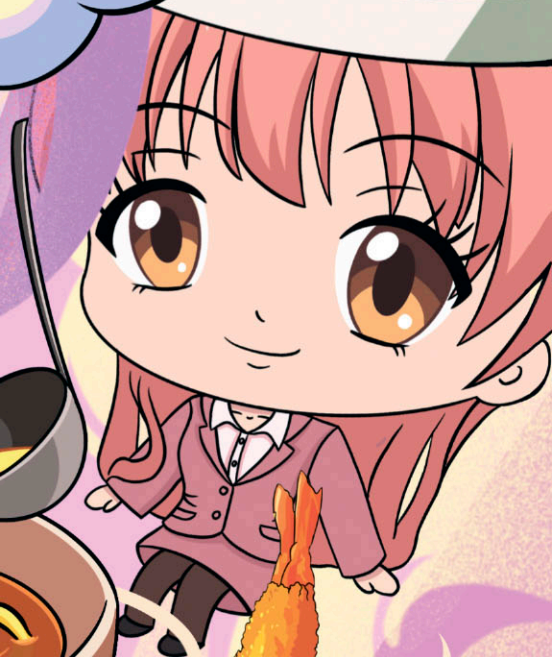




ГОТИСОСАМА ДЭС

ごちそうさま

РЕЦЕПТЫ
ИЗ ТВОИХ ЛЮБИМЫХ
АНИМЕ



ГОТИСОСАМА ДЭС

ごちそうさま

РЕЦЕПТЫ
ИЗ ТВОИХ ЛЮБИМЫХ
АНИМЕ

ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ
МОСКВА



СОДЕРЖАНИЕ

1. ЗАКУСКИ

1.1	Жаренные во фритюре креветки — «Кафе из другого мира»	6
1.2	Сандвич со свиной котлетой — «Кухарка в доме майко»	8
1.3	Татаки из тунца — «Таверна Нобу»	10
1.4	Такояки — «Дьявольские возлюбленные»	12
1.5	Гедза — «Кухарка в доме майко»	14
1.6	Картофельный салат — «Таверна Нобу»	16
1.7	Хот-дог — «Кухарка в доме майко»	18
1.8	Булочка с карри — «Кафе из другого мира»	20
1.9	Онигири — «Кухарка в доме майко»	22
1.10	Креветки чили — «Кулинарные скитания»	24
1.11	Крок-мадам — «Кухарка в доме майко»	26
1.12	Караагэ с соевым соусом — «Сегодняшнее меню Эмии»	28
1.13	Тамагояки — «Кухарка в доме майко»	30

2. СУПЫ

2.1	Мисо-суп — «Кафе из другого мира»	32
2.2	Отядзуке — «Великий из бродячих псов»	34
2.3	Кукурузный суп — «Кафе из другого мира»	36
2.4	Суп одзони — «Кухарка в доме майко»	38
2.5	Тондзиру — «Дуэт и вспышка молнии»	40
2.6	Удон с тофу — «Кухарка в доме майко»	42
2.7	Потофе — «Кулинарные скитания»	44
2.8	Суп хицуми — «Кухарка в доме майко»	46
2.9	Рамен — «Коидзуми-сан любит рамен»	48
2.10	Новогодняя соба — «Сегодняшнее меню Эмии»	50

3. ГОРЯЧЕЕ И ГАРНИРЫ

3.1	Свинина в имбирном соусе — «Кулинарные скитания»	52
3.2	Карри со свиной — «Кафе из другого мира»	54
3.3	Курица терияки — «Кулинарные скитания в параллельном мире».	56
3.4	Менчи-кацу — «Кафе из другого мира»	58
3.5	Соба — «Ди. Грей Мен».	60
3.6	Курица дон-бон — «Кулинарные скитания»	62
3.7	Рисовый бургер с курицей терияки — «Кафе из другого мира».	64
3.8	Стейк с соусом — «Кулинарные скитания»	66
3.9	Кацудон — «Юри на льду»	68
3.10	Лосось в фольге — «Кулинарные скитания»	70
3.11	Макаронный гратен — «Кафе из другого мира»	72
3.12	Якисоба — «Кухарка в доме майко»	74
3.13	Гюдон — «Кулинарные скитания»	76
3.14	Крокеты — «Кафе из другого мира»	78
3.15	Жареный рис — «Сегодняшнее меню Эмии»	80
3.16	Рагу из говядины — «Кафе из другого мира»	82
3.17	Киш забытых овощей — «Повар боец Сомы»	84
3.18	Свинная пиката — «Кулинарные скитания»	86
3.19	Яйца по-шотландски — «Кафе из другого мира»	88
3.20	Силлага во фритюре — «Дневник волнорезного клуба»	90
3.21	Омурайсу — «Кафе из другого мира».	92
3.22	Рубленый бифштекс с томатным соусом и яйцом — «Дуэт и вспышка молнии» .	94
3.23	Оякодон с яйцами всмятку — «Кулинарные скитания».	96
3.24	Свинная отбивная — «Кафе из другого мира»	98
3.25	Наполитан — «Дневник волнорезного клуба».	100
3.26	Бенто — «Кухарка в доме майко»	102
3.27	Бенто — «Твое имя»	104

4. СЛАДКОЕ

4.1	Панкейки — «Кухарка в доме майко»	106
4.2	Чизкейк — «Кафе из другого мира»	108
4.3	Французские тосты с джемом — «Великолепный кондитер»	110
4.4	Кофейное желе — «Вольный стиль»	112
4.5	Тайяки — «Токийские мстители»	114
4.6	Данго — «Ди. Грей-мен»	116
4.7	Монблан — «Кафе из другого мира»	118
4.8	Печенье от Кие — «Кухарка в доме майко»	120
4.9	Яблочный пирог (Тарт татен) — «Мемуары Ванитаса»	122
4.10	Парфе — «Кафе из другого мира»	124
4.11	Дораяки — «Повар боец Сома»	126
4.12	Блинный торт — «Великолепный кондитер»	128
4.13	Рождественский торт с клубникой — «Кухарка в доме майко»	130
4.14	Аммицу — «Сад изящных слов»	132
4.15	Пудинг а-ля Мод — «Кафе из другого мира»	134
4.16	Мелонпан (дынная булочка) — «Коидзуми любит рамен»	136
4.17	Дайфуку с клубникой — «Забавы богов»	138
4.18	Набэко данго — «Кухарка в доме майко»	140
4.19	Кастелла — «Выдающиеся звери»	142
4.20	Пончики — «Дуэт и вспышка молнии»	144

5. НАПИТКИ

5.1	Дынная газировка с мороженым — «Кафе из другого мира»	146
5.2	Горячий лимонад — «Кухарка в доме майко»	148
5.3	Какао/горячий шоколад — «Великолепный кондитер»	150
5.4	Фраппе — «Так сложно любить отаку»	152
5.5	Королевский чай с молоком — «Вольный стиль»	154
5.6	Кофе флоат с мороженым — «Кафе из другого мира»	156

1. ЗАКУСКИ

1.1 Жаренные во фритюре креветки — «Кафе из другого мира»

2 порции

Ингредиенты:

Большие креветки — 8 шт.

Мука — 1 ст. л.

Яйца — 1 шт.

Молоко — 30 мл

Хлопья темпура — 25 г

Соль — по вкусу

Растительное масло для фритюра — 400 мл

Долька лимона — 1 шт.

Соус тартар — по вкусу

Любимое блюдо рыцаря из аниме «Кафе из другого мира». Постоянно заказывает его и в «Доме кота». Частенько берет навынос сэндвичи с ними.

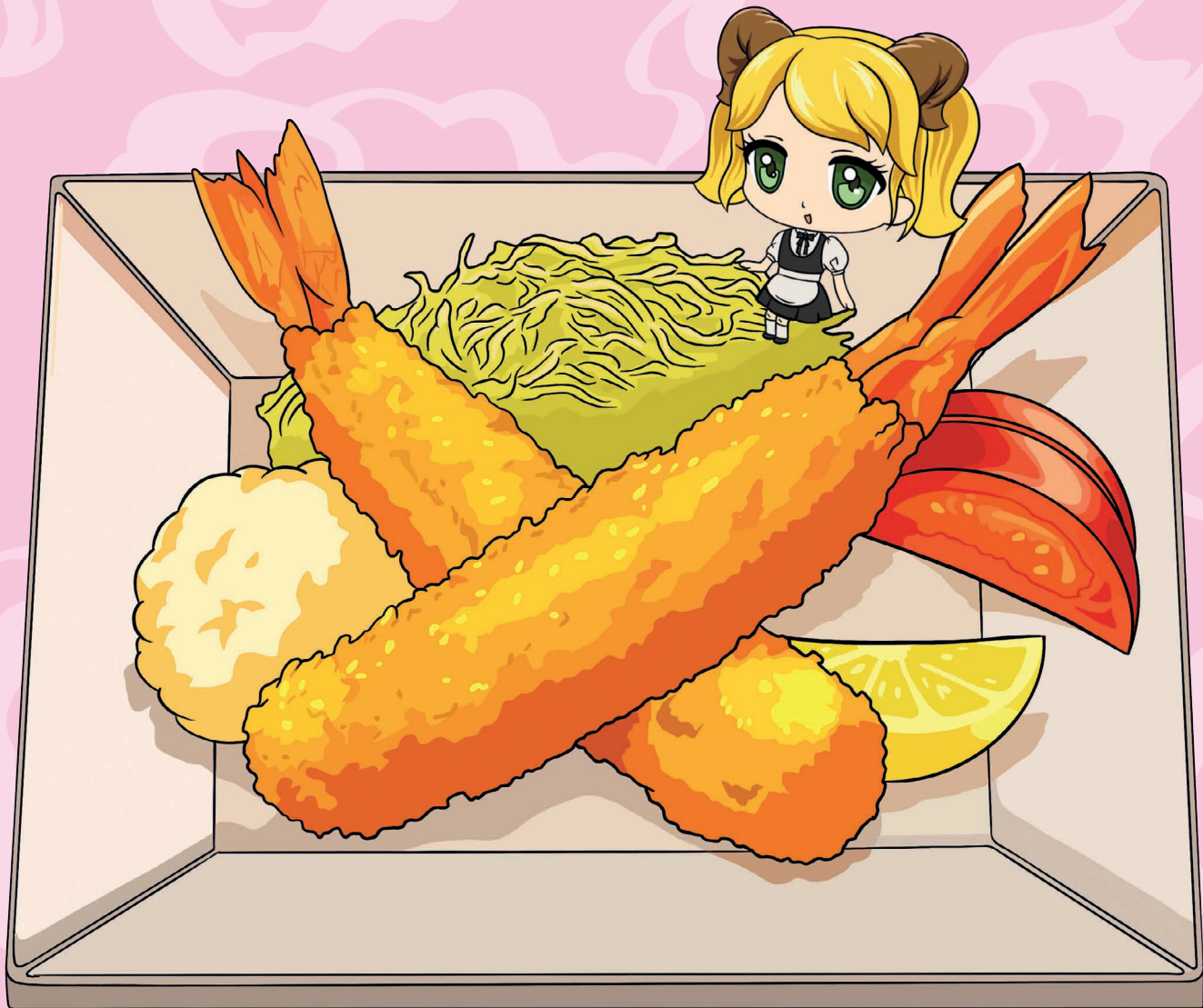
Очистить креветки от панциря, удалить голову, сделать надрез на спине креветки, удалить черную полоску кишечника. Отрезать у креветок кончик хвоста, посолить, промокнуть бумажным полотенцем, убирая лишнюю влагу. Обваливать в муке.

Взбить яйцо с молоком, обмакнуть в него креветку, держа за хвостик. Следом обваливать в хлопьях темпуры. Темпура должна полностью покрыть креветки.

Разогреть растительное масло в подходящей для фритюра емкости до 150–170 °С. Жарить креветки до красивого золотисто-коричневого цвета. Выложить на салфетки, чтобы убрать лишнее масло.

Подавать с долькой лимона и соусом тартар.

Приятного аппетита!



1.2 Сандвич со свиной котлетой — «Кухарка в доме майко»

2 порции

Ингредиенты:

Свинина, окорок или котлетная часть —

2 куска, примерно 200 г

Хлеб для тостов — 4 кусочка

Яйцо — 1 шт.

Панировочные сухари — 4–5 ст. л.

Мука пшеничная — 2–3 ст. л.

Черный молотый перец — по вкусу

Соль — по вкусу

Растительное масло для жарки — 200 мл

Салат айсберг или пекинская капуста — 1–2 листа

Соус тонкацу — 1 ст. л.

Сливочное масло — 2 ч. л.

Горчица — 0,5 ч. л.

Даже майко едят эти сандвичи. Только для того, чтобы они не испортили себе макияж. Кие разрезает их не на стандартные 3 части, а на 9.

Мясо отбить до толщины примерно 2–3 см. В одной миске взбить яйца, в другую насыпать муку, в третью — панировочные сухари. Посолить и поперчить мясо.

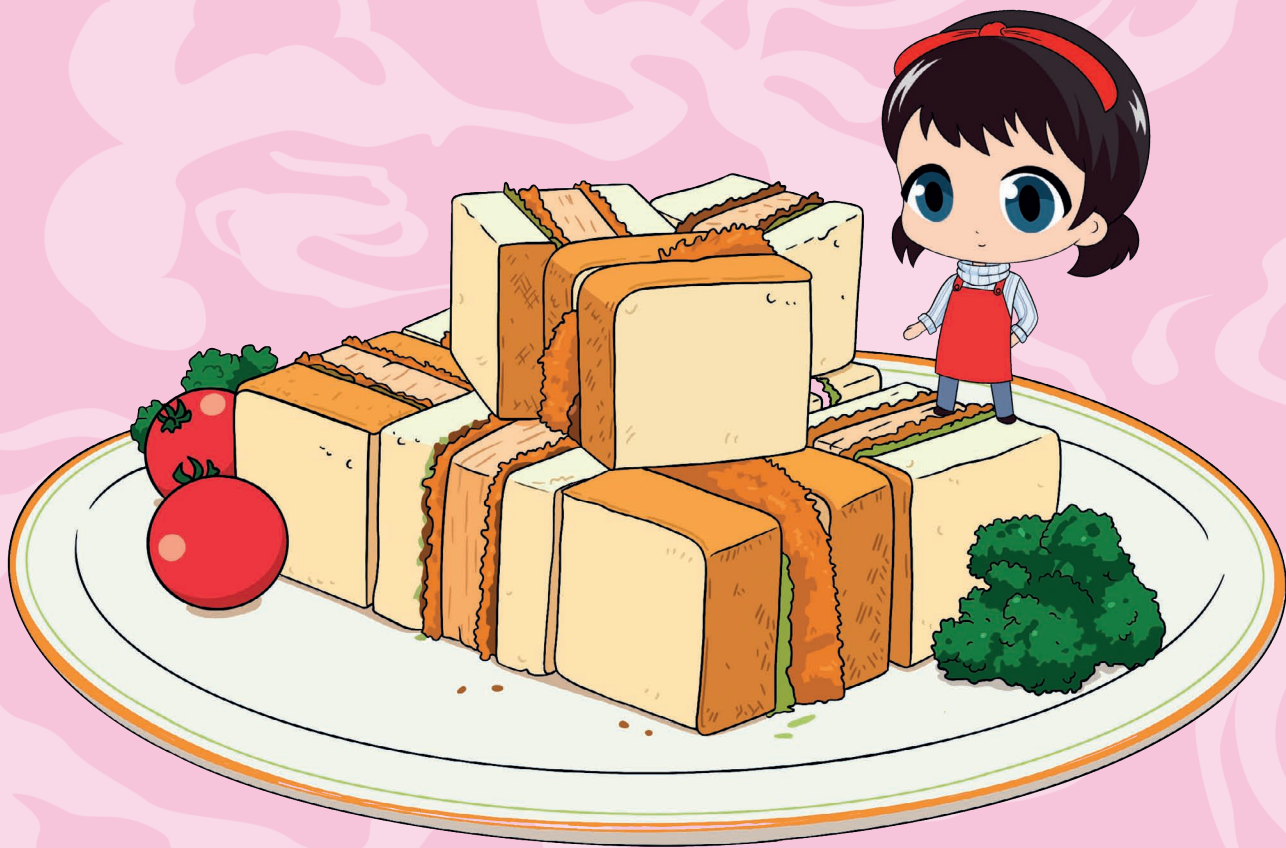
Обмакнуть мясо в яйцо, затем в муку, снова в яйцо и хорошенько обвалять в панировочных сухарях.

Разогреть растительное масло до 150–170 °С. Обжарить отбивные с двух сторон до румяной корочки. Вытащить на решетку, дать стечь лишнему маслу.

Смешать сливочное масло с горчицей. Хлеб подсушить в тостере или на сковороде. Смазать 1 кусочек хлеба с одной стороны маслом с горчицей.

У капусты или салата удалить твердую часть и мелко нашинковать.

Выложить капусту на хлеб с маслом, сверху свиную отбивную полить соусом тонкацу, сверху положить еще кусочек хлеба. Завернуть в пищевую пленку и придавить толстой разделочной доской минут на 10. Порезать на 3 части. Приятного аппетита!



1.3 Татаки из тунца — «Таверна Нобу»

2 порции

Ингредиенты:

Тунец свежий

вырезка — 250–300 г

Растительное масло без

запаха для жарки — 5 ст. л.

Зеленый лук — 1 перо

Натертый имбирь — 1 г

Васаби — 1 г

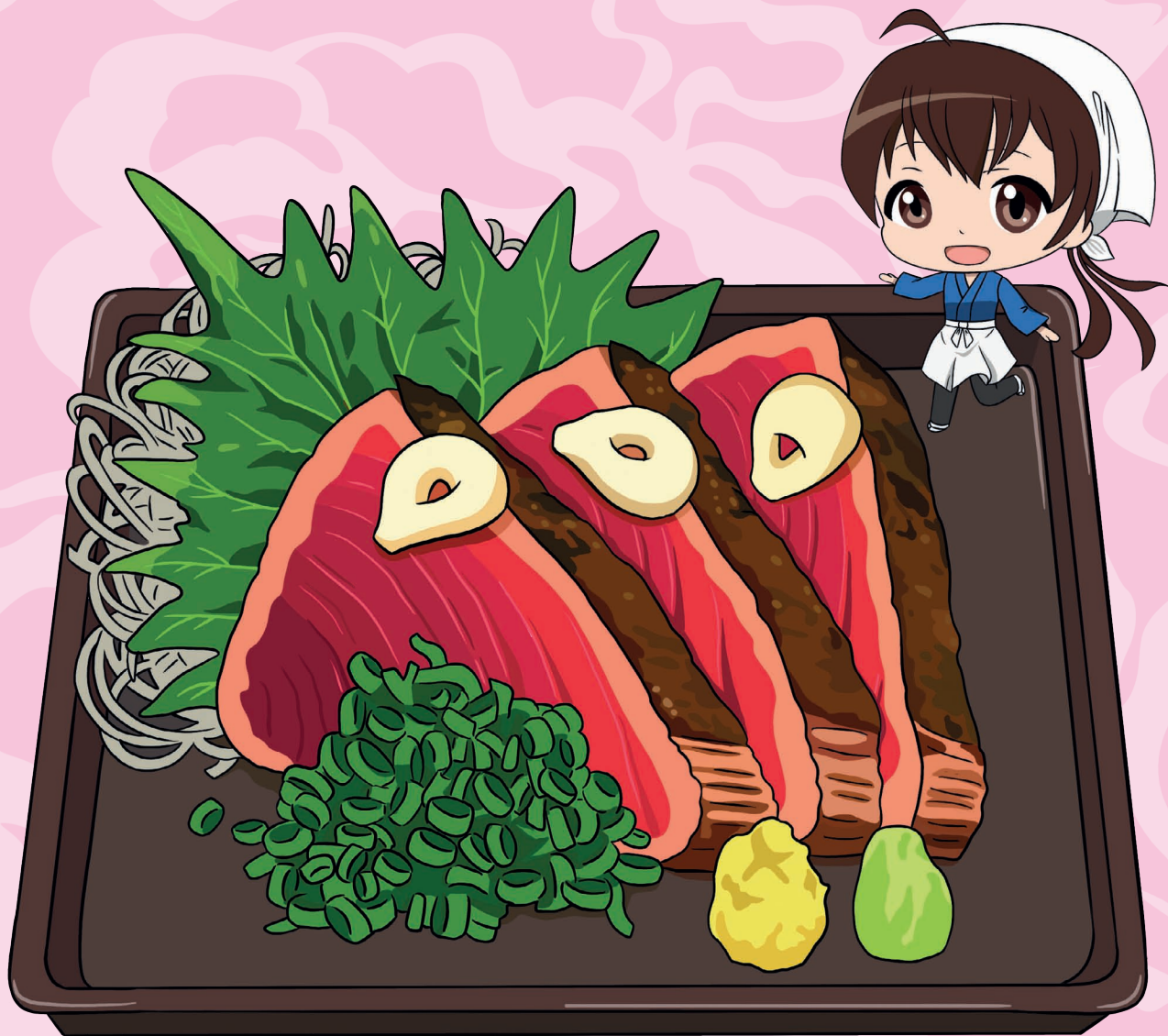
Соевый соус — 10 мл

В серии с воров рыцарь Николас привел в таверну местного дьякона. Тогда он впервые попробовал татаки из тунца. Согласно легенде, знать запретила есть сырую рыбу, но от тунца отказываться никто не хотел. Поэтому придумали вот такой рецепт. Суть его в том, что рыба жарится лишь с внешней стороны, а внутри остается сырой.

Тунца обжарить на сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Тунец внутри должен остаться сырым.

Нарезать на небольшие кусочки, как для сашими, вдоль волокон мяса.

Подавать с натертым на мелкой терке имбирем, васаби и мелко порезанным зеленым луком, в отдельную тарелочку налить соевый соус. Приятного аппетита!



1.4 Такояки — «Дьявольские возлюбленные»

1 порция

Ингредиенты:

Пшеничная мука — 200 г

Яйца — 1 шт.

Вода холодная — 800 мл

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Соевый соус — 2 ст. л.

Порошок даси — 1 г

Осьминог (мелкий) — 400 г

Зеленый лук — по вкусу

Растительное масло — для смазывания

Стружка тунца кацуобуси — по вкусу

Густой соевый соус — по вкусу

*Вместо уроков
Аято заставил героиню
отправиться в класс домоводства
и приготовить ему ужин. Юи
сделала такояки, правда, ими герой
не наелся и укусил героиню.*

В миску просеять муку, добавить разрыхлитель, перемешать. Разбить сверху яйцо, добавить порошок даси. Снова перемешать, влить соевый соус, опять перемешать. Добавить холодную воду — делать это нужно постепенно, небольшими порциями, вымешивая тесто. Может потребоваться меньше воды — тесто для такояки похоже на блинное, даже чуть жиже. Убрать тесто в холодильник и заняться начинкой.

Очистить от кожицы осьминогов, нарезать мясо на кусочки. Нарубить мелко зеленый лук. Можно добавить немного маринованного имбиря, но это по желанию.

Такоячницу смазать растительным маслом и прогреть. Залить каждое углубление тестом почти доверху. Поверх теста выложить начинку: кусочки осьминогов, лук и, по желанию, маринованный имбирь. Залить тестом так, чтобы оно покрыло всю такоячницу. С помощью деревянной палочки сформировать шарики, как бы подхватывая ею разлитое тесто и заворачивая его в шарик. Каждый шарик развернуть палочкой на 90 °С, влить в пустоту тесто и снова развернуть шарик, чтобы верхняя часть оказалась снизу. В итоге должен получиться круглый такояки. Жарить до золотистой корочки по всей поверхности, иногда переворачивая палочкой.

Готовые такояки выложить на тарелку, полить густым соевым соусом для такояки, посыпать зеленым луком и стружкой тунца. Приятного аппетита!



1.5 Гедза — «Кухарка в доме майко»

4 порции

Ингредиенты:

Мясной фарш (свинина + говядина) — 500 г

Капуста

пекинская — 250 г

Чеснок — 3 зубчика

Имбирь свежий —

1 кусочек примерно 2 см

Соль — по вкусу

Лимонный сок — ½ ст. л.

Рисовый уксус — 1 ч. л.

Соевый соус — 1 ст. л.

Рыбный соус — 1 ч. л.

Лук зеленый — 1 пучок

Перец свежемолотый смесь — по вкусу

Мука — 400 г

Крахмал — 3 ч. л.

Кипяток — 200 мл

Соль — 3 щепотки

Зеленый лук и пекинскую капусту помыть, обсушить, у капустных листьев удалить твердую часть, мелко-мелко нашинковать. Чеснок выдавить через чеснокодавку, имбирь потереть на мелкой терке. К фаршу добавить измельченный лук с капустой, чеснок, имбирь, сок лимона, соевый соус, рыбный соус, рисовый уксус (японцы добавляют еще и немного саке). Приправить перцем и хорошо перемешать. При необходимости посолить.

Для теста смешать в миске муку с крахмалом, добавить пару щепоток соли. Постепенно добавлять горячую воду, одновременно замешивая тесто. Перемешивать тесто нужно сначала венчиком, а затем руками. Процесс вымешивания теста должен занимать не менее 5 минут. Завернуть тесто в пищевую пленку и охладить.

Поверхность стола присыпать мукой, тонко раскатать тесто и вырезать кружочки. На каждый кружочек теста выложить примерно 1 чайную ложку начинки и сформовать пельмени в виде полумесяца с защипами с одной стороны. Совет: перед тем как слеплять тесто, нужно смазать края небольшим количеством воды, так оно будет лучше склеиваться.

На сковороде нагреть кунжутное или растительное масло. Можно использовать оба вида. Обжарить гедза до румяной корочки с одной стороны. Добавить немного кипятка (вода должна покрыть гедза на ¼–½, не больше), закрыть крышкой и продолжать приготовление до тех пор, пока вся влага не выкипит. Накрыть сковороду большой тарелкой и перевернуть, так чтобы румяный край был сверху.

Подавать гедза с соевым соусом с добавлением пары капель кунжутного масла. При желании гедза можно посыпать зеленым луком. Приятного аппетита!

Майко тоже любят гедза. Но так как они работают с людьми, то в их гедза чеснок не кладут и делают их очень маленькими. Лишь в свой выходной они могут поесть гедза с большим добавлением чеснока. Сумире так о них грезил, что на работе произошло несколько забавных казусов.



1.6 Картофельный салат — «Таверна Нобу»

2 порции

Ингредиенты:

Картофель — 4 шт.

Морковь — ½ шт.

Огурцы свежие — 1 шт.

Сосиски — 1 шт.

Майонез — 2 ст. л.

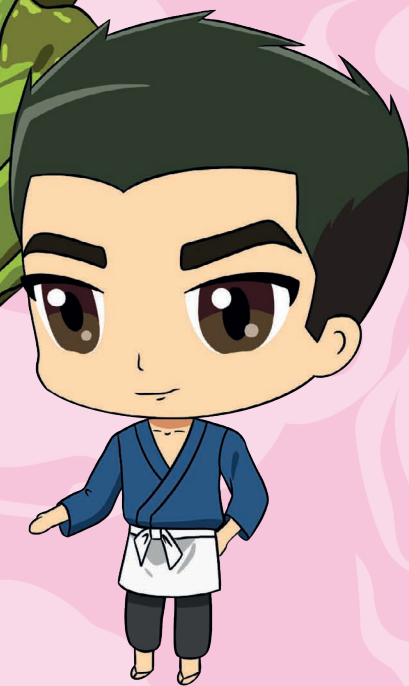
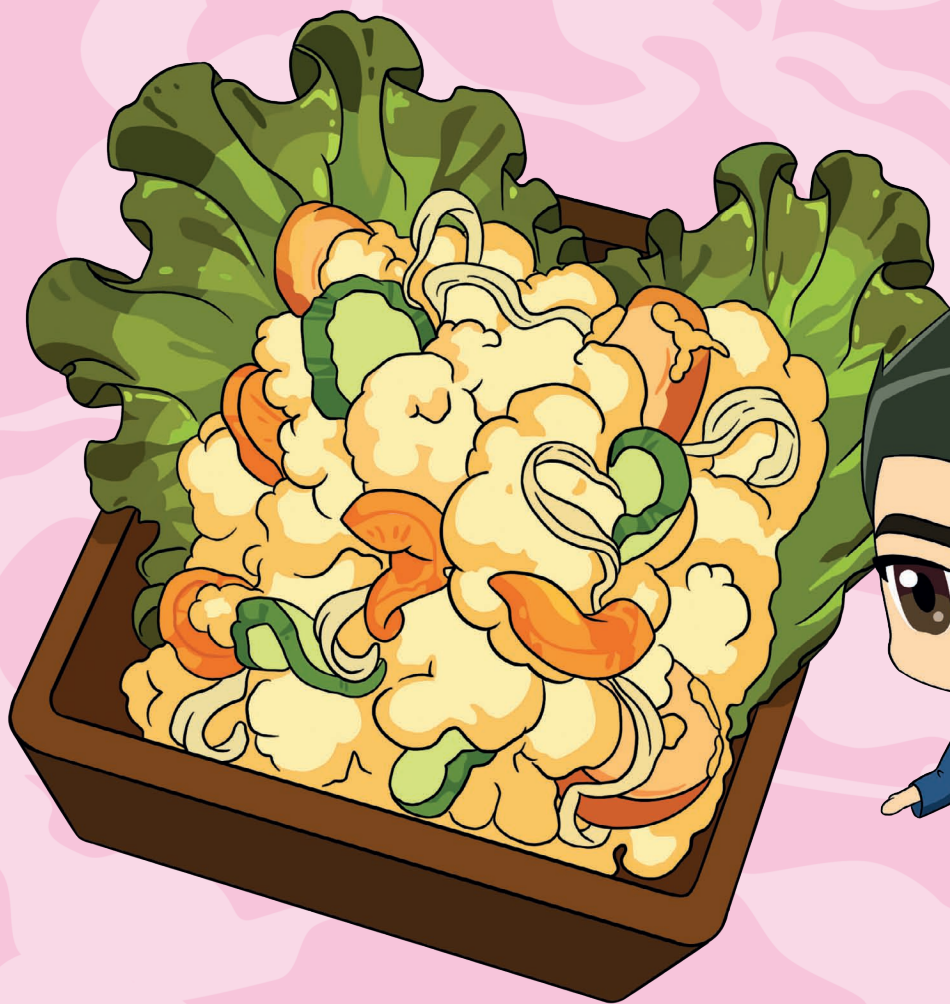
Соль — по вкусу

Перец черный молотый — по вкусу

В этом аниме есть целая серия, посвященная салатам. Тут и «Цезарь», и салат из дайкона с тарако... Но больше всего шпиона впечатлил картофельный салат. Хотя, скажу по секрету, он очень напоминает по вкусу оливье.

Отварить картошку и морковку до мягкости. Морковку порезать тонкими колечками, если она маленькая, если морковка большая, то каждый кружочек разрезать еще на четвертинки. Сосиску обжарить, тоже порезать тонкими кружочками слегка наискосок. Огурцы порезать, промыть в холодной, чуть подсоленной воде, слегка помять. Картошку потолочь до консистенции пюре.

Соединить вместе картофельное пюре, сосиски, огурцы и отварную морковь, смешать с майонезом. Разложить порционно, при желании посыпать черным молотым перцем. Приятного аппетита!



1.7 Хот-дог — «Кухарка в доме майко»

4 порции

Ингредиенты:

Булочки для хот-догов — 4 шт.

Сосиски — 4 шт.

Капуста или салат — 20 г

Сыр в ломтиках — 4 шт.

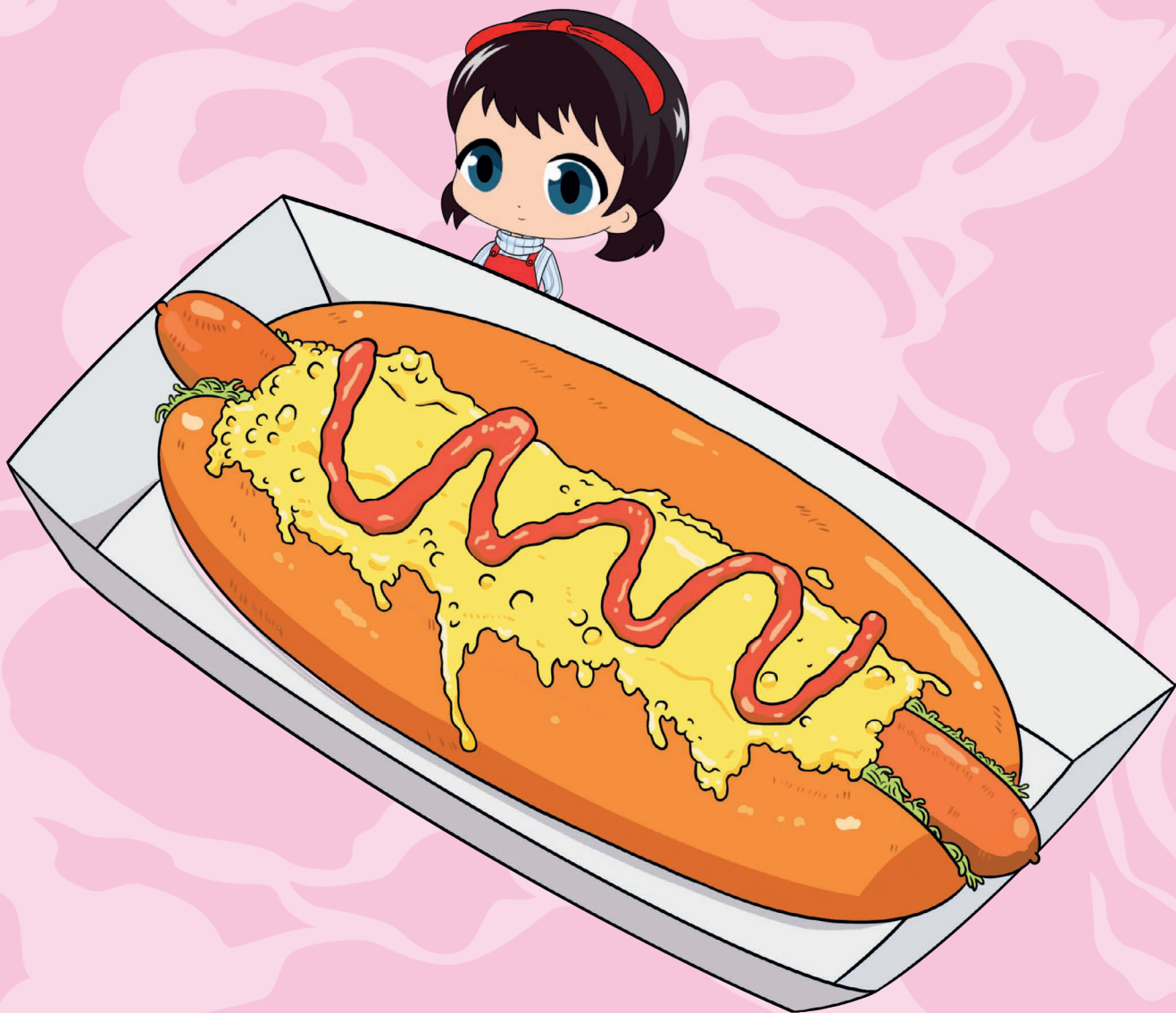
Кетчуп — по вкусу

Майонез — по вкусу

Горчица — по вкусу

*Тяжела она, работа майко.
Танцы учи, песни пой – не говоря
уже о подготовке к всевозможным
фестивалям, когда приходится делать
костюмы для своих старших сестер
(наставниц) гейко. Бессонными
ночами могут помочь
вкусные хот-доги.*

Разрезать булочку почти до конца, вниз положить немного свежей нашинкованной капусты или салата. Отварить сосиски. Положить в каждую булочку по сосиске, сверху сыр. Завернуть сыр в булочку так, чтобы он целиком покрывал сосиску. Поставить в духовку на 180 °С, чтобы сыр расплавился, а булочка стала хрустящей. Полить любимым соусом. Приятного аппетита!



1.8 Булочка с карри — «Кафе из другого мира»

8 порций

Ингредиенты:

Лук репчатый — 200 г
Картофель — 150 г
Морковь — 100 г
Перец болгарский — 1 шт.
Свежий имбирь — 5 г
Чеснок — 2 зубчика
Карри порошок — 1–2 ч. л.
Соль — 1,5 ч. л. (1 для начинки,
 ½ для теста)
Вода — 240 г (140 г для начинки,
 100 г для теста)
Мука пшеничная
цельнозерновая — 100 г

*Куру обожает куриный карри.
 Поэтому горячие, жаренные во
 фритюре булочки с хрустящей
 корочкой ей очень понравились.*

Мука пшеничная — 130 г
 (100 для теста, 30 для начинки)
Темпура — 100 г
Масло растительное — 10 г
Масло растительное для фритюра —
 400 мл
Сахар тростниковый — 1 г
Дрожжи сухие — 3 г

В миске смешать 2 вида муки, соль и сахар. Добавить растительное масло, перемешать. В воде растворить дрожжи, добавить в мучную смесь. Вымесить тесто, пока оно не станет однородным, убрать в теплое место, накрыв полотенцем.

Почистить овощи, мелко порезать, имбирь и чеснок нарезать как можно мельче. Обжарить овощи пару минут, затем добавить воду и тушить, пока они не станут мягкими. Тщательно размешать в воде соль, порошок карри и муку, добавить к овощам, тушить на медленном огне, пока смесь не станет достаточно густой.

Поделить тесто на 8 равных частей, раскатать каждую в плоский блинчик, выложить в центр начинку, сформировать шар, защипнув края к центру. Оставить минут на 10 швом вниз — булочки увеличатся в размере.

Каждую булочку смазать водой и обваливать в темпуре. Жарить в растительном масле при 150–170 °С до образования красивой корочки, выложить на полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Приятного аппетита!



1.9 Онигири — «Кухарка в доме майко»

4 порции

Ингредиенты:

Рис для суши — 1 стакан

Водоросли нори — 6 шт.

Соль — по вкусу

Вода — 2 стакана

Рисовые колодки встречаются во многих аниме и манге. Кое-тоже часто готовят онигири для майко, они могут быть как обычного размера, если майко закончили работать, так и совсем крошечными.

Онигири могут быть с начинкой, как и без нее. Для начинки подойдет рыба, сливочный сыр, маринованные огурчики, крабовые палочки, консервированный тунец с майонезом, креветки, красная икра, омлет, жареная курочка – все, что сочетается с рисом.

Тщательно промыть рис, пока вода не станет прозрачной. Слить воду, дать рису постоять полчаса, чтобы он впитал в себя остатки жидкости.

Выложить рис в кастрюлю, залить двумя стаканами воды, довести до кипения на сильном огне без крышки. Как только закипит, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и варить минут 15–20. Все это время крышку не открывать ни в коем случае, рис готовится на пару. Убрать кастрюлю с огня, завернуть в полотенце и дать постоять еще минут 15. Выложить рис в миску и перемешать режущими движениями деревянной лопатки. В воде растворить соль по вкусу, смочить ей руки. Взять небольшое количество риса, слепить из него треугольник, обернуть в нори шершавой стороной внутрь.

Если онигири делаются с начинкой, то нужно рис выложить в ладонь, немного спрессовать, придавая ему очертания треугольника, выложить в центр начинку, закрыть рисом, чтобы начинка не выглядывала, и придать форму треугольника. Также можно воспользоваться специальными формочками для онигири. Есть можно прямо так, можно полить соевым соусом. Приятного аппетита!



1.10 Креветки чили — «Кулинарные скитания»

4 порции

Ингредиенты:

Креветки крупные — 600 г
Чеснок — 3 зубчика
Растительное масло — 2 ст. л.
Соль — по вкусу
Перец черный — по вкусу
Перец чили — 1 шт.
Имбирь свежий — 20 г
Сахар тростниковый — 2 ст. л.
Винный уксус — 1 ст. л.
Соевый соус — 2 ст. л.
Кукурузный крахмал — 2 ст. л.

*Главный герой тогда
 готовил черную змею, но
 можно взять оригинальный рецепт.
 Хотя, если сильно хочется, то можно
 поэкспериментировать и со змеями.
 Героям очень понравилось.*

Креветки очистить от панциря, удалить головы и хвостики. Сделать на спине небольшой надрез вдоль, удалить кишечный тракт. Выдавить чеснок через чеснокодавку. Креветки посолить и поперчить, смазать маслом и чесноком, оставить мариноваться минут на 10. Из перца чили удалить семена, мелко порезать, еще мельче порезать очищенный имбирь.

Высыпать в кастрюлю сахар, добавить винный уксус, соевый соус и половину стакана холодной воды. Помешивая, довести до кипения. Добавить перец чили, готовить еще минуты 2 на слабом огне. Добавить разведенный в 1 столовой ложке воды крахмал, перемешать и готовить еще 1 минуту постоянно помешивая. Соус должен загустеть.

В отдельной сковороде обжарить креветки по одной минуте на сильном огне, залить соусом, перемешать, чтобы креветки целиком были покрыты соусом, снять с огня. Приятного аппетита!



1.11 Крок-мадам — «Кухарка в доме майко»

4 порции

Ингредиенты:

Тостовый хлеб — 8 кусочков

Ветчина — 4 больших куска
или 8 маленьких

Сыр в ломтиках — 4 шт.

Яйца — 4 шт.

Мука — 1 ст. л.

Сливочное масло — 1 ст. л.

Молоко — ½ стакана

Соль — по вкусу

Первый день после небольших новогодних каникул у майко самый насыщенный и утомительный. Поэтому им нужна питательная еда. Не надо думать, что сандвичами сложно наесться, пара таких вполне может заменить полноценный обед или ужин. Кие тогда увлеклась просмотром телевизора, поэтому обед пришлось готовить быстро.

Для соуса обжарить муку со сливочным маслом на сковороде, влить тонкой струйкой молоко, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Готовый соус посолить по вкусу.

Смазать одну сторону ломтика хлеба получившимся остывшим соусом, выложить ветчину, сыр, накрыть еще одним кусочком хлеба. С помощью ложки сделать углубление в хлебе, разбить в него яйцо.

Выложить на противень и запекать в духовке до полной готовности яйца при 180 °С. Приятного аппетита!



1.12 Караагэ с соевым соусом — «Сегодняшнее меню Эми»

2 порции

Ингредиенты:

Куриное филе (грудка или бедро) — 300 г

Соевый соус — 5 ст. л.

Имбирь свежий или маринованный — 100 г

Перец — по вкусу

Соль — по вкусу

Масло растительное для фритюра — 400 мл

Крахмал — 200 г

Школьный фестиваль — занятие напряженное, особенно для студсовета. В такие моменты всегда выручит Эмиа со своей бесподобной готовкой. А жареная курочка караагэ вкусна и в холодном виде.

Нарезать курицу на небольшие кусочки. Сложить в миску, добавить соевый соус, соль, порезанный кусочками имбирь и перец, перемешать, оставить мариноваться минимум на 30 минут.

Разогреть масло для фритюра до 150–170 °С, обваливать курицу в крахмале, смахнуть лишнее — слой должен быть тонким, жарить минут 5 до коричневой корочки. Если хотите сделать двойную обжарку, сначала надо мясо обжарить при 150–170 °С, вытащить его, после этого прибавить огонь и жарить еще 1–2 минуты. Выложить на салфетку, чтобы убрать лишнее масло. Подавать с долькой лимона. Приятного аппетита!



1.13 Тамагояки — «Кухарка в доме майко»

1–2 порции

Ингредиенты:

Яйца — 3 шт.

Соевый соус — 1 ч. л.

Сахар — ½ ч. л.

Молоко — 50 мл

Растительное масло для жарки

Кие часто готовят тамагояки на завтрак или на ужин для майко в качестве дополнительного блюда. Сладковатые или соленые, золотистые тамагояки радуют не только внешним видом, но и вкусом.

В миске тщательно взбить яйца с соевым соусом, молоком и сахаром. Если хочется соленые тамагояки, то сахар уменьшить до 1 щепотки.

Смазать сковороду растительным маслом. Вылить часть яичной смеси, подождать, пока яйца немного схватятся, с помощью лопатки или палочек свернуть в ролл. Вылить еще часть смеси, приподнять ролл, чтобы смесь затекла под него. Немного подождать и снова свернуть. Повторять процедуру, пока не закончится яичная смесь.

Готовый яичный ролл выложить на тарелку, нарезать на кусочки. Подавать с соевым соусом или кетчупом. Приятного аппетита!



2. СУПЫ

2.1 Мисо-суп — «Кафе из другого мира»

2 порции

Ингредиенты:

Мисо-паста — 4 ст. л.

Вода — 700 мл

Водоросли вакамэ или миек — 10 г

Рыбный бульон хондаши — 2 ст. л.

Тофу — 100 г

Зеленый лук для украшения — по вкусу

Кунжут для украшения — по вкусу

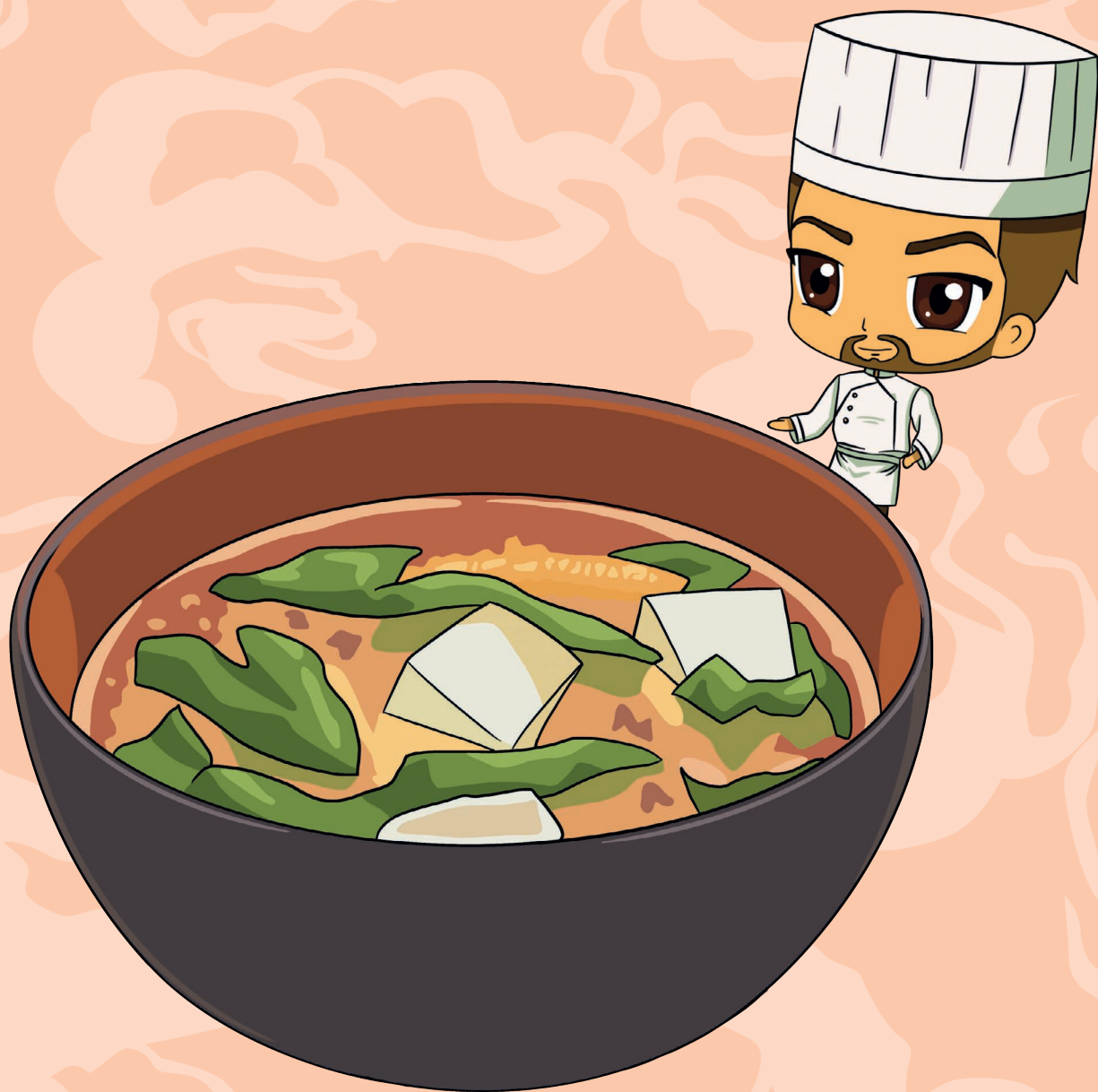
Мисо-суп был бесплатным дополнением к блюдам в ресторане «У кота». Посетители могли попросить сколько угодно хлеба и мисо-супа.

За 15 минут до готовки замочить водоросли вакамэ или миек в холодной воде.

Поставить на огонь кастрюлю с водой и довести до кипения. Добавить в кипящую воду рыбный бульон хондаши, убавить огонь до среднего. В половник налить немного бульона, добавить мисо-пасту, перемешать до полного растворения пасты. Готовую смесь вылить в кастрюлю с остальным бульоном.

Тофу нарезать на небольшие кубики и тоже добавить в кастрюлю, добавить водоросли, немного прогреть суп, но не доводить до кипения. Готовый суп разлить по мисочкам, украсить зеленым луком и кунжутом. Приятного аппетита!

* Также в мисо-суп можно добавить картошку, лосося, грибы, капусту, дайкон, жареный тофу, ростки сои и т. д.



2.2 Отядзуке — «Великий из бродячих псов»

1 порция

Ингредиенты:

Рис — 200 г

Крепкий зеленый чай — 100 мл

Куриное филе — 100 г

Нори — 1 шт.

Японская маринованная слива — 1 шт.

Зеленый лук — 1 перо для украшения

Соль — по вкусу

Отядзуке – блюдо японской кухни. В основе которого лежит вареный рис, залитый зеленым чаем или даси. Иными словами – рис с чаем. Любимое блюдо главного героя Ацуши. В первой серии Куникида и Дазай накормили его несколькими десятками порций. Правда, платил за все Куникида.

Промыть и отварить рис до готовности. Куриное филе порезать небольшими кусочками, обжарить на сковороде. Нори порезать тонкими небольшими полосками.

В миску выложить горячий рис, сверху куриное мясо, посыпать нори, украсить мелко порезанным зеленым луком и маринованной сливой. Залить крепким зеленым чаем. Приятного аппетита!

* Отядзуке можно сделать с чем угодно, добавить любое мясо или рыбу. Деликатесом считается отядзуке с угрем. Вместо зеленого чая можно использовать бульон даси. Сама автор любит отядзуке с лососем в бульоне даси.



2.3 Кукурузный суп — «Кафе из другого мира»

4 порции

Ингредиенты:

Репчатый лук — 1 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Масло сливочное — 50 г

Оливковое масло — 15 г

Кукуруза — 2 банки и еще 100 г
для украшения

Сливки — 200 г

Куриный бульон — 1,5 л

Соль и перец — по вкусу

*Чуть сладковатый,
с молочным привкусом, этот
суп просто пленил Алетту, когда она
впервые попала в ресторан «У кота».
Настолько, что голодная демонесса
умудрилась опустошить целую
кастрюлю.*

Мелко порезать лук и чеснок. В кастрюле растопить сливочное и оливковое масло, на небольшом огне пожарить лук до мягкости и золотистого цвета. Добавить чеснок, тоже обжарить. Добавить 2 банки кукурузы, слегка обжарить. Добавить бульон и сливки, варить на небольшом огне минут 20–30, почти в конце добавить по вкусу соль и перец.

С помощью блендера превратить в пюре, разлить по тарелкам, украсить небольшим количеством кукурузы. При желании можно добавить хрустящие чесночные гренки. Приятного аппетита!



2.4 Суп одзони — «Кухарка в доме майко»

2 порции

Ингредиенты:

Белая мисо-паста — 4 ст. л.

Вода — 500 мл

Рыбный бульон хондаши — 2 ст. л.

Морковь — 1 шт.

Картофель таро (можно заменить на обычный картофель) — 2 шт.

Молоко — 50 мл

Шпинат — 30 г

Рисовая мука — 35 г

Стружка тунца — 5 г

Дайкон — 100 г

Светлый соевый соус — 3 ст. л.

Соль — по вкусу

Сколько регионов, столько и видов этого супа. Ингредиенты у него могут быть любыми, но самое главное — лепешки моти. Обычно их готовят круглыми и без начинки. Но можно встретить квадратные или даже с начинкой из сладкой добовой пасты. Повторим одзони, которым «мама» кормила Кие и Сумире перед их отъездом домой.

Дайкон потереть на мелкой терке. Морковь порезать на тонкие кружочки. Картофель почистить и порезать на небольшие кусочки. Шпинат порвать руками.

В кастрюлю налить воду, добавить рыбный бульон хондаши, картофель, морковь. Довести до кипения, убавить огонь до минимума, варить минут 10–15.

Дайкон смешать с рисовой мукой, тщательно перемешать. Сформовать лепешки диаметром 5–7 см и толщиной примерно 1 см. Обжарить на сковороде с каплей растительного масла, примерно по 1,5 минуты с каждой стороны на среднем огне.

В суп добавить светлый соевый соус, белый мисо, перемешать и немного подогреть, но не кипятить. Если нужно, досолить.

Одзони разлить по тарелкам, добавить шпинат и лепешки моти. Посыпать небольшим количеством стружки тунца. Приятного аппетита!



2.5 Тонгзиру — «Дуэт и вспышка молнии»

4 порции

Ингредиенты:

Картофель — 200 г
Свинная грудинка — 200 г
Морковь — 100 г
Дайкон — 100 г
Лук-порей — 100 г
Зеленый лук — 1 пучок
Бульон даси сухой — 4 ч. л.
Белая мисо-паста — 30 г
Саке — 15 мл
Вода — 1,2 л.
Растительное масло — 1 ст. л.
Соевый соус — 2 ст. л.

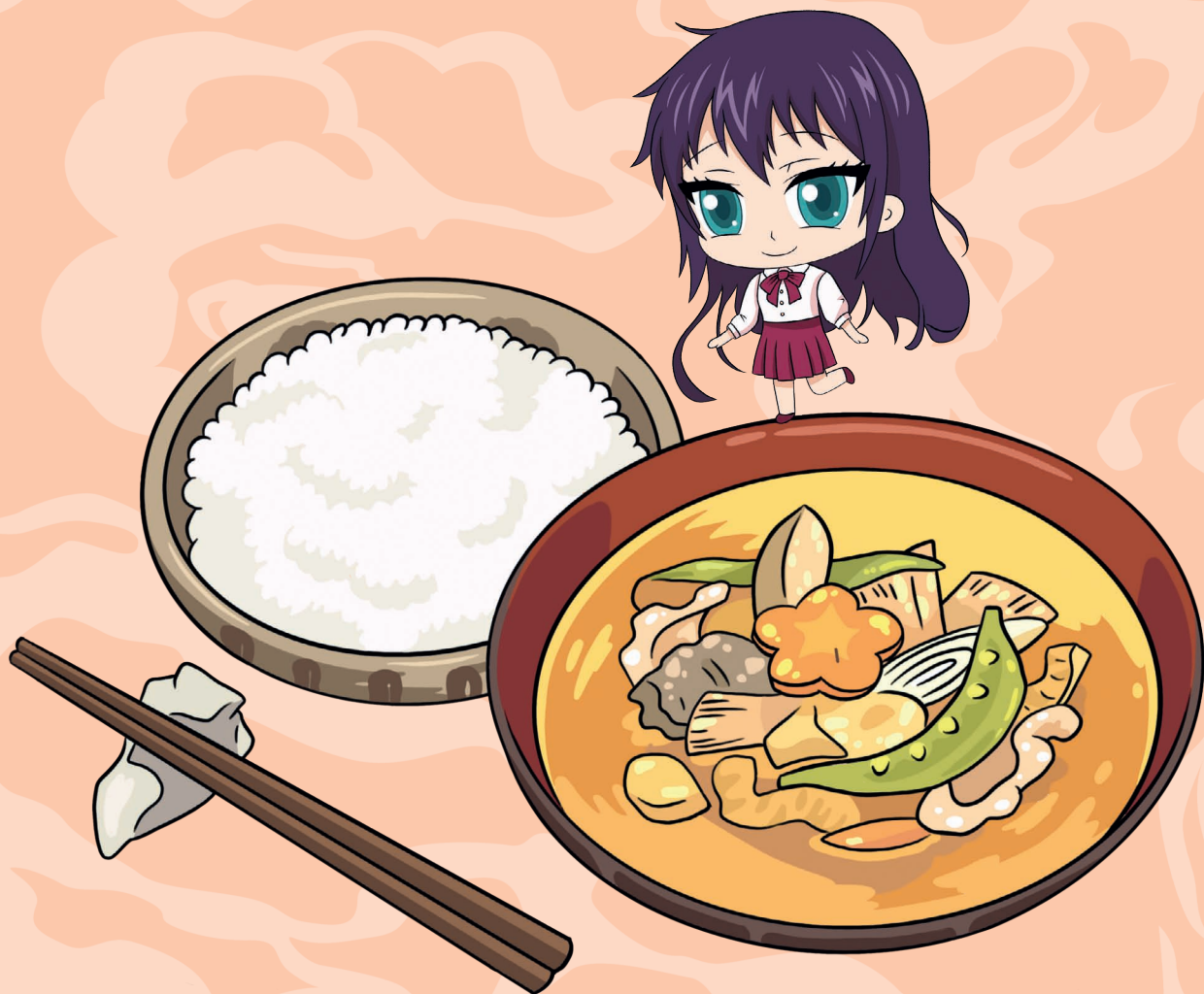
Очень вкусный сытный суп со свининой, который готовили вместе папа Цумуги и Котори. Особенную изюминку блюду придало то, что морковь нарезали с помощью формочек для печенья. Получились сердечки, звездочки и даже полумесяцы. Смотрелось очень мило.

Нарезать свиную грудинку на небольшие кусочки, лук-порей и морковь порезать небольшими кольцами. Картошку и дайкон сначала кольцами, а затем на четвертинки.

В кастрюле разогреть растительное масло, добавить свиную грудинку, обжарить, пока мясо не побелеет. Добавить овощи и обжарить еще 1–2 минуты на сильном огне.

Добавить воду, сухой бульон даси и саке, довести до кипения и варить на небольшом огне минут 15–20.

В миске смешать пару ложек бульона, мисо-пасту и соевый соус до полного растворения пасты. Как только суп сварится, добавить смесь в суп, размешать, снять с огня и дать настояться минут 10. Готовый суп разлить по тарелкам, украсить зеленым луком. Приятного аппетита!



2.6 Удон с тофу — «Кухарка в доме майко»

1 порция

Ингредиенты:

Лапша удон — 1 порция

Светлый соевый соус — 2 ст. л.

Мисо-паста светлая — по вкусу

Зеленый лук — для украшения

Вода — 1 стакан

Тофу абуагэ — 1 уп.

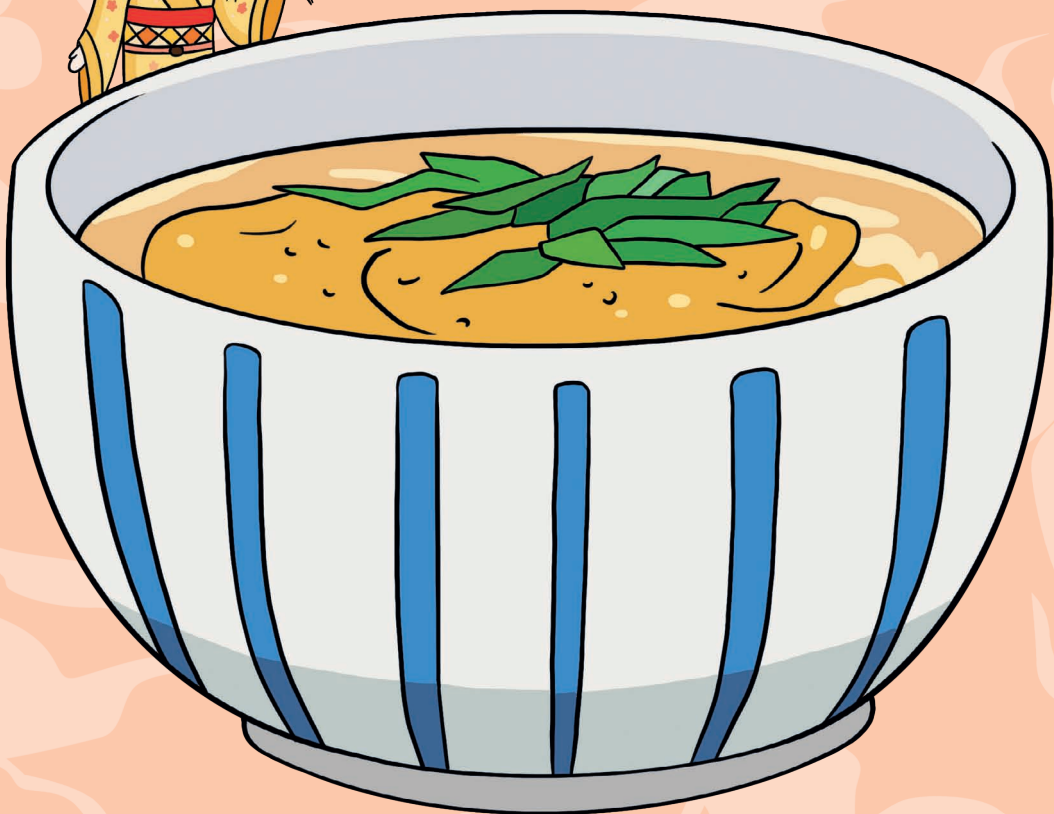
Бульон хондаши сухой — ½ ч. л.

Водоросли комбу — 1 шт.

Главная еда всех майко и гейко, когда они заболеют. Такой удон готовят в основном в Киото, в то время как в других регионах Японии лечатся либо рисовой кашей, либо удоном, но с темным бульоном. Кие пришлось потрудиться, чтобы приготовить правильный удон для заболевшей «мамы». Чтобы приготовить удон с темным бульоном, достаточно просто заменить светлый соевый соус и светлую мисо-пасту на обычные.

В кипящую воду положить комбу, выключить огонь, дать настояться минут 10. Вытащить комбу, включить огонь. В кипящий бульон добавить бульон хондаши, как только он растворится, убавить огонь, добавить мисо и светлый соевый соус. Подогреть, но не кипятить, до полного растворения мисо.

Отварить удон. Выложить готовую лапшу в глубокую тарелку, добавить бульон, сверху жареный готовый тофу и посыпать зеленым луком. Приятного аппетита!

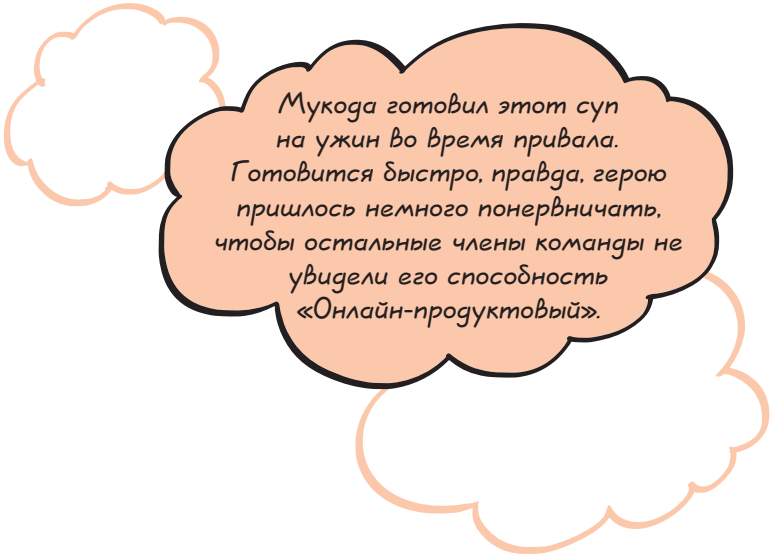


2.7 Потофе — «Кулинарные скитания»

4 порции

Ингредиенты:

Бекон — 200 г
Капуста — 150 г
Картофель — 4 шт.
Морковь — 1 шт.
Сосиски — 4 шт.
Бульонный кубик — 2 шт.
Растительное масло — 1 ст. л.
Соль и перец — по вкусу



Мукода готовил этот суп на ужин во время привала. Готовится быстро, правда, герою пришлось немного понервничать, чтобы остальные члены команды не увидели его способность «Онлайн-продуктовый».

В кастрюле на среднем огне нагреть 1 столовую ложку масла, обжарить бекон. Картофель и морковь очистить и порезать: картофель небольшими кусочками, как для рагу, морковь — колечками. Добавить в кастрюлю, слегка обжарить, залить водой, варить на среднем огне минут 10–15. Добавить порезанную небольшими кусочками капусту и бульонные кубики, варить еще минут 10. Добавить сосиски и специи по вкусу, варить еще минут 5. Готовый суп разлить по тарелкам. Приятного аппетита!



2.8 Суп хицуми — «Кухарка в доме майко»

4 порции

Ингредиенты:

Мука — 150 г

Вода — 100 мл

Стружка тунца — 20 г

Куриное филе (грудка или бедро) — 150 г

Дайкон — 100 г

Шиитакэ — 100 г

Морковь небольшая — 1 шт.

Зеленый

лук — для украшения

Мирин — ¼ стакана

Соевый соус — 1 ст. л.

Соль — по вкусу

В аниме и манге героиня готовила именно суп хицуми, так как она выросла на севере Японии. На самом деле существует несколько вариаций данного супа.

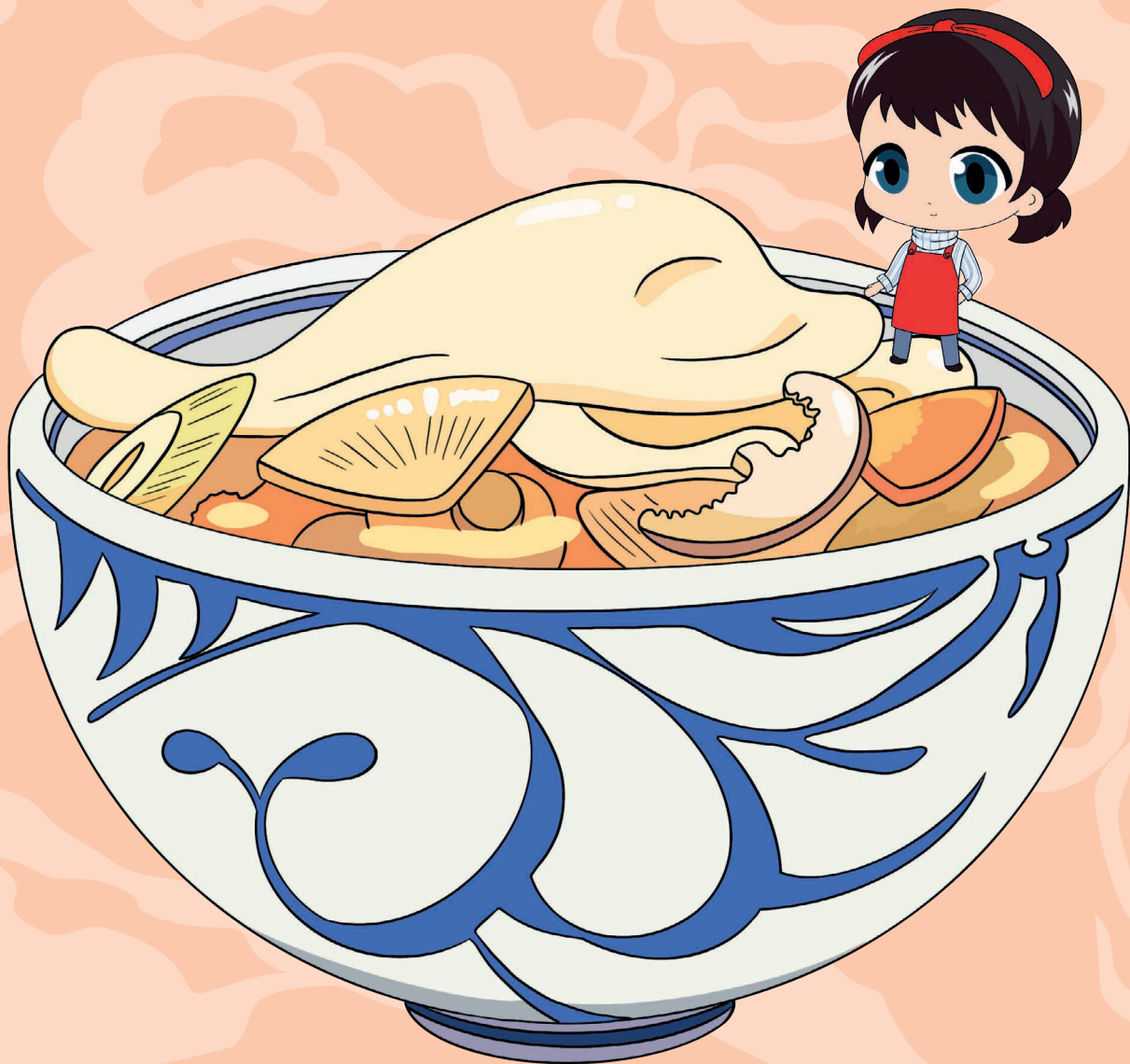
Дагодзирэ — суп с клецками из префектуры Кумамото в южной части Японии. Из муки и воды замешивают тесто и лепят из него маленькие клецки. Их варят в бульоне. Хицуми — это традиционное блюдо из префектуры Иватэ на севере Японии. Тесто для клецок вытягивают тонкими полосками, а затем рвут руками. Клецки варят в бульоне с сезонными овощами.

Хото: блюдо из префектуры Яманаси в центральной части Японии. Клецки делают похожими на широкую плоскую лапшу. Их варят в бульоне на основе пасты мисо с такими овощами, как тыква и морковь.

Смешать 150 грамм муки и 100 мл воды, замесить тесто, накрыть пищевой пленкой, оставить на ночь. Если тесто вышло слишком жидким, добавить еще муки.

Порезать курицу небольшими кусочками. Редьку порезать на четвертинки (кусочки должны быть не толще 5 мм), морковь так же четвертинками, если совсем маленькая, то можно половинками, примерно 4 мм. Грибы шиитакэ нарезать полосками примерно в 4 мм, как морковь. Зеленый лук — мелкими колечками.

В кастрюлю налить 1,5 литра воды, довести до кипения, добавить стружку тунца, варить минут 5, при помощи шумовки убрать стружку из бульона. Добавить курицу, варить на среднем огне, временами убирая пену. Как только пена перестанет появляться, добавить дайкон, морковь и грибы, варить до готовности. За 5 минут до готовности добавить мирин и соевый соус. Посолить по вкусу. Отщипнуть небольшой кусочек теста (для хитцуми он должен быть вытянутым), добавить в воду, варить еще минут 10 до готовности теста. Суп будет готов, когда тесто всплывет на поверхность. Разлить по тарелкам, украсить зеленым луком. Приятного аппетита!



2.9 Рамен — «Коицзуми-сан любит рамен»

4 порции

Ингредиенты:

Для бульона:

Свинные или куриные кости — 300 г

Соевый соус — 6 ст. л.

Стебли зелени (укроп, петрушка) — 1 пучок

Лук-порей — белая часть

Морковь — 1 шт.

Репчатый лук — 1 шт.

Зеленый лук — 4 пера

Сельдерей — 1 стебель

Чесночное масло —

3 ст. л. для бульона,

1 ст. л. для жарки мяса

Мисо-паста — по вкусу

Для топинга:

Растительное масло

Свинина без кости

(карбонад или

шея) — 400 г

Соус терияки или соус

барбекю — 1 ст. л.

Ростки сои — 200 г

Капуста — 100 г

Дайкон натертый — 40 г

Лапша рамен — 1 уп.

Морковь почистить, зелень помыть, связать вместе ниткой. Мясо промыть. Кости сложить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь. Убирать появляющуюся пену. Как только пена перестанет появляться, добавить морковь, репчатый лук, связанные вместе стебли зелени, сельдерей. Варить на медленном огне не менее 2 часов.

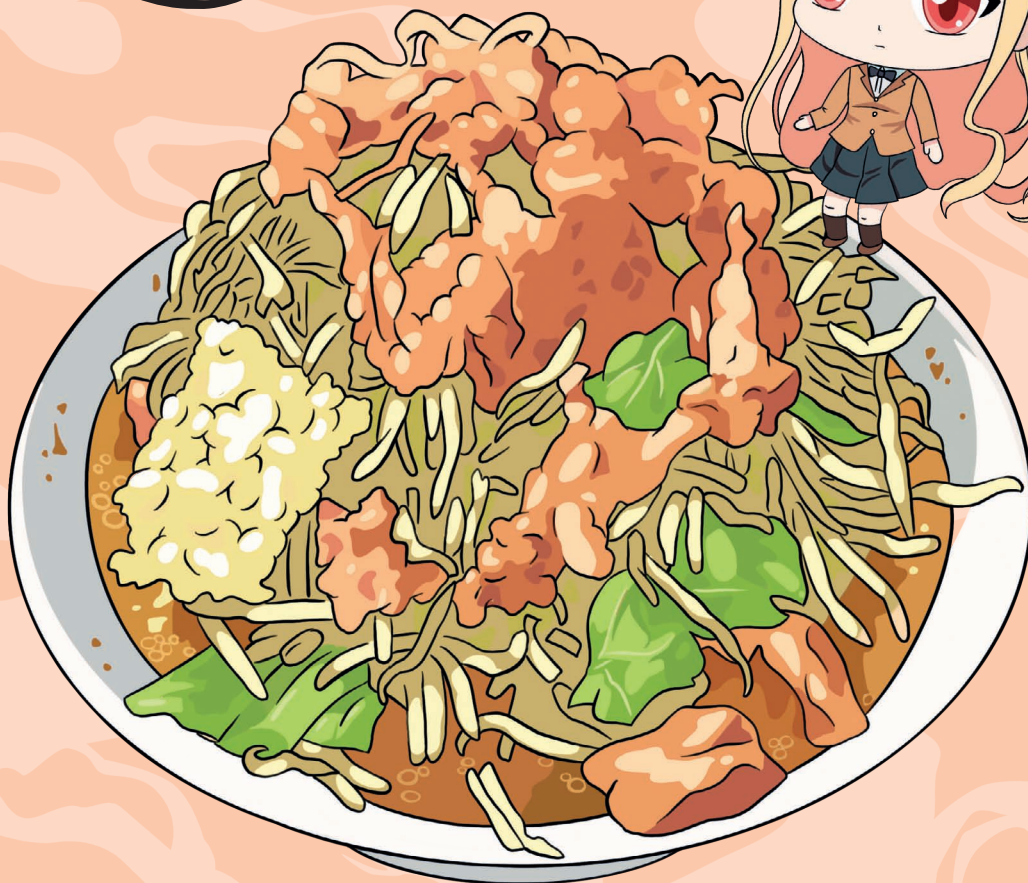
Через час добавить соевый соус. Когда все будет готово, добавить по вкусу мисо-пасту и дать постоять минут 10. Готовый бульон процедить, добавить чесночное масло, отставить в сторону.

Свинину разделить на 2 неравные части. Большой кусок посолить, обжарить на растительном масле до румяной корочки, смазать соусом терияки или барбекю, завернуть в фольгу и запекать 40 минут при 200 °С.

Оставшееся мясо тонко порезать, отбить, нарезать на небольшие кусочки, обжарить на 1 ложке чесночного масла, добавить туда же ростки сои и капусту, порезанную небольшими кусочками, обжарить 1–2 минуты.

Отварить лапшу. В глубокую миску выложить лапшу, залить бульоном. Свинину вытащить из духовки, порезать на куски толщиной примерно 2–3 мм. В миску с лапшой выложить 2 куса свинины, щедро выложить жаренную в чесночном масле свинину с овощами, натертый дайкон. Приятного аппетита!

Главная героиня без ума от рамена и ест только его. Если и увидите в аниме какие-то дополнительные блюда, то все они будут частью набора, где основным блюдом будет рамен. Этот рамен был первым блюдом, который героини ели вместе. Причем, сказав секретный пароль, можно было получить не просто рамен с двумя кусками свинины. Повара тогда выкладывали сверху жаренную свинину с овощами в таком объеме, что не было видно лапши.



2.10 Новогодняя соба — «Сегодняшнее меню Эмии»

2 порции

Ингредиенты:

Мирин — 4 ст. л.

Сахар — 1 ст. л.

Соевый соус — 5 ст. л.

Водоросли комбу — 50 г

Стружка тунца — 30 г

**Королевские креветки
или лангустины** — 4 шт.

Саке — 1 ст. л.

Крахмал — 1 ст. л.

Яйца — 2 шт.

Мука — 2 ст. л.

**Растительное масло
для кляра** — 300 мл.

**Камабоко (рыбный
рулет)** — 1 шт.

Лук-порей, белая часть —
1 шт.

Шпинат — 1 пучок

Соль — по вкусу

**Цедра юзу для
украшения** —
по желанию

Налить в кастрюлю 2 стакана воды, добавить мирин и прокипятить до полного испарения алкоголя. Добавить сахар, подождать, пока растворится. Добавить соевый соус, подогреть, но не кипятить, как только появится небольшое количество пены, убрать с огня, удалить пену. Оставить до полного остывания.

В другой кастрюле отварить водоросли комбу в течение 10–15 минут, вытащить их, добавить стружку тунца, варить еще минут 10, посолить по вкусу и процедить полученный бульон.

Тонко нарезать лук-порей. Ошпарить шпинат, высушить. Камабоко нарезать ломтиками примерно 5 мм. Очистить креветки, удалить со спины кишечный тракт и отрезать у них кончик хвоста. Обваