуса даси!









ИСТРЕБИТЕЛЬ ДЕМОНОВ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: от 10 до 20 минут

Время приготовления: 30 минут

ЛАПША ИЗ АСАКУСЫ

УДОН С БУЛЬОНОМ ДАСИ,
ЯМСОМ И СЫРЫМ ЖЕЛТКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г свежей лапши удон (домашней
или магазинной в вакууме)

200 г ямса (или крахмалистого
картофеля)

2 стебля зеленого лука

1 лист нори

4 сырых желтка

20 г пасты васаби

ДЛЯ БУЛЬОНА ДАСИ

1 л воды

10 г водорослей комбу

20 г сушеной стружки бонито

1 сушеный гриб шиитак



Миссия окончена, ваша сестра Незуко рядом, и вы вновь отправляетесь в путь. Но не успеваете вы пройти и сотни шагов, как на плечо вам приземляется большая черная птица — Ворона Уз. С помощью них члены организации Истребителей демонов обмениваются информацией и получают миссии. Вас посылают расследовать происшествия в Токио, в квартале Асакуса. После нескольких часов пути вы добираетесь до столицы — желудок подводит от голода, ноги подкашиваются. И тут до вас доносится нежный запах бульона... Может, стоит начать расследование с большой миски лапши с ямсом?

✦ Для начала приготовьте бульон даси: налейте в кастрюлю воду, добавьте комбу, стружку бонито и шиитак. Дождитесь, пока вода будет близка к закипанию, и продолжайте готовить 30 минут на медленном огне на грани кипения, не давая закипеть окончательно.

✦ Пока готовится бульон, подготовьте остальные ингредиенты: очистите ямс и натрите его на терке, чтобы получилось густое, слегка сиропобразное пюре. Отложите его в сторону. Мелко нарежьте зеленый лук. Нарежьте лист нори полосками.

✦ Когда бульон будет готов, пропустите его через сито, чтобы избавиться от включений (стружку бонито можно положить в холодильник и хранить несколько дней, чтобы позднее использовать в качестве топинга для риса или яичницы). Отфильтрованный бульон налейте назад в кастрюлю и доведите до состояния, близкого к закипанию, на медленном огне.

✦ В большую кастрюлю налейте воды, доведите до кипения и опустите туда лапшу на 12 минут (по традиции предполагается, что каждую порцию лапши вы будете варить отдельно). Готовую лапшу откиньте на дуршлаг и слегка промойте в холодной воде, чтобы они не слипались, помогая себе длинными поварскими палочками. Ненадолго отставьте их в сторону, пришла пора переходить к подаче!

ПОДАЧА: в каждую из мисок поместите сначала порцию лапши, затем добавьте почти кипящий бульон даси. Поверх лапши выложите тертый ямс, а на него — сырой яичный желток. Посыпьте сверху нарезанными нори, зеленым луком и добавьте капелюку васаби — и можно приступать к трапезе. Эта горячая лапша согреет вам душу. Главное, не уроните миску...





АТАКА ТИТАНОВ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления:

1 час 10 минут

РАГУ ОТ ХАНДЖИ

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ РАГУ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БУЛЬОНА

3,5 л воды

1 лист водорослей комбу

2 сушеных гриба шиитаке

3 ст. л. соевого соуса

1 букет гарни (1 зеленый лист
лука-порея, 4 веточки петрушки,
1 веточка укропа, 1 лавровый лист,
1 веточка тимьяна, перевязать
ниточкой)

2 ст. л. томатной пасты

ДЛЯ РАГУ

8 картофелин

6 морковок

3 луковицы

8 крупных шампиньонов или свежих
грибов шиитаке

100 г свежего или замороженного
гороха либо бобов эдамамэ

50 г свежей или замороженной
зеленой фасоли

Как же сложно порой бывает заставить противников прийти к взаимопониманию и сражаться вместе ради общей цели. Между эльдийцами и марлийцами — давняя вражда, но их нужно примирить, чтобы одолеть Эрена и не дать ему осуществить свой чудовищный план. Так, может быть, ваше рагу подарит представителям двух народов несколько спокойных минут вместе и вернет им надежду?

✦ Приготовьте бульон: налейте в кастрюлю воды, добавьте туда комбу, сушеные шиитаке, соевый соус и букет гарни. Доведите до слабого кипения. Как только вода закипит, достаньте комбу и поставьте бульон на слабый огонь.

✦ Подготовьте овощи: помойте картошку и морковь. Порежьте их крупными кусками произвольной формы. Очистите и крупно нарежьте лук. Протрите грибы влажным бумажным полотенцем и разрежьте пополам. Промойте горох или эдамамэ. Промойте зеленую фасоль и при необходимости срежьте черешки.

✦ Добавьте все овощи в бульон и снова доведите его до кипения. Накройте крышкой и готовьте на среднем огне в течение 1 часа.

✦ Зачерпните поварешкой немного бульона и налейте в миску. Добавьте туда же томатное пюре и размешайте до однородности, затем перелейте содержимое миски обратно в кастрюлю. Тщательно перемешайте и продолжайте готовить еще 10 минут: ваше рагу готово!

ПОДАЧА: разлейте бульон с овощами по 4 мискам и подавайте с хлебом. Картошка и смоченный в бульоне хлеб быстро насытят даже титана!







ВАНПАНЧМЕН

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 2 порции

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 25 минут

НАБЭ ПАНЧ

СУКИЯКИ С ГОВЯДИНОЙ,
ТОФУ И КИТАЙСКОЙ КАПУСТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ГОВЯДИНЫ

600 г говяжьего стейка

8 королевских (коричневых)
шампиньонов или грибов шиитаке

1 гроздь грибов шиимеджи

4 крупных листа китайской капусты

4 больших горсти листов шпината

200 г твердого тофу

100 г лапши ширатаки (или обычной
лапши)

Рафинированное растительное
масло

ДЛЯ БУЛЬОНА ДАСИ С СОЕВЫМ СОУСОМ

1,5 л воды

10 г водорослей комбу

5 г сушеной стружки бонито

3 ст. л. соевого соуса

1 ст. л. мирина

ДЛЯ СОУСА ВАРИСИТА

4 ст. л. саке

4 ст. л. мирина

4 ст. л. соевого соуса

1 ч. л. бульона даси с соевым соусом

1 ст. л. тростникового сахара

ДЛЯ ПОДАЧИ

Перец саншо (или сычуаньский)

Смесь специй ситими тогараси

Набэ! Сайтама с Геносом никогда не упустят шанса поесть этого блюда! Оно напоминает рагу и идеально подходит для того, чтобы разделить его с другом. Это классика японской кухни. Его легко готовить и легко есть вместе. Главное — никогда не забывать купить для него капусты...

✦ Приготовьте бульон даси с соевым соусом, в котором будут вариться остальные ингредиенты: налейте в большую кастрюлю воду, добавьте водоросли комбу, стружку бонито, соевый соус и мирин, доведите до слабого кипения и продолжайте варить таким образом 10 минут. Затем пропустите получившийся крепкий бульон через сито (водоросли и стружка вам больше не понадобятся) и отставьте в сторону.

✦ Теперь приготовьте соус варисита: в маленькую кастрюльку налейте саке и мирин и доведите до слабого кипения. Добавьте соевый соус и чайную ложку только что сваренного бульона даси, а также сахар. Продолжайте готовить 2 минуты, тщательно помешивая, а затем снизьте огонь до минимального и оставьте соус на плите. Соус готов!

✦ Наконец подготовьте мясо и овощи для набэ: очень тонко нарежьте мясо. Слегка смоченным в воде бумажным полотенцем аккуратно протрите грибы. Помойте и оботрите овощи. Обсушите тофу бумажным полотенцем и нарежьте крупными кубиками.

✦ В сотейник или специальный горшок для набэ (иногда эту посуду называют просто «набэ» — так же, как и его содержимое) налейте около столовой ложки растительного масла и разогрейте его на среднем огне. Когда масло как следует нагреется, положите туда мясо, подождите несколько секунд, а потом кучками разложите вокруг него овощи, лапшу и тофу. Затем доверху залейте все бульоном и поставьте ваш горшок или сотейник с набэ на электрическую или газовую плитку в центре обеденного стола. Варите в течение 15 минут, после этого блюдо можно пробовать.

ПОДАЧА: набэ — блюдо, которое едят вместе, каждый сам берет из горшка с кипящим бульоном те ингредиенты, которые ему понравятся и кладет себе в тарелку. Выловив мясо, грибы, лапшу или капусту, не забудьте полить свой улов соусом варисита, добавить несколько щепоток перца саншо и приправы ситими по вкусу. Приятного аппетита!





НАРУТО

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 45 минут

Время приготовления:
6 часов 45 минут (из них 6 часов
30 минут на свинину тясю)

Время охлаждения: 12 часов
(для свинины тясю)

ИНГРЕДИЕНТЫ

320 г пшеничной лапши
4 красивых кусочка наругомаки
40 г маринованных ростков бамбука
(менма)
2 стебля зеленого лука (порубить)
4 листа нори
2 л бульона (даси, овощного
или говяжьего) (см. Дополнение,
стр. 110–113)

ДЛЯ АРОМАТНОГО МАСЛА С ЧЕСНОКОМ И ИМБИРЕМ

3 см свежего корня имбиря
1 зубчик чеснока
100 мл рафинированного
растительного масла

ДЛЯ СВИНИНЫ ТЯСЮ

600 г сырой свиной грудинки с кожей
(свернуть в рулет и перетянуть
нитками)

4 луковицы лука-шалота
2 зубчика чеснока
2 см свежего корня имбиря
150 мл соевого соуса
250 мл кулинарного саке
250 мл мирина
75 г тростникового сахара
350 мл минеральной воды



ЛУЧШИЙ РАМЭН ИЗ «ИЧИРАКУ»

МИСО-РАМЭН СО СВИНИНОЙ ТЯСЮ

Наруто обожает ресторанчик «Ичираку»! Приготовить такой же рамэн, какой подают там — дело долгое и непростое, но благодаря этому рецепту вы обязательно справитесь и сможете по праву насладиться миской, полной горячего блаженства и умами!

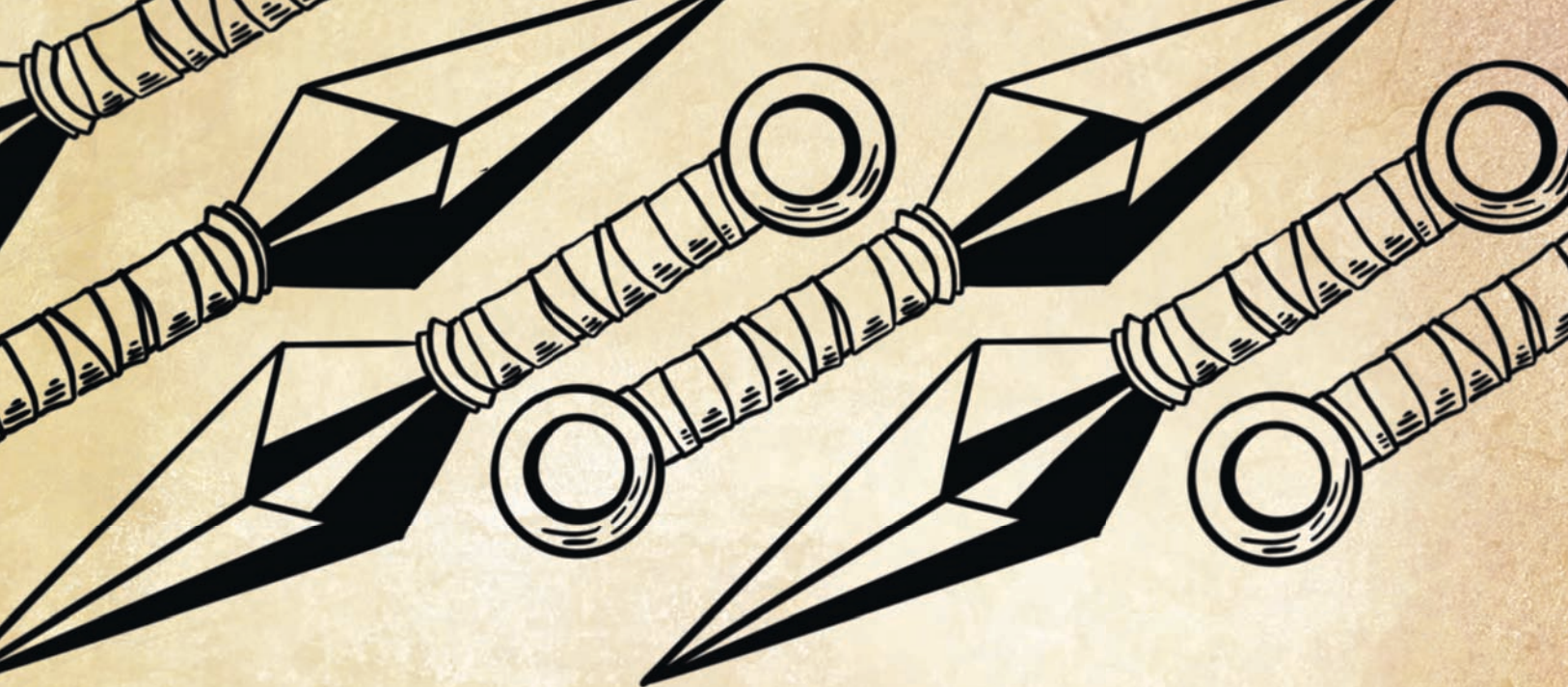
✦ Рамэн состоит из множества элементов: бульона, лапши, заправки таре, которая дает блюду особый вкус, ароматного масла и топингов. Учтите: все составляющие, которые вы подготовите, следуя этому рецепту, можно заморозить про запас. Итак, я объясню вам, как сделать бульон, свинину, маринованные яйца, ароматное масло и заправку для рамэна: как только все они будут готовы, вам останется только собрать их в единое блюдо!

✦ Сделайте ароматное масло: помойте и обсушите имбирь, затем нарежьте его тонкими ломтиками. Очистите и нарежьте тонкими ломтиками чеснок. В маленькую кастрюльку налейте растительное масло и разогрейте его до 80°C, затем добавьте туда же имбирь и чеснок. Варите их в масле до золотистого цвета в течение 2 минут, важно не дать им подгореть. Затем снимите кастрюлю с огня. Дайте маслу остыть, а затем перелейте вместе с кусочками имбиря и чеснока в герметично закрывающуюся емкость до использования.

✦ Приготовьте свинину тясю: очистите лук-шалот от кожуры и нарежьте крупными кусками. Раздавите имбирь и чеснок, не снимая с них кожуры. Все ингредиенты для свинины, кроме самой грудинки, поместите в небольшую чугунную кастрюлю (чтобы свинина оказалась полностью погружена в жидкость, возьмите кастрюлю примерно 18 см в диаметре).

✦ Разогрейте духовку до 150°C. Поставьте чугунную кастрюлю на огонь и доведите до слабого кипения, затем опустите туда грудинку. Накройте крышкой и поставьте в духовку на 1,5 часа. Затем снизьте температуру до 130°C и готовьте еще 5 часов. В середине процесса переверните мясо.

✦ Когда мясо будет готово, достаньте кастрюлю из духовки: мясо должно получиться нежным, буквально разваливающимся на кусочки. Его уже можно употреблять в пищу, но для того, чтобы грудинка получилась больше похожей на традиционную, дайте ей постоять в холодильнике еще как минимум 12 часов. За это время благодаря коллагену она станет прочнее, и ее можно будет нарезать ломтиками, как ветчину.



✦ Приготовьте маринованные яйца: налейте в кастрюлю воду, доведите до кипения и поместите туда яйца на 6 минут. Они должны получиться всмятку: с твердым белком и текучим желтком. Пока яйца варятся, подготовьте миску с ледяной водой. Поместите туда готовые яйца, чтобы мгновенно охладить их и прекратить процесс варки. Очищайте их, держа под водой: так скорлупа сойдет легче. Положите яйца в небольшой герметично закрывающийся контейнер. Налейте туда столько ароматного соуса, в котором готовилась свинина, чтобы покрыть их полностью, добавьте воды, закройте контейнер и уберите в холодильник до подачи.

✦ Подготовьте мисо-тарэ: нужно понимать, что существует несколько видов пасты мисо, вы можете попробовать их все и добавить в эту заправку ту пасту, которая нравится вам больше всего. В маленькой миске смешайте все ингредиенты венчиком до получения однородной смеси. Отставьте в сторону.

✦ Доведите бульон до слабого кипения, добавьте заправку мисо-тарэ и тщательно перемешайте. Продолжайте держать бульон на маленьком огне и приготовьтесь к финальному этапу.

✦ Перед тем как перейти к варке лапши и подаче, убедитесь, что все элементы подготовлены и находятся у вас под рукой. Достаньте яйца из маринада: они изменили цвет, а значит, хорошо промариновались.

✦ Подготовьте маринованный бамбук. Тонко нарежьте свинину тасю — по два кусочка на порцию. Поставьте ароматное масло. Рамэн вот-вот будет готов!

✦ В большой кастрюле доведите до кипения 4 л воды и поместите туда лапшу. Варите ее в соответствии с инструкцией на пачке. Когда она будет готова, откиньте ее на дуршлаг и быстро промойте холодной водой, чтобы избавиться от лишнего крахмала и они не слиплись. (По традиции каждая порция лапши готовится отдельно.)

✦ Теперь приступаем к сборке рамэна, повторяйте эту процедуру в том же порядке для каждой порции: налейте в миску большую порцию кипящего бульона с мисо. Добавьте одну чайную ложку ароматного масла, затем положите лапшу. Яйцо порежьте пополам или кладите целиком. Поместите в миску два ломтика свинины часю, затем ростки бамбука, нарезанный зеленый лук и, наконец, лист нори — его разместите вдоль одного из краев миски. Украсьте блюдо кусочком нарутомаки. Ваш мисо-рамэн готов, подавайте его горячим!

ДЛЯ МАРИНОВАННЫХ ЯИЦ

4 яйца

2 половника соуса, в котором готовилась свинина

2 ст. л. воды

ДЛЯ ЗАПРАВКИ МИСО-ТАРЭ

1 ст. л. пасты мисо

1 ст. л. мирина

1 ст. л. соевого соуса

4 ст. л. воды









ВАН-ПИС

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 20 минут

Время охлаждения: от 1 до 12 часов

Время приготовления: 2 часа 30 минут (или 45 минут в скороварке)

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 помидор

4 морковки

4 картофелины

2 луковицы

2 л бульона даси со стружкой бонито (см. Дополнение, стр. 110)

500 мл воды

Растительное масло

Соль

Перец

ДЛЯ ГОВЯДИНЫ И МАРИНАДА

600 г говяжьей шеи

2 зубчика чеснока

1 см свежего имбирного корня

1 ст. л. куркумы

4 ст. л. йогурта

Соль

Перец

ДЛЯ ЗАПРАВКИ КАРРИ

40 г сливочного масла (для веганской заправки карри используйте подсолнечное масло)

40 г муки

10 г порошка карри

15 г гарам масала

1 ч. л. томатного пюре

1 зубчик чеснока

1 см свежего корня имбиря

2 ст. л. соевого соуса

1 яблоко

ДЛЯ ПОДАЧИ

320 г заранее сваренного риса сорта японика или арборио

КАРРИ ОТ САНДЖИ И ТАДЗИО

ЯПОНСКОЕ КАРРИ

Может по вам и не скажешь, но, вообще-то, вы — один из самых опытных и талантливых коков на Гранд Лайн. Встретив поваренка-стажера в беде, вы не можете не протянуть ему руку помощи. Вы обязательно научите его готовить такое карри, которое заставит даже самых суровых капитанов попросить добавки!

✦ Подготовьте мясо: нарежьте его кубиками среднего размера и положите в миску. Слегка посолите и поперчите. Ненадолго отставьте в сторону. Почистите и мелко порубите чеснок и имбирь. Добавьте их к мясу вместе с куркумой и йогуртом, хорошо перемешайте. Накройте миску пленкой в контакт и поставьте в холодильник — минимум на 1 час, максимум на 12.

✦ Пока маринуется мясо, займитесь остальными составляющими вашего карри: доведите до кипения воду в кастрюле, а в это время подготовьте большую миску с ледяной водой. Помойте помидоры, удалите плодоножку. Сделайте ножом крестообразный разрез в нижней части помидора и опустите его на 30 секунд в кипящую воду, а затем сразу же — в ледяную. Очистите помидоры от кожицы и порежьте их на 4 части. Затем очистите от кожицы морковь, картошку и лук, крупно нарежьте.

✦ Налейте пару ложек растительного масла в чугунную кастрюлю и разогрейте на среднем огне. Выложите мясо вместе с маринадом и поджаривайте 2 минуты пока кусочки не изменят цвет. Добавьте помидоры, морковь, картофель и лук, залейте бульоном даси и водой и хорошо перемешайте. Накройте крышкой, доведите до кипения и готовьте на слабом огне в 2 часа.

✦ Когда 2 часа будут подходить к концу, сделайте заправку карри: растопите масло в сотейнике на медленном огне. Затем добавьте муку, карри, гарам масала, томатное пюре, очищенные и мелко нарезанные чеснок и имбирь. Тщательно перемешайте до получения суховатой однородной смеси, влейте соевый соус и снимите сотейник с огня. Натрите яблоко на крупной терке и добавьте в смесь. Снова поставьте сотейник на огонь и помешивайте, чтобы яблоко смешалось с заправкой. Когда смесь станет однородной и будет хорошо отделяться от стенок сотейника, заправка готова!

✦ Зачерпните поварешкой немного жидкости, в которой тушатся мясо и овощи, налейте в сотейник и перемешайте с заправкой. Затем перелейте содержимое сотейника назад в кастрюлю. Хорошо перемешайте заправку с бульоном и готовьте на медленном огне еще 30–45 минут.

ПОДАЧА: подавайте каждую порцию карри в отдельной глубокой тарелке с горячим рисом. Итадакимас!





ВАН-ПИС

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 15 минут

РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ ДЛЯ ГИНА

РИС С ОСЬМИНОГОМ И КРЕВЕТКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 молодые луковицы с перьями
2 см корня свежего имбиря
500 г колец кальмара
2 крупных щупальца кальмара
в рассоле
8 крупных креветок
2 ст. л. кулинарного саке
1 ст. л. соевого соуса
300 г заранее приготовленного риса
1 ч. л. смеси специй ситими
тогараси
1 ст. л. измельченных листов нори
1 лимон
2 ст. л. растительного масла



Иногда простая миска жареного риса с морепродуктами может показать и великодушие человека, и его кулинарное мастерство. А проходящий мимо капитан пиратов тут же захочет сделать того, кто приготовил это блюдо, главным коком на своем корабле!

✦ Подготовьте молодой лук. Зеленую часть мелко порубите, а луковицу нарежьте тонкими полукольцами. Положите в два отдельных контейнера и отставьте в сторону. Очистите и покрошите имбирь.

✦ Теперь займитесь морепродуктами: промойте кольца кальмара. Нарежьте щупальца небольшими кусками. Очистите креветки: удалите панцирь, ножки и кишечную вену.

✦ В глубокую сковороду или вок налейте растительное масло и нагрейте на сильном огне. Когда масло вскипит, бросьте на сковороду кольца кальмаров и обжаривайте 4–5 минут. Влейте саке и соевый соус в сковороду и энергично перемешайте, стараясь, чтобы ничего не прилипло ко дну. Добавьте белую часть лука и имбирь, затем снизьте огонь до среднего. Теперь добавьте щупальца и креветок. Обжаривайте 1,5 минуты вместе с кольцами. После этого добавьте рис, посыпьте приправой ситими тогараси и измельченными нори. Снова увеличьте огонь до большого и обжаривайте рис с морепродуктами 1,5–2 минуты. Подавайте блюдо горячим.

✦ Посыпьте рис зеленым луком, чтобы придать ему больше свежести и слегка полейте лимонным соком перед тем, как начнете его есть. Вот оно — блюдо с рисом и морепродуктами, способное вернуть вкус к жизни!





НЕВЕРОЯТНЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖОДЖО

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 филе анчоусов (хамсы) в рассоле

1 зубчик чеснока

3,2 л воды

32 г крупной соли

250 очищенных консервированных
томатов в собственном соку

20 маслин

2 ст. л. каперсов

2 щепотки красного перца

320 г спагетти

½ пучка свежей петрушки

60 г пармезана

Оливковое масло

Соль

Черный перец



ПЕРВОЕ БЛЮДО ОТ ТОНИО

СПАГЕТТИ АЛЛА ПУТТАНЕСКА

Горячая острая паста, настолько вкусная, что у некоторых посетителей рестораничка Тони Труссарди от нее проходят больные челюсти и отрастают новые зубы!

✦ Промойте и обсушите филе анчоусов. Очистите и нарежьте тонкими ломтиками чеснок. Налейте в большую кастрюлю воды и добавьте крупную соль. Доведите воду до кипения.

✦ Пока вода кипит, налейте в большую сковороду 2 столовые ложки оливкового масла и поставьте на средний огонь. Добавьте чеснок и обжаривайте 1 минуту до тех пор, пока он не сменит цвет. Выложите на сковороду анчоусы, обжарьте их в течение 2 минут, затем добавьте томаты и хорошо размешайте. После этого положите в соус маслины, каперсы и красный перец. Тщательно перемешайте и оставьте томиться на медленном огне.

✦ Когда вода закипит, бросьте туда спагетти, предварительно их не разламывая, и готовьте несколько минут в соответствии с рекомендациями на упаковке — так, чтобы они дошли до состояния аль денте. Когда они будут готовы, выловите их шумовкой и сразу выкладывайте в соус, чтобы они им пропитались.

ПОДАЧА: подавайте спагетти горячими, украсив листочками свежей петрушки. Натрите пармезан и посыпьте пасту. Приятного аппетита!

НЕВЕРОЯТНЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖОДЖО

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 20 минут

Время охлаждения: 1 час

Время приготовления: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ДОМАШНИХ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ

400 г муки

4 яйца

1 щепотка соли

1 ч. л. чернил каракатицы

ДЛЯ СОУСА С КАРАКАТИЦЕЙ

4 зубчика чеснока

2 луковицы лука-шалота

½ пучка петрушки

1 ч. л. чернил каракатицы

1 небольшая очищенная каракатица

Оливковое масло

30 г сливочного масла

Соль, перец



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЧЕРНИЛАМИ


ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

Вы никогда не забудете свою первую встречу с Цезарем Антонио Цеппели: этот коварный соблазнитель у всех на глазах ухлестывал за девушкой, а та жадно ловила каждое его слово. Вы не могли спокойно наблюдать такую картину и попытались тайком атаковать его с помощью пасты... Кстати, вкусная была паста, может, попробовать приготовить такую же дома?

✦ Сначала сделаем домашнюю пасту с чернилами каракатицы: горкой высыпьте муку прямо на чистый кухонный стол и сделайте сверху углубление. Разбейте яйца в миску и вылейте в это углубление. С помощью вилки смешивайте муку и яйца 2–4 минуты, пока смесь не станет однородной. Посыпьте тесто щепоткой соли. Добавьте чернила каракатицы и руками вымешивайте тесто в течение 10 минут, пока оно не станет полностью черным и гладким. Переложите его в миску, накройте пленкой в контакт и поставьте в холодильник на час.

✦ Выньте тесто из холодильника и поделите его на 4 части. Раскатайте кусочки теста, а затем пропустите их через лапшерезку, чтобы получились 4 длинных тонких ленты теста. Сложите каждую ленту в несколько раз и разрежьте их ножом по ширине, чтобы получить пасту тальятелле. Разложите их на листе пергаментной бумаги, присыпанном небольшим количеством муки, чтобы они не прилипали и ненадолго отставьте в сторону.

✦ Приготовьте соус с каракатицей. Очистите чеснок и лук-шалот. Нарежьте их тонкими ломтиками. У петрушки оторвите листики и нарежьте их. Разведите чернила каракатицы в 500 мл воды и хорошо размешайте. Нарежьте каракатицу пластинками.



✿ Налейте столовую ложку оливкового масла в глубокую сковороду и разогрейте на среднем огне. Добавьте 30 г сливочного масла, и когда оно расплавится, выложите к нему нарезанный лук-шалот и обжаривайте в течение 2 минут. Добавьте чеснок и половину петрушки. Обжаривайте еще минуту, затем увеличьте огонь до сильного и добавьте кусочки каракатицы. Посыпьте содержимое сковороды 1 щепоткой соли и обжаривайте 1 минуту, а затем влейте воду с чернилами каракатицы и тщательно перемешайте, стараясь, чтобы ко дну ничего не прилипло. Доведите смесь до состояния близкого к кипению и продолжайте готовить около 10 минут, пока соус не загустеет и его не станет примерно в два раза меньше.

✿ Пока готовится соус, возьмите большую кастрюлю, налейте туда 3 литра воды, доведите до кипения и бросьте туда тальятелле на 2–3 минуты. Когда паста будет еще слегка твердой, выньте ее из воды кулинарными щипцами и сразу же переложите в сковороду с соусом из каракатицы. Хорошо перемешайте тальятелле с соусом и добавьте оставшуюся петрушку.

ПОДАЧА: возьмите 4 глубоких тарелки и выложите в центр каждой кусочку каракатицы. Сверху положите тальятелле и угощайтесь!

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Машинка-лапшерезка









БОРУТО

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 10 минут

СУПЕРКИСЛЫЙ ЛИМОННЫЙ БУРГЕР

БУРГЕР С КУРИЦЕЙ, ЛИМОННЫМ МАЙОНЕЗОМ
И МАРИНОВАННЫМ ЛИМОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 домашних булочки для бургеров
(см. Дополнение, стр. 115)
4 крупных листика салата-латука
2 целых маринованных лимона
25 г сливочного масла
Оливковое масло
Соль

ДЛЯ КУРИНЫХ КОТЛЕТ

300 г куриного фарша
1 см свежего корня имбиря
1 яйцо
2 ст. л. панировочных сухарей
2 ст. л. молока
1 ч. л. с горкой соли
1 ч. л. с горкой паприки

ДЛЯ СОУСА

10 свежих листков кинзы или укроп
4 ст. л. майонеза
Сок ½ лимона
1 ч. л. с горкой молотого перца
саншо (или сычуаньского)



Наруто сходит с ума по рамэну, а его сын с не меньшим рвением постигает премудрости искусства дегустации бургеров! С этим рецептом вы сможете повторить одно из самых запоминающихся блюд ресторанчика «Громовой Бургер», которое Боруто попробовал в компании Конохамару и красавицы Лемон Йоимуры — бургер с лимоном!

✦ Приготовьте куриные котлеты: очистите имбирь от кожуры и мелко порубите. Положите его в миску, добавьте куриный фарш, яйцо, панировочные сухари, молоко, соль и паприку. Тщательно перемешайте до получения однородной смеси.

✦ Слегка присыпьте руки мукой и разделите мясную смесь на 4 одинаковых порции: руками сформируйте плоские котлеты одинакового размера. Постарайтесь в процессе убрать из фарша лишний воздух — так котлеты не развалятся при жарке. Накройте их пленкой и уберите в холодильник, пока занимаетесь остальными ингредиентами.

✦ Нарубите кинзу или укроп в миску, добавьте майонез, лимонный сок и перец саншо. Хорошо перемешайте.

✦ Промойте, обсушите и крупно нарежьте салат-латук. Нарежьте маринованный лимон. Все части бургера подготовлены, можно приступать к сборке!

✦ Разрежьте булочки пополам, намажьте место среза на каждой половинке сливочным маслом и положите срезом вниз на сковороду. Поставьте сковороду на средний огонь и обжаривайте булочки до тех пор, пока они не приобретут золотистый цвет, а затем снимите их с огня.

✦ Налейте в большую сковороду ложку растительного масла и разогрейте на сильном огне. Выложите куриные котлеты на сковороду и посыпьте щепоткой соли. Обжаривайте по 1 минуте с каждой стороны, затем снизьте огонь и жарьте еще 6–8 минут, чтобы они хорошо пропеклись внутри, но остались мягкими. Переложите на бумажные полотенца, чтобы избавиться от излишков масла.

ПОДАЧА: смажьте каждый кусочек поджаренной булочки соусом. На нижнюю половинку положите куриную котлету, накройте дольками маринованного лимона и нарезанным салатом. Накройте сверху второй половинкой булочки. Бургеры готовы!







БОРУТО

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 30 минут

Время охлаждения: 1 час

Время приготовления: 10 минут

УЛЬТРА-ОСТРЫЙ БУРГЕР

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ СВИНОГО И ГОВЯЖЬЕГО ФАРША С ПЕРЦЕМ И ОСТРЫМ КЕТЧУПОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 домашних булочки для бургеров
(см. Дополнение, стр. 115)

Паприка или молотый
кайенский перец

4 крупных салатных листа
или листья периллы

16 маленьких острых перчиков

4 крупных ломтика маринованного
или соленого огурца

Кунжутное масло

Растительное масло (оливковое
или из виноградных косточек)

ДЛЯ КОТЛЕТ

1 крупная луковица

250 г говяжьего фарша

150 г свиного фарша

1 яйцо

5 г соли

2 ст. л. концентрированного
говяжьего бульона (см. Дополнение,
стр. 111)

1 ч. л. красной пасты мисо

2 ст. л. панировочных сухарей панко

1 ст. л. молока

1 ч. л. измельченного нори
или петрушки

ДЛЯ ОСТРОГО КЕТЧУПА

4 ст. л. домашнего кетчупа (см.
Дополнение, стр. 114)

2 ст. л. пасты из острого перца (но
если фанат острого, то можно
и больше)

1 ч. л. соевого соуса

1 ч. л. тростникового сахара

Вот он — тот самый бургер, на который Боруто облизывался на состязании едоков! Он настолько острый, что вы начнете плакать, едва успев его понюхать... Интересно, можно ли вообще съесть его и остаться в живых...

✦ Подготовьте фарш для котлет: очистите и мелко порубите лук. Налейте немного растительного масла на сковороду и разогрейте на среднем огне. Обжаривайте нарезанный лук в течение 5 минут, но не дайте ему слишком сильно потемнеть. Снимите сковороду с огня. В миске смешайте говяжий и свиной фарш. Добавьте соль, концентрированный говяжий бульон, мисо, сухари панко, молоко, измельченные листья нори и жареный лук. Руками тщательно вымешивайте фарш 2 минуты, пока он не станет гладким и однородным.

✦ Сформируйте котлеты: разделите фарш на 4 равные части. Смажьте руки капелькой кунжутного масла и сформируйте плоские котлеты, перебрасывая фарш с руки на руку, словно мячик: так вы избавитесь от лишнего воздуха в фарше и котлеты не вздуются во время жарки. Выложите котлеты на тарелку и накройте пленкой в контакт. Поставьте котлеты в холодильник на 1 час, чтобы жирные ингредиенты слегка застыли перед жаркой.

✦ В это время приготовьте острый кетчуп: в миске смешайте кетчуп, перцовую пасту, соевый соус и сахар.

✦ Разрежьте булочки для бургеров пополам и поджарьте их на сковороде или в тостере. На верхнюю булочку нанесите узор из паприки или молотого перца с помощью трафарета (см. стр. 115).

✦ Налейте на сковороду около столовой ложки растительного масла и разогрейте на сильном огне. Положите на раскаленную сковороду котлеты и обжарьте по 1 минуте с каждой стороны. Затем снизьте огонь до среднего. Продолжайте готовить 4–5 минут, после чего переложите котлеты на бумажные полотенца.

✦ Смажьте поджаренные булочки острым кетчупом и начните собирать бургер в следующем порядке (снизу вверх): нижняя часть булочки, лист салата или периллы, котлета, соус, соленый огурец, целые перчики и, наконец, верхняя часть булочки. Приступайте к дегустации, пока бургеры не остыли!

ВНИМАНИЕ: этот бургер очень острый. Имейте в виду, что чрезмерное употребление свежего острого перца может быть опасным для здоровья. Поэтому будьте осторожны, не выходите за пределы своих возможностей и не делайте глупостей!





HUNTER X HUNTER

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления:

1 час 50 минут

СПАГЕТТИ ИЗ РЕСТОРАНА DORFF AU MOULIN

СПАГЕТТИ С СОУСОМ РАГУ И ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

320 г спагетти
1 пучок стеблей сельдерея
2 морковки
4 луковицы лука-шалота
10 шампиньонов
250 г говяжьего фарша
150 г свиного или телячьего фарша
1 ст. л. сушеного тимьяна
1 ст. л. сушеного орегано
100 мл белого вина
100 мл говяжьего бульона
500 г нарезанных консервированных помидоров
150 г целых очищенных консервированных помидоров
1 щепотка сахара
1 букет гарни (1 зеленый лист лука-порея, 4 веточки петрушки, 1 веточка укропа, 1 лавровый лист, 1 веточка тимьяна, перевязать ниточкой)
60 мл цельного молока
30 г соли крупного помола
Несколько листочков базилика
Оливковое масло
Соль, перец



Редко кто справляется с конкурсом по поеданию пасты в ресторане Dorff au Moulin, ведь огромную гору спагетти с соусом нужно успеть съесть меньше чем за 30 минут! А мальчишки Гон и Киллуа как-то сумели управиться с ней всего за несколько минут... И как в них только все поместилось?!

✦ Приготовьте софрито — ароматный итальянский соус. Мелко порубите сельдерей, морковку и лук-шалот. Отставьте в сторону. Снимите кожуру с грибов и нарежьте тонкими ломтиками.

✦ Слегка посыпьте солью каждый фарш в отдельности, затем тщательно смешайте их в одной миске вместе с тимьяном и орегано.

✦ В большую сковороду налейте столовую ложку оливкового масла и дайте разогреться на среднем огне. Добавьте мелко нарезанные овощи и грибы и слегка их поперчите. Обжаривайте 20 минут, затем переложите в миску.

✦ Поставьте глубокую сковороду на сильный огонь и помешивая обжарьте фарш 1–2 минуты. Влейте белое вино в сковороду и тщательно все перемешайте. Поскребите дно сотейника деревянной лопаточкой, чтобы убедиться, что к нему ничего не прилипло.

✦ Добавьте к мясу обжаренные овощи, перемешайте, затем добавьте говяжий бульон и помидоры. Всыпьте в соус щепотку сахара, хорошо перемешайте и при необходимости добавьте больше перца, соли или сахара на свой вкус. Добавьте к соусу букет гарни, уменьшите огонь до слабого и томите соус 1,5 часа. После этого влейте в соус молоко и хорошо перемешайте.

✦ Когда соус будет почти готов, приготовьте спагетти: налейте в большую кастрюлю 3,2 литра воды, добавьте крупную соль и доведите до кипения. Добавьте спагетти и готовьте на 30–60 секунд, чем указано на упаковке. Отлейте в миску 2 половника воды, в которой они варились. Выловите спагетти и переложите в сковороду с соусом. Хорошо перемешайте, чтобы спагетти как следует пропитались соусом, и варите в нем еще 30–60 секунд. Подавайте спагетти горячими, украсив листиками базилика!





БРИГАДА ПЫЛАЮЩЕГО ПЛАМЕНИ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦

Выход: 1 порция

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 12 минут

ОМУРАЙСУ ОТ ИСАРИБИ

ОСТРЫЙ ЖАРЕННЫЙ РИС С ОМЛЕТОМ
И ДОМАШНИМ КЕТЧУПОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ОМЛЕТА

3 яйца

1 большая щепотка соли

15 г сливочного масла

ДЛЯ ЖАРЕНОГО РИСА

50 г приготовленного на пару риса

20 г готового зеленого горошка

1 молодая луковичка с перьями

2 крупных шампиньона

5 помидоров черри

2 ст. л. соевого соуса

1 ст. л. мирина

1 ч. л. пасты из острого перца

1 щепотка сахара

Оливковое масло

Соль, перец

ДЛЯ ПОДАЧИ

Домашний кетчуп
(см. Дополнение, стр. 114)

Томаты черри

Свежий огурец



У Лизы Исариби талант готовить из того, что завалялось в холодильнике, вкуснейший поднимающий настроение омурайсу. Омурайсу, который напоминает о семье и приятных моментах, омурайсу, от которого хочется наладить отношения с теми, кто тебе дорог...

✦ Сначала приготовьте жареный рис: нарежьте и белую, и зеленую часть лука. Протрите шампиньоны слегка влажным бумажным полотенцем и порубите мелким кубиком со стороной 2 мм. Помидоры черри разрежьте пополам.

✦ Налейте в глубокую сковороду столовую ложку оливкового масла и разогрейте на среднем огне. Положите на сковороду помидоры, добавьте щепотку соли и щепотку сахара и обжаривайте в течение 5 минут. Затем добавьте рис и перемешайте, чтобы он не слипался. Дайте ему обжариться и положите туда же лук и шампиньоны. Добавьте соевый соус, мирин и перцовую пасту, тщательно перемешайте. Слегка прибавьте огонь и обжаривайте смесь 2 минуты, после чего переложите жареный рис с овощами в большую миску.

✦ Приготовьте омлет: в миску разбейте яйца, смешайте, но не взбивайте. Посолите по вкусу. Ненадолго отставьте в сторону. Положите на дно сковородки масло и поставьте на средний огонь. Как только масло расплавится, вылейте в сковороду яйца и жарьте от 1 минуты 30 секунд до 2 минут. С помощью деревянной лопаточки отделите омлет от стенок сковороды. Сверните его таким образом, чтобы придать ему прямоугольную форму — он должен стать похож на маленькое одеялко, которым мы накроем рис.

✦ **ПОДАЧА:** плотно наложите жареный рис в миску, накройте ее сверху тарелкой, в которой будете подавать омурайсу и переверните, чтобы получилась горка риса, затем ложкой придайте ей форму тюленя. Из зеленого горошка и нори сделайте тюленю носик, глазки и усики. Накройте его одеялом из омлета и украсьте домашним кетчупом. Подавайте горячим со свежими овощами.



ТОКИЙСКИЙ ГУЛЬ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 1 час

НИКУДЗЯГА ОТ ЙОРИКО

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ И ШИРАТАКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 морковки
2 луковицы
8 картофелин
100 г свежего или замороженного
зеленого горошка
300 г лапши ширатаки (также
продается под названием лапша
конняку)
600 г свиной вырезки, говяжьей
грудинки или филе курицы
100 мл соевого соуса
50 мл мирина
50 мл кулинарного саке
2 ч. л. сахарной пудры
Соль, перец
500 мл бульона даси (см. Дополнение,
стр. 110)
Кунжутное масло



Никудзяга — японская разновидность рагу с говядиной и овощами, которое отлично подкрепляет силы. Это блюдо хочется приготовить дорогому человеку, если тот нехорошо себя чувствует. И у Йорико оно получается просто прекрасно!

✦ Подготовьте овощи: почистите морковь и нарежьте ее крупными кусочками одинакового размера. Почистите лук и порежьте его на четыре части. Очистите картофель от кожуры и порежьте пополам. Промойте зеленый горошек.

✦ Налейте в кастрюлю воду, слегка посолите и бросьте туда лапшу ширатаки на 3 минуты. Вытащите ее из воды и отложите.

✦ Нарежьте мясо тонкими ломтиками. Все продукты подготовлены, можно приступать к приготовлению.

✦ Налейте столовую ложку кунжутного масла на дно чугунной кастрюли и поставьте на средний огонь. Положите туда мясо, посолите и поперчите на свой вкус. Обжаривайте 2 минуты, затем добавьте лук, морковь и картошку. Обжаривайте еще 2 минуты, затем залейте в кастрюлю соевый соус, мирин, саке и добавьте сахар. Хорошо размешайте. Переложите лапшу ширатаки единым блоком на разделочную доску, разрежьте на четыре части и переложите в кастрюлю. Затем влейте туда же бульон даси.

✦ Снизьте огонь до медленного, накройте крышкой и дайте повариться 30 минут. Затем добавьте зеленый горошек и варите еще 10 минут. Все готово: если хотите, можете подавать блюдо на стол прямо в кастрюле!







МОЯ ГЕРОЙСКАЯ АКАДЕМИЯ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 1 порция

Время подготовки: 15 минут

Время на замачивание риса:
30 минут

Время приготовления: 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г риса для суши

ДЛЯ СВИНИНЫ ТОНКАЦУ

1 свинная отбивная без костей (или
1 маленький эскалоп)

1 яйцо + один яичный желток

Мелкие панировочные сухари
или сухари панко

Растительное масло (для обжарки
во фритюре)

Щепотка соли

Перец

ДЛЯ СОУСА И ЖАРЕНОГО ЯЙЦА

1 молодая луковица с перьями

Подсолнечное масло

1 ст. л. соевого соуса

1 ч. л. яблочного или рисового уксуса

1 ч. л. кетчупа

1 яйцо



МАМИН КАЦУДОН

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ В ПАНИРОВКЕ С ЯЙЦОМ,
СОУСОМ И РИСОМ

Несмотря на тяжелые тренировки, вам еще очень сложно использовать причуду «Один за всех», и в результате вы постоянно раните себя! К тому же суперзлодеи не дремлют, так что падать духом никак нельзя — нужно срочно учиться пользоваться своей силой. Но не беда — боевой настрой поможет поддержать горячий мамин кацудон!

✦ Начните с риса для суши: самое главное — несколько раз как следует его промыть. Переложите его в кастрюлю и налейте холодной воды. Размешайте рис руками, потрите между ладонями, потом слейте воду. Повторяйте до тех пор, пока вода не останется прозрачной. После этого залейте рис водой, накройте крышкой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

✦ После замачивания слейте с риса воду, налейте 100 мл свежей воды, закройте кастрюлю крышкой и доведите до кипения на среднем огне. Готовьте рис под крышкой 10 минут, затем снимите кастрюлю с огня и держите под крышкой еще 10 минут, чтобы рис дошел.

✦ Перейдем к подготовке отбивной: сделайте по краю куска мяса несколько надрезов глубиной около 1 см и с шагом в 2 см. Отбейте мясо молоточком или скалкой, чтобы сделать его плоским и мягким. Посолите.

✦ Разбейте целое сырое яйцо в глубокую тарелку и добавьте туда же один сырой яичный желток. Взбейте вилкой. В другую глубокую тарелку насыпьте панировочные сухари. Обмакните мясо сначала в яйцо, потом в панировку. Постарайтесь добиться того, чтобы панировка покрывала мясо полностью.

✦ Налейте в сотейник растительного масла так, чтобы оно покрывало отбивную почти целиком, поставьте на сильный огонь и нагрейте до 180 °С. Обжаривайте отбивную в кипящем масле по 2 минуты с каждой стороны, затем достаньте из сотейника щипцами и переложите на бумажные полотенца. Разрежьте на полоски, используя в качестве ориентира надрезы, сделанные на мясе перед панировкой.

✦ Приготовьте жареное яйцо и соус: почистите и промойте лук. Белую часть нарежьте тонкими полукольцами, а зеленую — мелко порубите и отложите. Налейте немного масла в маленькую сковороду и разогрейте на среднем огне. Добавьте туда соевый соус, уксус и кетчуп и хорошо перемешайте. Туда же отправьте белую часть лука и готовьте в соусе 3 минуты, затем добавьте мясо. Разбейте яйцо в миску, слегка взбейте и вылейте его сверху на свинину в соусе. Закройте сковороду крышкой. Готовьте еще 1 минуту и снимите сковороду с огня.

ПОДАЧА: положите горячий рис в глубокую тарелку или в миску, сверху выложите свинину в панировке с яйцом и соусом. Посыпьте зеленым луком.

СЕМЬ СМЕРТНЫХ ГРЕХОВ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 35 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 морковки
1 картофелина
3 ст. л. свежего или замороженного
гороха
1 луковица
250 г говяжьего фарша
250 г свиного фарша
1 целое сырое яйцо +
1 сырой желток
1 ч. л. сушеного чеснока в порошке
1 ч. л. тимьяна
1 ч. л. соли
½ ч. л. свежемолотого черного перца
2 ст. л. муки
1 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. + 1 ст. л. сливочного масла +
еще немного, чтобы смазать форму
80 г копченой грудинки
(нарезать кубиками)
250 мл говяжьего бульона
(см. Дополнение, стр. 111)
1 ч. л. кукурузного крахмала
500 г несладкого песочного теста
(купите замороженное
или см. Дополнение, стр. 116)

ПИРОГ ИЗ «ШЛЯПЫ КАБАНА»

ПИРОГ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ

«Шляпа кабана», ходячий кабак Мелиодаса, известен тем, что выпивку там подают отличную, а блюда готовят ужасные. Особенно посетителям не по вкусу мясной пирог. Вот рецепт, которым вы сможете при случае поделиться с Мелиодасом!


✦ Сначала приготовьте овощи: очистите морковку и картошку, затем порежьте крупными кусками. Промойте зеленый горошек. Налейте в кастрюлю воду, посолите, доведите до кипения, опустите туда овощи и варите 15 минут. Слейте воду и отставьте овощи в сторону.

✦ Пока варятся овощи, займитесь мясной начинкой: почистите лук и нарежьте тонкими полукольцами. Переложите оба фарша в миску. Добавьте целое яйцо, сушеный чеснок, тимьян, соль и перец, перемешайте до однородности и скатайте в шар. Равномерно посыпьте его со всех сторон 1 столовой ложкой муки.

✦ Поставьте чугунную кастрюлю на средний огонь и разогрейте; налейте туда оливковое масло и выложите 1 чайную ложку сливочного масла. Когда оно расплавится, выложите туда лук и обжаривайте 5 минут до золотистого цвета. Добавьте порезанную кубиками копченую грудинку и готовьте еще 5 минут.

✦ Теперь выложите в разогретую чугунную кастрюлю шар из посыпанного мукой фарша и слегка надавите на него таким образом, чтобы он полностью покрыл дно кастрюли. Готовьте 2 минуты, потом переверните. Готовьте еще 2 минуты. Затем деревянной ложкой размешайте фарш, чтобы получились маленькие кусочки. После этого влейте в кастрюлю говяжий бульон и равномерно посыпьте смесь 1 столовой ложкой муки. Хорошо перемешайте и готовьте еще 5 минут.

✦ Разогрейте духовку до 180 °C.



✦ С помощью шумовки выньте мясо из кастрюли и переложите в миску. Добавьте к нему картошку, морковку и зеленый горошек. Жидкость, в которой готовилось мясо, оставьте для соуса.

✦ Поставьте кастрюлю с жидкостью, в которой готовилось мясо, на средний огонь и варите 10 минут, затем добавьте 1 столовую ложку сливочного масла. Дайте ему расплавиться, тщательно помешивая. Добавьте в смесь 1 чайную ложку кукурузного крахмала и перемешайте до однородности. Уменьшите огонь до слабого и оставьте соус томиться, пока вы собираете пирог.

✦ Щедро смажьте сливочным маслом форму для пирога. Раскатайте половину теста и накройте им форму так, чтобы получились высокие бортики. Выложите на тесто смесь мяса и овощей. Для сочности добавьте 4 столовых ложки соуса и накройте второй половиной раскатанного теста. Плотно залепите края пирога и с помощью ножа проделайте отверстие диаметром примерно 2 сантиметра в центре пирога. Через него в процессе выпечки из пирога будет выходить пар. Если хотите, можете начертить ножом или вилкой на тесте какой-нибудь узор.

✦ Смешайте сырой желток и 2 столовые ложки воды и с помощью кулинарной кисточки смажьте пирог этой смесью. Поставьте в духовку на 35–40 минут. Затем выньте пирог из духовки. Перед подачей лучше дать ему немного остыть и подсохнуть!







В ПОИСКАХ БОЖЕСТВЕННОГО РЕЦЕПТА

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 40 минут

Время охлаждения: 15 минут

Время приготовления: 35 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ЖАРКОГО

8 картофелин

6 крупных грибов шиитаке
или шампиньонов

1 луковица

Оливковое масло

Сливочное масло

Соль, перец, мускатный орех

100 мл молока

Несколько веточек свежего
розмарина

16 ломтиков копченого бекона

ДЛЯ СОУСА С КРАСНЫМ ВИНОМ

1 лук-шалот

20 г сливочного масла

450 мл красного вина

50 мл сладкого саке

200 мл говяжьего бульона

½ ч. л. кукурузного крахмала

НЕПОДРАЖАЕМОЕ ЖАРКОЕ

ЖАРКОЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С БЕКОНОМ

Великого повара ничем не напугаешь! Вот рецепт, благодаря которому вы станете легендой, даже если ваши кладовые опустели.

✦ Приготовьте основу для жаркого. Начните с овощей: почистите картошку, нарежьте ее кубиками и положите в миску с водой. С помощью слегка влажного бумажного полотенца осторожно протрите грибы, затем мелко порубите их. Очистите лук от кожуры и мелко порубите. Лук и грибы отставьте в сторону.

✦ Налейте в кастрюлю воды, посолите, выложите туда картошку и варите 20 минут после закипания (можно также использовать скороварку, в ней картошка сварится за 15 минут после закипания).

✦ В это время налейте в сковороду столовую ложку оливкового масла и разогрейте на среднем огне: добавьте туда порубленный чеснок и примерно ½ чайной ложки сливочного масла. Обжаривайте на среднем огне 5 минут, затем добавьте грибы. Обжаривайте еще 5 минут, затем слейте воду, которую выпустили грибы. Слегка посолите и готовьте на медленном огне еще 10 минут, потом снимите с огня.

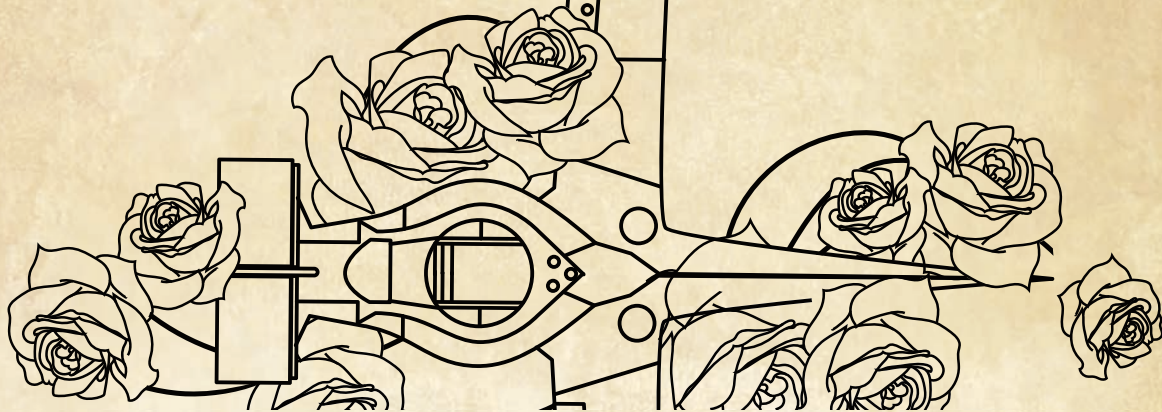
✦ Когда картошка будет готова, выловите ее шумовкой и переложите в миску. Добавьте по вкусу соли, перца и мускатного ореха, добавьте молоко и 20 г сливочного масла. Раздавите вилкой или толкушкой до получения гладкого однородного кремообразного пюре. Теперь добавьте смесь лука и грибов. Основа для жаркого готова: накройте ее пленкой в контакт и поставьте в холодильник на 15 минут. Разогрейте духовку до 180°C.

✦ Через 15 минут выньте пюре из холодильника. Придайте ему вытянутую форму и положите сверху несколько веточек розмарина. Затем равномерно оберните ваше «жаркое» ломтиками бекона. Свяжите конструкцию кулинарной нитью, выложите в жаропрочную посуду и поставьте в духовку на 35 минут.

✦ Пока жаркое запекается, приготовьте соус из красного вина. Очистите и мелко порубите лук-шалот. Поставьте сотейник на средний огонь, положите туда примерно половину чайной ложки сливочного масла и когда оно расплавится, добавьте к нему порубленный лук-шалот. Обжаривайте 2 минуты, затем влейте в сотейник красное вино и саке и хорошо перемешайте содержимое лопаточкой, стараясь, чтобы ничего не прилипло ко дну. Доведите до кипения и фламбируйте, то есть аккуратно подожгите смесь. Добавьте говяжий бульон, кукурузный крахмал и уваривайте на небольшом огне около 15 минут до консистенции сиропа.

ПОДАЧА: выложите «жаркое» на блюдо, разрежьте нитки, которыми оно было связано во время запекания, и полейте соусом из красного вина и саке. Итадакимас!





КОВБОЙ БИБОП

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 20 минут

Время маринования: 1 час

Время приготовления: 10–15 минут

ГОВЯДИНА ОТ ДЖЕТА

ЧИНДЗЯО РОЗУ, ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

400 мл соевого соуса

200 мл саке

200 мл масла черного кунжута

1 ч. л. свежемолотого черного перца

600 г говяжьего стейка

или филе хека

4 сладких зеленых перца

2 луковицы

1 зубчик чеснока

10 г свежего корня имбиря

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Вок



Пока Спайк тренируется в одиночку, почему бы не воспользоваться свободным временем и не приготовить одно из ваших любимых блюд, чиндзяо розу? К тому же вам повезло, и в этот раз у вас под рукой оказалась говядина!

✦ Сначала замаринуйте мясо: в миску вылейте 200 мл соевого соуса, 100 мл саке и 50 мл масла черного кунжута. Добавьте к жидким ингредиентам молотый перец и перемешайте.

✦ Нарежьте стейк тонкими ломтиками и выложите его в маринад. Хорошо перемешайте, старайтесь чтобы каждый кусочек мяса был полностью погружен в маринад. Поставьте в холодильник на 1 час.

✦ Как раз перед тем, как пора будет доставать из холодильника маринованное мясо, займитесь овощами: помойте, очистите от семечек и нарежьте соломкой перцы. Очистите от кожуры и нарежьте полукольцами лук. Очистите и мелко порубите чеснок и имбирь.

✦ Налейте в вок 50 мл масла черного кунжута и разогрейте на среднем огне. Как только вок разогреется, выложите туда овощи, чеснок и имбирь. Обжарьте в течение 5 минут: овощи должны оставаться хрустящими. Выложите их в миску и налейте в вок столовую ложку масла черного кунжута.

✦ Дайте воку разогреться, затем выложите туда ломтики маринованного мяса: готовьте 2–5 минут до предпочитаемой вами степени прожарки, затем добавьте жареные овощи. В качестве соуса добавьте остатки соевого соуса, саке и кунжутного масла.

✦ Обжаривайте смесь еще 2 минуты, хорошо помешивая палочками или деревянной лопаточкой. Подавайте блюдо горячим.





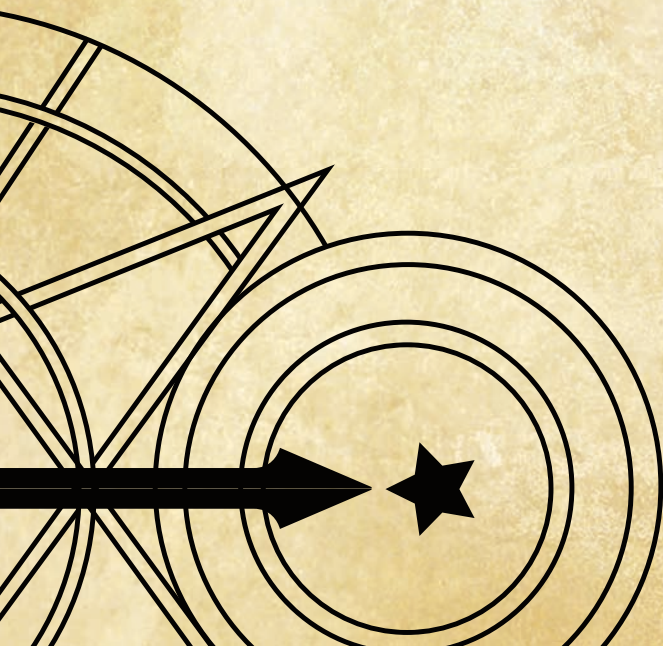
ДЕСЕРТЫ





И

НАПИТКИ



喜 K 久
SUOKU
水 AN 庵





МАГИЧЕСКАЯ БИТВА

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦♦♦

Выход: 10 моти

Время подготовки: 45 минут

Время приготовления: 15 минут

Время охлаждения: 40 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ КРЕМА ИЗ ЭДАМАМЭ

200 г свежих бобов эдамамэ

2 л газированной воды

30 г сахара

4 г соли

ДЛЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

250 мл сливок от 30%

20 г сахарной пудры

ДЛЯ ТЕСТА МОТИ

120 г муки из клейкого риса

100 г сахара

240 мл воды

Кукурузный крахмал

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Блендер

Миксер

Кондитерский мешок



КИКУФУКУ ДЛЯ ГОДЗЁ

МОТИ СО СЛИВКАМИ И СЛАДКИМИ БОБАМИ ЭДАМАМЭ

Вряд ли вы когда-нибудь забудете свою первую встречу с Сатору Годзё: вы только что съели проклятый объект особого уровня, освободив страшное проклятье. Годзё в тот момент был на экскурсии, его срочно вызывали на место происшествия, и он явился с пакетом кикуфуку. Он специально задержался и купил местные моти, чтобы было чем перекусить после того, как он разберется с вами...

✦ Приготовьте крем: выньте бобы из стручков. Доведите газированную воду до кипения и варите в ней бобы. Варите 10 минут. Пока они готовятся, подготовьте большую миску с ледяной водой. Шумовкой перенесите бобы в эту воду, затем очистите каждый от шкурки.

✦ Пробейте бобы блендером, добавив 1–2 столовых ложки воды для гладкости текстуры. Переложите в сотейник, добавьте сахар и соль. Хорошо перемешайте, затем варите на среднем огне 5 минут, не переставая помешивать, до испарения воды. Вылейте полученный крем в большую миску. Дайте остыть 15 минут, затем накройте пленкой в контакт и поместите в холодильник на 15 минут.

✦ В это время приготовьте взбитые сливки: вылейте сливки в миску и взбивайте их на средней скорости миксера, а когда начнут загустеть, понемногу добавляйте сахарную пудру и продолжайте взбивать до плотного, крепкого крема. Переложите его в кондитерский мешок и уберите в холодильник.

✦ Возьмите силиконовые формочки для льда и заполните их до середины бобовым кремом. Сделайте в центре углубление, наполните его сливками из мешка и закройте сверху еще одной порцией бобового крема. Накройте формочки пленкой, уберите на 10 минут в морозильник, а потом еще на 10 — в холодильник.

✦ Пока начинка замораживается, приготовьте тесто: смешайте муку и сахар емкости, пригодной для микроволновки. Не переставая помешивать, влейте воду. Накройте емкость пленкой и поставьте в микроволновку на 1,5 минуты при мощности 850 Ватт. Достаньте, быстро перемешайте и снова накройте пленкой. Повторите процедуру еще два раза, пока смесь не станет однородной и липкой.

✦ Присыпьте разделочную доску крахмалом и выложите на нее тесто. Сверху тесто тоже присыпьте крахмалом, чтобы оно не липло к скалке, и раскатайте до толщины 2–3 мм. Формочкой или стаканом вырежьте из теста кружочки. Слегка смочите их водой.

✦ В центр каждого кружочка выложите кремную начинку из формочки. Быстро склейте тесто вокруг них и руками осторожно придайте каждому моти круглую форму. Ваши кикуфуку готовы!



МОЯ ГЕРОЙСКАЯ АКАДЕМИЯ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦

Выход: 4 тайяки

Время подготовки: 10 минут

Время расстойки теста: 1 час

Время приготовления: 5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г сахара

10 г ванильного сахара

2 яйца

150 г муки

½ пакетика разрыхлителя

1 щепотка соли

150 мл молока

200 мл рафинированного
растительного масла

120 г пасты анко, покупной
или домашней
(см. Дополнение, стр. 116)

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Форма для тайяки



ТАЙЯКИ ДЛЯ ГРАН ТОРИНО

ВАФЛИ В ВИДЕ РЫБОК С НАЧИНКОЙ ИЗ ПАСТЫ АНКО

Тайяки — любимая сладость Гран Торино! Старик никогда не упустит случая ими полакомиться. С этим рецептом вы сможете приготовить тайяки с традиционной начинкой и попробовать их горячими, а не едва теплыми или подогретыми в микроволновке...

✦ Приготовьте тесто для тайяки: высыпьте обычный и ванильный сахар в миску, добавьте яйца. Энергично взбивайте до тех пор, пока они не побелеют, затем добавьте муку, разрыхлитель и соль. Продолжая взбивать, понемногу добавляйте масло. Смесь должна получиться однородной, без комочков. Оставьте тесто подниматься в течение одного часа.

✦ Начнем готовить тайяки: разогрейте форму для тайяки на сильном огне, затем уменьшите огонь до среднего. Налейте в форму маленькую поварешку теста, затем в середину положите 1 чайную ложку пасты анко. Накройте сверху тестом и закройте форму.

✦ Готовьте 1–1,5 минуты, затем переверните форму, не открывая ее (осторожно, не обожгитесь). Готовьте еще столько же, затем достаньте тайяки из формы и переложите на решетку.

✦ Повторяйте операцию до тех пор, пока у вас не кончатся ингредиенты.

Ешьте тайяки горячими и скорее возвращайтесь к тренировкам. Если будете сидеть сложа руки, так никогда и не овладеете причудой «Один за всех»!





ХВОСТ ФЕИ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 30 минут

ТОРТ «ФАНТАЗИЯ»

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БИСКВИТА

4 яйца

125 г сахара

30 г сливочного масла

125 г муки

ДЛЯ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

1 л холодных сливок для взбивания
(жирность 30%)

1 ч. л. ванильного экстракта

100 г сахарной пудры

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

300 г свежей клубники

Цедра 1 лайма

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Миксер

Кондитерский мешок



Многие из тех, кто бросил Эрзе вызов и вступил с ней в схватку один на один, быстро жалеют о своем решении, но еще сильнее жалеют те, кто встал между ней и кусочком торта «Фантазия»... И сейчас вы узнаете, как приготовить десерт, по которому сходит с ума эта великая воительница.

✦ Разогрейте духовку до 180 °С и поставьте миску, в которой собираетесь взбивать сливки и венчики электрического миксера в холодильник.

✦ Начните с приготовления бисквита. Разбейте яйца в глубокую миску или в чашу планетарного миксера, добавьте сахар. Энергично взбивайте ручным или планетарным миксером 10 минут: смесь должна увеличиться в объеме в два раза и побелеть.

✦ В микроволновой печи или в сотейнике на слабом огне расплавьте сливочное масло и оставьте в сторону. С помощью лопаточки осторожно вмешайте муку во взбитые яйца небольшими порциями, стараясь не разрушить воздушные пузырьки. Затем так же осторожно вмешайте и расплавленное масло.

✦ Смажьте круглую разъемную форму для выпечки сливочным маслом и вылейте туда тесто. Поставьте в духовку на 25–30 минут. Дайте остыть.

✦ Достаньте из холодильника охлажденную миску, налейте туда холодные сливки и ванильный экстракт. С помощью охлажденных венчиков взбивайте сливки, пока они не начнут густеть, около 3 минут. Затем, не выключая миксер, в несколько приемов добавьте сахарную пудру и взбивайте до плотных пиков. Крем готов. Переложите его в кондитерский мешок и ненадолго уберите в холодильник.

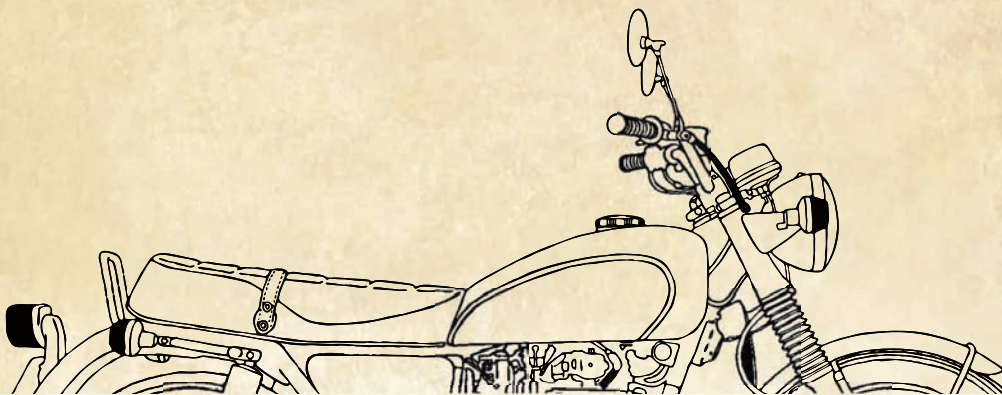
✦ Под тонкой струйкой воды аккуратно промойте клубнику, просушите бумажным полотенцем. Удалите черешки. Теперь торт можно собирать.

✦ Сборка: достаньте бисквит из формы и разрежьте его на два одинаковых коржа. Смажьте нижнюю часть взбитыми сливками и выложите свежую клубнику. Накройте второй половиной бисквита, смажьте взбитыми сливками и украсьте клубникой. Наконец, украсьте клубнику цедрой лайма. Торт готов!



FANTASIA
4500J





ТОКИЙСКИЕ МСТИТЕЛИ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 10 минут

ДОРАЯКИ ДЛЯ МАЙКИ

ДОРАЯКИ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ
И КРЕМОМ С ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ТЕСТА

3 яйца

120 г сахара

1 ст. л. меда

140 г муки

11 г разрыхлителя

1 щепотка пищевой соды

1 ч. л. рафинированного
растительного масла

ДЛЯ АРАХИСОВОГО МАСЛА С КУСОЧКАМИ АРАХИСА

120 г необжаренного арахиса

1 ст. л. рафинированного
растительного масла

1 ч. л. меда

ДЛЯ КРЕМА ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК С ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ

150 мл холодных сливок
для взбивания (жирность выше 30%)

10 г сахарной пудры

1 ст. л. пасты из черного кунжута

1 ч. л. с горкой натурального
пищевого красителя из угля

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Блендер

Миксер

Кондитерский мешок

Никогда не знаешь, чего ожидать от Майки Сано, он способен на все! Только в одном можно быть уверенным на сто процентов — парень обожает дораяки. Эта версия популярной в Японии сладости удивит даже Майки!

✦ Приготовьте тесто для дораяки: разбейте яйца в миску. Добавьте сахар и мед, энергично взбейте. Добавьте муку, разрыхлитель и соду. Хорошо перемешайте до получения однородного гладкого теста. Влейте растительное масло и снова перемешайте. Накройте пленкой в контакт и поставьте в холодильник на 15 минут.

✦ В это время сделайте арахисовое масло: нагрейте на среднем огне сковороду и бросьте на нее 100 г арахиса. Обжаривайте 1–2 минуты, после чего измельчите блендером. Сделайте это в несколько этапов: сначала 30 секунд, чтобы они превратились в порошок, потом 4–5 минут. Вы увидите, как консистенция меняется: из порошка орехи станут сначала комковатой, а затем почти гладкой массой. Раскрошите и добавьте в смесь оставшийся арахис (20 г), масло и мед и тщательно перемешайте деревянной лопаточкой. Отставьте в сторону.

✦ Приготовьте крем: вылейте сливки в миску и энергично взбивайте (венчиком или миксером) до загустения. Не переставая взбивать, добавьте понемногу сахарную пудру, пасту из черного кунжута и угольный пищевой краситель. Продолжайте энергично взбивать еще одну минуту. Переложите крем в кондитерский мешок и положите в холодильник пока не настанет пора сборки дораяки.

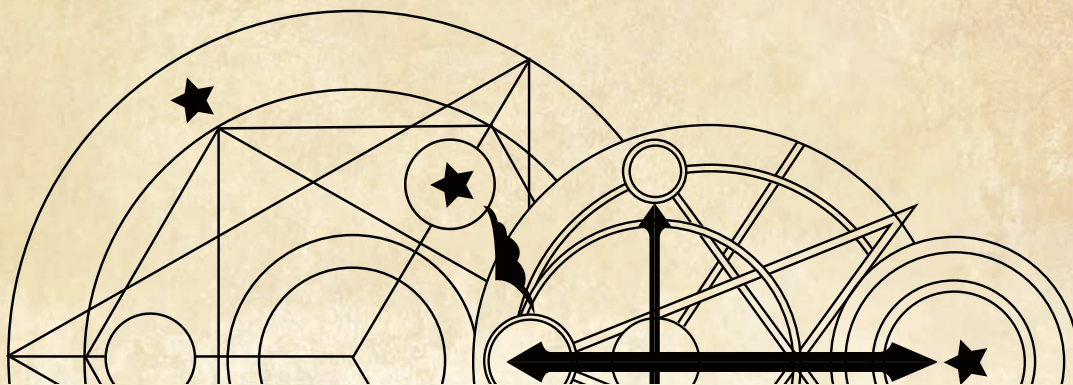
✦ Разогрейте сковороду на среднем огне и с помощью бумажного полотенца или кулинарной кисти слегка смажьте ее маслом. Поварешкой вылейте тесто для дораяки на сковороду так, чтобы получились небольшие круглые блинчики. Когда на поверхности теста появятся пузырьки, переверните блинчики и жарьте еще 1–2 минуты с другой стороны. Продолжайте печь блинчики, пока у вас не закончится тесто. Блинчиков должно получиться четное количество. Дайте им остыть несколько минут, а затем приступайте к сборке.

✦ Размажьте по одному из блинчиков чайную ложку арахисового масла и распределите сверху крем из взбитых сливок с черным кунжутом. Накройте вторым блинчиком. Таким же образом начините оставшиеся блинчики.

✦ Помните — чем быстрее вы попробуете дораяки, тем вкуснее они будут!

ВНИМАНИЕ: в аниме и манге Майки ест дораяки с пастой анко. Здесь я предлагаю вам попробовать блюдо такое же по форме, но другое по вкусу. Если же хотите съесть именно те дораяки, которые нравились Майки, то можете использовать рецепт домашней пасты анко со стр. 116.





СТАЛЬНОЙ
АЛХИМИК

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 40 минут

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ОТ ВИНРИ

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И РЕВЕНЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г несладкого песочного теста —
покупного или домашнего
(см. Дополнение, стр. 116)

25 г масла

750 г яблок

Сок одного лимона

250 г свежего ревеня

1 ч. л. молотой корицы

50 г сахарной пудры

2 ст. л. меда

1 яичный желток

Несколько щепоток
тростникового сахара



Есть немало блюд, которые Альфонс мечтает съесть после того, как вернет себе настоящее тело: без всякого сомнения, в этом списке есть и пирог с яблоками, который Винри научила печь Грейсия Хьюз!

✦ Разогрейте духовку до 200 °С.

✦ Подготовьте тесто — раскатайте в пласт толщиной около 3 мм.

✦ Сформируйте два круглых пласта теста. Один из них положите на лист пекарской бумаги и поместите в холодильник. Второй распределите по смазанной маслом форме для пирога таким образом, чтобы закрыть дно и бортики. Вилкой наколите тесто на дне и поставьте форму в холодильник. Пусть тесто охладится, пока вы будете заниматься начинкой из яблока и ревеня.

✦ Подготовьте начинку. Очистите яблоки от кожуры и сердцевины и нарежьте кубиками. Переложите в большую миску и полейте лимонным соком. Очистите от кожуры ревеня и тоже нарежьте кубиками. Положите к яблокам.

✦ Добавьте в миску с начинкой корицу, сахар и мед. Деревянной лопаточкой тщательно перемешайте содержимое миски, чтобы все кусочки были покрыты сахаром, медом и корицей. Отставьте в сторону.

✦ В сотейнике на слабом огне или в микроволновке расплавьте сливочное масло. Добавьте к начинке и хорошо перемешайте. Ненадолго отставьте в сторону.

✦ Достаньте из холодильника форму для пирога с тестом, наколотым вилкой, и выложите туда начинку. Затем закройте лежавшим на пекарской бумаге пластом теста или же, если хотите, можно сделать из теста сеточку или косы и накрыть пирог ими.

✦ Осталось только испечь пирог: с помощью кулинарной кисточки смажьте пирог сверху яичным желтком. Слегка посыпьте тростниковым сахаром и поставьте выпекаться на 20 минут. Затем снизьте температуру до 180 °С (отметка 6) и пеките еще 15 минут, следя за тем, чтобы пирог не подгорал (чтобы верхушка не подгорела, на этом этапе можно накрыть пирог куском фольги).

ПОДАЧА: подавайте пирог, пока он еще горячий! У Грейсии Хьюз просто отличные рецепты, может, стоит научиться делать еще и ее знаменитый киш с овощами?

ТВОЕ ИМЯ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 10 минут

БЛИНЧИКИ-СУФЛЕ ИЗ СНА

БЛИНЧИКИ-СУФЛЕ С ДЫНЕЙ, ГОЛУБИКОЙ
И КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

½ небольшой дыни

2 кольца ананаса

100 г свежей голубики

8 ягод малины

Кленовый сироп

Сахарная пудра

Сливочное масло

ДЛЯ ТЕСТА

4 яичных желтка

6 яичных белков

500 мл молока

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. ванильного экстракта

60 г муки

1 щепотка соли

80 г сахара

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Миксер

Кондитерский мешок



Если однажды вы проснетесь в чужом теле в Токио, вдали от родной деревни у озера, вам наверняка тут же захочется перепробовать все местные блюда и развлечения. И вы точно не упустите возможности попробовать сладости в токийском кафе! С этим рецептом вы сможете приготовить блинчики из сна, которые будут чудесно смотреться на фото!

✦ Сначала подготовьте фрукты, которыми вы украсите блинчики. Очистите от корки дыню и ананас и нарежьте их кусочками произвольной формы. Отставьте в сторону.

✦ Теперь приготовим тесто для блинчиков-суфле: положите желтки в миску. Добавьте молоко, масло и экстракт ванили. Тщательно перемешивайте венчиком 4–5 минут, пока смесь не начнет стекать с венчика ленточкой. Просейте муку и добавьте ее в смесь по частям, не переставая помешивать. Отставьте в сторону.

✦ Секрет, который превращает простые блинчики в легкие и воздушные блинчики-суфле — взбитые белки, смешанные с сахаром. Перелейте белки в миску, добавьте соль и миксером взбейте их в пену. В три приема добавляйте в смесь сахар, не переставая взбивать, пока у вас не получатся плотные, гладкие, блестящие пики. Готово!

✦ Переложите столовую ложку взбитых белков в тесто и тщательно перемешайте. Затем, медленно и аккуратно помешивая тесто венчиком, осторожно переложите оставшиеся взбитые белки в тесто в три приема, стараясь не раздавить пузырьки воздуха. Переложите смесь в кондитерский мешок.

✦ Смажьте сковороду растительным маслом и поставьте на слабый огонь. С помощью кондитерского мешка сформируйте из половины теста на сковороде четыре круглых высоких блинчика и накройте сковороду крышкой. Этого количества теста должно хватить на 8 блинчиков. Пеките их на слабом огне по 3–4 минуты с каждой стороны. Украшайте и подавайте блинчики сразу же: суфле быстро опадает!

ПОДАЧА: положите по два блинчика на каждую тарелку. Пока они еще горячие на каждый блинчик положите немного сливочного масла и слегка присыпьте их сахарной пудрой. Разложите вокруг блинчиков кусочки фруктов и ягоды и полейте сверху кленовым сиропом. Срочно пробуйте, пока они не опали! К этим блинчикам хорошо подходит карамельный латте.





ДЕТЕКТИВ КОНАН

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 30 минут

Время охлаждения теста: 2 часа

Время приготовления: 40 минут

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ ОТ РАН

ТАРТ С ЮДЗУ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ СЛАДКОГО ТЕСТА

500 г муки + еще немного, чтобы
посыпать кухонный стол и форму

150 г сахарной пудры

Цедра 1 лайма

250 г сливочного масла

2 яичных желтка

250 мл очень холодной воды

1 яйцо (смазать пирог сверху)

ДЛЯ КРЕМА ИЗ ЮДЗУ

1 яйцо + 2 желтка

100 г тростникового сахара

50 г муки

500 мл молока

3 ст. л. сока юдзу (или лимонного
сока)

1 юдзу или 1 лимон (цедра)

Чего только ни сделаешь, чтобы порадовать своего любимого детектива! С этим рецептом вы сможете приготовить для Шиничи Кудо его любимый десерт — лимонный пирог!

✦ Приготовьте сладкое тесто: в большой миске смешайте муку и сахарную пудру. Добавьте цедру лайма. Порежьте сливочное масло кубиками и добавьте их в сухую смесь. Тщательно разотрите содержимое миски в крошку кончиками пальцев, стараясь хорошо смешать тесто. В один прием влейте в тесто холодную воду и вымешивайте до получения однородного гладкого теста. Скатайте в шар. Накройте пленкой в контакт и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа.

✦ В это время приготовьте крем с юдзу: разбейте яйцо в миску и добавьте к нему яичные желтки. Добавьте сахар и венчиком взбейте смесь в белую пену. Понемногу добавляйте муку, не переставая помешивать.

✦ Налейте в сотейник 2 столовые ложки воды и добавьте молоко. Доведите до состояния, близкого к кипению. После этого перелейте половину горячего молока в миску с яичной смесью и смешайте венчиком. Затем влейте яичную смесь с молоком назад в сотейник и поставьте на слабый огонь. Не переставая помешивать смесь деревянной ложкой, дайте ей загустеть на очень слабом огне. Когда крем хорошо загустеет, снимите его с огня и добавьте сок и цедру юдзу или лимона. Крем готов!

✦ Разогрейте духовку до 180 °С. Достаньте из холодильника тесто, присыпьте мукой стол, выложите на него тесто и ножом разрежьте на 2 одинаковых куса. Раскатайте их в два круглых пласта теста одинакового размера.

✦ Смажьте форму для выпечки маслом и слегка присыпьте мукой, чтобы получился равномерный слой. Затем выложите в форму первый пласт теста. Разместите его таким образом, чтобы он равномерно покрывал дно и стенки формы, хорошо прижмите тесто к бортикам. Затем выложите в форму крем. Накройте вторым пластом теста и тщательно залепите края пирога. В миску разбейте яйцо, смешайте желток с белком венчиком и смажьте яйцом верх пирога с помощью кулинарной кисти. Сделайте на пироге несколько надрезов и поставьте его в духовку на 30–40 минут.

✦ Достаньте пирог из духовки и дайте ему остыть до комнатной температуры, прежде чем пробовать. Итадакимас!





ДОКТОР СТОУН

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 см свежего корня имбиря

½ пучка свежей кинзы

2 лайма

200 мл жидкого меда

1 ст. л. мелассы

1 л лимонада или 1 л тоника
или 1 л воды с газом (холодных)



СЭНКУ КОЛА

МЕДОВАЯ ГАЗИРОВКА С ЛАЙМОМ И КИНЗОЙ


С тех пор как вы вырвались из камня, вы не перестаете завоевывать уважение своих товарищей благодаря своим знаниям и изобретениям. И одно из этих изобретений — формула чудодейственного напитка — доисторической колы!

✦ Сначала подготовьте корень имбиря: очистите его и мелко порубите ножом. Промойте свежую кинзу. Отложите и то и другое в сторону. Помойте лаймы и теркой снимите с них цедру (окрашенную часть кожуры, старайтесь не трогать белую). Цедру отставьте в сторону, а из лаймов выжмите сок.

✦ В сотейник налейте жидкий мед, мелассу, добавьте цедру и сок лаймов. Хорошо перемешайте и разогревайте на среднем огне в течение 5 минут. Добавьте имбирь и кинзу. Доведите до кипения и поставьте на слабый огонь. Продолжайте варить на слабом огне 10 минут.

✦ Отфильтруйте полученную смесь — у вас получился концентрированный сироп для колы! Вы можете хранить его в холодильнике в течение недели.

✦ Настало время смешать сэнку-колу: в каждый стакан налейте 1 столовую ложку сиропа и залейте на ваш выбор лимонадом, тоником или газированной водой. Напиток готов!





ДОПОЛНЕНИЕ





БУЛЬОН ДАСИ С СУШЕНОЙ СТРУЖКОЙ БОНИТО

Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 15 минут
Время охлаждения: 35 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 л родниковой или фильтрованной воды
10 г водорослей комбу
40 г сушеной стружки бонито

- Положите водоросли в большую кастрюлю, добавьте воды, доведите до состояния близкого к кипению и бросьте в воду стружку бонито. Снова доведите до состояния близкого к кипению и снимите кастрюлю с огня.

- Накройте крышкой и дайте постоять 35 минут, затем отфильтруйте. Ваш бульон даси готов!

БУЛЬОН ДАСИ ВЕГАНСКИЙ

Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 15 минут
Время охлаждения: 35 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 л родниковой
или фильтрованной воды
10 г водорослей комбу
4 сушеных гриба шиитаке
2 ст. л. веганского соевого соуса

- Положите водоросли и грибы в большую кастрюлю, добавьте воды и соевый соус. Доведите до состояния близкого к кипению и снимите кастрюлю с огня.

- Накройте крышкой и дайте постоять 35 минут, затем отфильтруйте. Ваш бульон даси готов!

БУЛЬОН ГОВЯЖИЙ

Время подготовки: 10 минут
Время охлаждения: 1 час
Время приготовления: 4 часа 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг говяжьего супового набора
2 л газированной воды
3 л родниковой или фильтрованной воды
1 крупная луковица
2 морковки
1 лук-порей
2 сушеных гриба шиитакэ
1 букет гарни (1 зеленый лист лука-порей, 4 веточки петрушки,
1 веточка укропа, 1 лавровый лист, 1 веточка тимьяна, перевязать ниточкой)
1 бутончик сушеной гвоздики
25 г крупной соли
Несколько горошков перца
Масло из виноградных косточек
Соль

- Перед началом приготовления подготовьте суповой набор: мясо нарежьте маленькими кубиками, кости оставьте. Поместите мясо и кости в миску и залейте газированной водой: она очистит мясо от остатков крови и других примесей. Поставьте в холодильник.
- Подготовьте овощи и специи: очистите луковицу и морковь. Нарежьте крупными кубиками. Промойте и обсушите лук-порей, отрежьте увядшие фрагменты перьев. Нарежьте зеленую и белую части кольцами. Отставьте в сторону.
- В чугунную кастрюлю налейте 3 столовых ложки масла из виноградных косточек и разогрейте на среднем огне. Опустите в кастрюлю овощи и обжаривайте 5 минут, постоянно помешивая. После того как они обжарятся, ненадолго выложите их в миску.
- Поставьте кастрюлю на сильный огонь. Выньте мясо из воды и обсушите бумажными полотенцами, затем слегка посолите со всех сторон и закиньте в разогретую кастрюлю. Хорошо обжарьте со всех сторон в течение 10 минут, помешивая деревянной лопаточкой, затем выложите к мясу овощную смесь. Добавьте грибы и букет гарни, а также гвоздику, крупную соль и перец. Сразу же после этого влейте в кастрюлю воду и перемешайте с помощью деревянной лопаточки, стараясь, чтобы ничего не прилипло ко дну кастрюли.
- Доведите до состояния, близкого к кипению. Продолжайте готовить на маленьком огне 4 часа, регулярно снимая с бульона пенку.
- После окончания варки пропустите содержимое кастрюли через мелкое сито, чтобы сделать его прозрачным. Ваш бульон готов!

Совет: если хотите получить соус демиглас или концентрированный бульон, поставьте готовый бульон на сильный огонь и выпаривайте до нужной консистенции. При желании можно переливать бульон по мере уменьшения объема в кастрюли поменьше — так он будет выпариваться эффективнее.



КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 4 часа 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 кг целой курицы

(также можно использовать другие виды птицы или кролика)

1 зубчик чеснока

2 луковицы лука-шалота

2 л воды

1 букет гарни (тимьян и лавровый лист, завернутые в зеленый лист лука-порея и перевязанные ниточкой)

1 веточка розмарина

2 ягоды сушеного можжевельника

1 щепотка свежемолотого черного перца

100 мл растительного масла без запаха

50 г сливочного масла

- Разрежьте курицу на куски вместе с костями и обжарьте их в чугунной кастрюле в смеси растительного и сливочного масла. Перемешайте и продолжайте жарить на среднем огне, пока каждый кусок не приобретет светло-золотистый оттенок. Выньте мясо и отложите в сторону.
- Разогрейте духовку до 150 °C. В оставшемся на дне кастрюли жире поджарьте на среднем огне нарезанные чеснок и лук-шалот в течение 5 минут. Хорошо перемешивайте все деревянной лопаточкой, чтобы ко дну ничего не прилипло. Снимите с огня.
- Влейте воду, добавьте букет гарни и мясо, затем поставьте кастрюлю в духовку на 4 часа. За 30 минут до завершения приготовления добавьте в кастрюлю розмарин, можжевельник и перец и верните ее в духовку.
- После 4 часов в духовке отфильтруйте бульон. Этот настой придаст силы и вкуса любому супу или рагу, ведь он наполнен ароматом трав и специй!

ОВОЩНОЙ БУЛЬОН

Время подготовки:

5 минут

Время приготовления:

2 часа

Время остывания:

30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 морковки

1 лук-порей
(белая часть)

½ пучка стеблей сельдерея

1 луковица

1 лук-шалот

1 букет гарни (1 зеленый лист лука-
порей, 4 веточки петрушки, 1 веточка
укропа, 1 лавровый лист, 1 веточка
тимьяна, перевязать ниточкой)

2 л воды

150 мл белого вина

1 звездочка аниса

3 коробочки кардамона

- Почистите и порежьте овощи. Морковку нарежьте кубиками, сельдерей и лук — мелкими кусочками.
- Сложите все ингредиенты в кастрюлю, залейте водой и варите под крышкой на маленьком огне в течение 2 часов.
- Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть 30 минут, затем процедите через сито.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 40 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 луковицы

2 лука-порей

1 пучок стеблей сельдерея

400 г рыбных обрезков и костей
(можно найти в рыбном магазине)

100 мл мирина

1 л воды

1 букет гарни (1 зеленый лист
лука-порей, 4 веточки петрушки,
1 веточка укропа, 1 лавровый лист,
1 веточка тимьяна, перевязать
ниточкой)

50 г сливочного масла

Оливковое масло

- Почистите лук и мелко порубите. Промойте лук-порей и сельдерей и нарежьте маленькими кубиками.
- Разогрейте чугунную кастрюлю на среднем огне, влейте немного оливкового масла и положите сливочное. Когда масло растает, добавьте рыбные обрезки и кости. Обжаривайте их 1 минуту, затем добавьте лук, лук-порей и сельдерей. Обжарьте еще 1 минуту, потом добавьте мирин. Хорошо перемешайте и залейте водой до верха. Положите букет гарни, накройте крышкой и 35 минут варите на слабом огне. Регулярно снимайте пенку.
- Когда бульон сварится, процедите его через сито, чтобы избавиться от лишних включений.
- Совет: этот вкуснейший бульон можно использовать в блюдах и соусах с морепродуктами, чтобы усилить и подчеркнуть их вкус.



ДОМАШНИЙ КЕТЧУП

Выход: 1 маленькая бутылочка
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 зубчик чеснока
1 красная луковица
6 очень спелых помидоров
2 щепотки молотого кумина
2 щепотки молотого имбиря
2 ст. л. томатной пасты
20 г тростникового сахара
10 мл красного винного уксуса
2 ст. л. оливкового масла
Соль, молотый перец

- Подготовьте овощи: очистите чеснок и лук. Мелко нарежьте и отставьте в сторону. У помидоров удалите сердцевину, очистите их от шкурки и нарежьте крупными кусками. Отставьте в сторону.
- Налейте в сотейник оливковое масло и разогрейте на среднем огне. Добавьте чеснок и лук и обжарьте в течение 3 минут. Посыпьте кумином и молотым имбирем и вмешайте томатную пасту. Хорошо перемешайте деревянной лопаточкой и добавьте очищенные нарезанные томаты. Перемешайте и всыпьте тростниковый сахар. Доведите смесь до кипения и варите под крышкой 15 минут на медленном огне, затем снимите крышку и варите еще 10 минут, чтобы выпарить лишнюю воду. Затем влейте винный уксус, посолите и поперчите.
- Наконец измельчите смесь с помощью блендера в течение 2 минут, а затем пропустите через сито. Дайте остыть, после чего перелейте в бутылку.

МАЙОНЕЗ ПО-ЯПОНСКИ

Выход: 150 мл
Время приготовления: 2 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 сырой яичный желток	2 ст. л. лимонного сока или сока юдзу
1 ст. л. горчицы	100 мл рафинированного растительного масла
Щепотка соли	
1 ч. л. сахара	
1 ч. л. рисового (яблочного) уксуса	

- В большую миску выложите 1 яичный желток, горчицу, сахар и соль. Хорошо перемешайте, затем добавьте уксус и лимонный сок.
- Начните взбивать смесь миксером. Не переставая взбивать, маленькими порциями вливайте в смесь растительное масло. Продолжайте взбивать, пока смесь не станет однородной и кремообразной!

СОУС ДЛЯ ОКОНОМИЯКИ

Выход: 100 мл
Время
приготовления:
2 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 ст. л. кетчупа
2 ст. л. вустерского соуса
1 ст. л. соевого соуса
1 ч. л. мирина
1 ч. л. меда

- Смешайте все ингредиенты в миске до получения гладкой однородной массы!

Дополнение Базовые рецепты

БУЛОЧКИ ДЛЯ БУРГЕРОВ

Время подготовки: 15 минут
Время расстойки теста: 1 час 15 минут
Время приготовления: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

340 г муки
7 г сухих дрожжей
6 г сахара
6 г соли
200 мл теплого молока
55 г нарезанного кубиками
сливочного масла
1 сырой яичный желток

- Выложите в миску и хорошо перемешайте муку, дрожжи, соль и сахар. Добавьте теплое молоко. Вымешивайте тесто кончиками пальцев до получения однородной смеси.
- Выложите смесь в чашу планетарного миксера и на низкой скорости вымешивайте 2–3 минуты. Добавьте в чашу масло и вымешивайте еще 7 минут до получения блестящего гладкого теста.
- Накройте миску влажной тканью и дайте тесту подняться в течение 45 минут.
- Присыпьте кухонный стол мукой, выложите на него тесто и разделите на 4 одинаковых кусочка.
- Присыпьте тесто и руки мукой, чтобы было проще обращаться с тестом, и придайте булочкам форму, скатав в шарики. Снова накройте их тканью и дайте подняться в течение еще 30 минут.
- Смажьте их яичным желтком и выпекайте 20 минут при температуре 180°C.

КОННЯКУ

Конняку — это корнеплод, который уже сотни лет используется в японской кулинарии и медицине. Из него делают лапшу или вермишель (ширатаки), которую можно найти в магазинах восточной кухни. Конняку ценится за свои целебные свойства, а также потому, что не содержит глютена и подходит для людей с его непереносимостью.

ТРАФАРЕТ

ДЛЯ УЛЬТРА- ОСТРОГО БУРГЕРА





НЕСЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Выход: 250 г теста
Время подготовки: 10 минут
Время охлаждения теста: 2 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г муки
125 г холодного сливочного масла
125 мл очень холодной воды
½ ч. л. соли

- Выложите соль и муку в миску. Хорошо перемешайте и добавьте нарезанное кусочками масло. Вымешивайте руками в течение 2 минут, затем перетрите в крошку кончиками пальцев.
- За один прием вылейте в смесь ледяную воду, чтобы вызвать термический шок, и снова вымешивайте руками в течение одной минуты до однородности. Скатайте тесто в шар.
- Накройте пищевой пленкой в контакт и поставьте тестов в холодильник на 2 часа.
- Тесто готово к использованию.

ДОМАШНЯЯ ПАСТА АНКО

Выход: 350 г пасты
Время подготовки:
10 минут
Время охлаждения:
2 часа

Время приготовления:
1 час 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г фасоли адзуки
700 мл минеральной
воды
180 г сахара
1 щепотка соли

- Вымачивайте фасоль адзуки в холодной воде 2 часа.
- Слейте воду и переложите фасоль в кастрюлю. Залейте ее водой и доведите до кипения. Дайте прокипеть 5 минут. Слейте воду и повторите все сначала, но со свежей водой.
- Когда фасоль изменит цвет и больше не будет горькой, слейте из кастрюли воду и налейте вместо нее минеральную. Доведите до кипения, снизьте огонь до маленького и томите на грани кипения от 50 минут до 1 часа, пока фасоль не станет полностью мягкой.
- Снимите кастрюлю с огня и оставьте остывать на 10 минут.
- Затем слейте треть оставшейся в кастрюле воды, добавьте сахар и щепотку соли. Поставьте кастрюлю на средний огонь и томите 15–20 минут, постоянно помешивая. Вода должна выпариться, а в кастрюле должно остаться пюре, слегка напоминающее по консистенции сироп, но не слишком жидкое. После этого пасту анко можно считать готовой!

Дополнение Таблица мер и весов

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ

T 1 = 30–50 °C
 T 2 = 60–89 °C
 T 3 = 90–119 °C
 T 4 = 120–149 °C
 T 5 = 150–179 °C
 T 6 = 180–209 °C
 T 7 = 210–239 °C
 T 8 = 240–270 °C

ОБЪЕМ/ВЕС



1 мл = 1 г
 10 мл = 10 г
 100 мл = 100 г
 1 л = 1000 г

ЛОЖКИ/ ВЕС



ПРОДУКТ

ЧАЙНЫЕ ЛОЖКИ

СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ

Сахарная пудра

5 г

15 г

Мука, манная крупа

4 г

12 г

Сливочное масло

5 г

15 г

Сливки

5 мл

15 мл

Растительное масло

5 мл

15 мл

Соль

5 г

15 г

Перец

2 г

5 г



Если вы дочитали до этой страницы, значит, пришло время благодарностей!

Спасибо Беранже за то, что снова согласился со мной работать, за всю проделанную им работу арт-директора и страсть, которую ты год за годом привносишь в наши совместные проекты!

Анри, некоторые из культовых аниме, которые здесь упоминаются, тебе еще только предстоит посмотреть, я жду не дожусь возможности разделить с тобой моменты, когда ты откроешь для себя мангу и аниме, которые заставят тебя мечтать!

Спасибо моим родителям и моей сестре за неизменную поддержку, за любовь и за веру в меня. Я никогда не забуду первую мангу, которую папа купил мне в доме книги в городке Шатийон. Мне было 8 лет и это был четвертый том Dragon Ball, версия в пастельной обложке. Она до сих пор лежит у меня дома. Спасибо, папа, за то, как ты всегда широко смотрел на мир.

Спасибо Николя, на чей свежий взгляд и профессионализм всегда можно рассчитывать. Спасибо, Мехдия, за твою работу, за страсть и увлеченность!

Спасибо моей команде, и в особенности Батисту, моей правой руке, тому, на кого я всегда могу положиться, кто позволяет мне творить свободно и искренне.

Спасибо всем тем, кто помогал мне работать над этой книгой: кто давал мне советы, одалживал деньги, жертвовал свое время. Особенно хочу поблагодарить мою дорогую Марию и Кена за то, что они посоветовали с подбором произведений, которыми я вдохновлялся при создании рецептов.

Спасибо Оливье, ветерану книжного дела, ты не знаешь об этом, но твои взгляды на поп-культуру и твоё видение мира никогда не устареют. Именно твоему примеру я стараюсь следовать по жизни.

Спасибо Катерине и Антуану из издательства Hachette Heroes, я очень горжусь таким сотрудничеством!

Анна, спасибо за твой открытый, целостный, проникательный и страстный подход к редакции. Спасибо за твоё терпение ко мне, знаю, со мной иногда нелегко работать. Да, эти слова я уже писал, но ты остаешься все такой же профессиональной, а со мной все еще не стало легче работать. Я счастлив, что мы издаем книги вместе, и они остаются все такими же полными и такими же потрясающими!

Спасибо всей команде издательства Hachette Heroes, которые помогли мне донести до вас эту книгу и дали ей достойное оформление.

И, наконец, огромное спасибо моим дорогим читателям и читательницам; тем, кто смотрит мои видео; тем, кто с первых дней стал моим бурным фанатом, и тем, кто просто молча смотрит и читает. Спасибо. Спасибо. Спасибо.

Тибо Вилланова.

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



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.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. КНИГИ ПО КУЛЬТОВЫМ ВСЕЛЕННЫМ.
ОТ ИГР ДО СЕРИАЛОВ

Вилланова Тибо

ГОТОВИМ, КАК В АНИМЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ОТАКУ!

Перевод с французского К. Яковлевой

Ответственный редактор М. Панфилова. Технические редакторы О. Куликова, М. Печковская
Младший редактор О. Борисенко. Компьютерная верстка О. Розанова
Корректоры Н. Тимохина, И. Лысенкова

Gastronogeek Anime: 40 Recettes inspirées par les plus grands animé

Text: Thibaud Villanova, Photographs: Nicolas Lobbestaël, Illustrations: Bérangère Demoncy

Gastronogeek Anime © Hachette-Livre (Hachette Pratique), 2022

Вилланова, Тибо.

В45 Готовим, как в аниме : рецепты для настоящих отаку! / Тибо Вилланова ; фотографии Николя Лоббестель ; дизайн Мехдия Керайрия ; иллюстрации Беранже Демонси ; [перевод с французского]. — Москва : Эксмо, 2024. — 120 с. : цв. ил. — (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов).

ISBN 978-5-04-177354-0

Хотите попробовать ту же еду, что и герои ваших любимых аниме? Это просто! В книге вас ждут 40 рецептов из самых разных тайтлов: и новых, быстро завоевавших всемирную популярность, и старых, ставших уже классическими! Тот самый рамэн для Наруто, гюдон для Ренгоку, безумные бургеры из «Борута» и еще множество блюд, которые так и хочется попробовать, включая очередную серию любимого аниме!

УДК 641.55
ББК 36.997

© К. Яковлева,
перевод на русский язык, 2023

© Оформление.

ISBN 978-5-04-177354-0

ООО «Издательство «Эксмо», 2024

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: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ

123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб.
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 Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар қабылдау жөніндегі өкіл: «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

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>.

Произведено в Российской Федерации

Ресей Федерациясында өндірілген

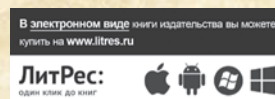
Дата изготовления/Подписано в печать 09.10.2023.

Формат 60×84 1/8. Гарнитура Cooper Lt BT.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0. Тираж экз.
Заказ



eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



ISBN 978-5-04-177354-0



9 785041 773540 >



Хочешь стать
автором «Эксмо»?

ЧИТАЙ ГОРОД

40 рецептов блюд,
знакомых вам по аниме и вдохновленных
самыми лучшими тайтлами последних лет.

Рецепты эффектных угощений, которые так и просятся на фото,
блюд традиционной кухни и всевозможных сладостей...

Заново откройте для себя популярные франшизы самым приятным способом — через еду!

Перед вами — кулинарный гимн культовым произведениям, позволяющий погрузиться
в удивительные и завораживающие миры таких аниме, как «Класс убийц», «Истребитель
демонов», «Моя геройская академия», «Токийские мстители», «Наруто» и «Атака титанов».



Ран от Хандзи
«Атака титанов»



Ультраострый бургер
«БорUTO»



Лучший рамен из «Ичираку»
«Наруто»

ГОТОВИМ, КАК В АНИМЕ



Рис с морепродуктами для Гина
«Ван-пис»



Сэндвичи с яйцом по средам
«Выдающиеся звери»



Лапша из Асакусы
«Истребитель демонов»

ISBN 978-5-04-177354-0



9 785041 773540 >

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher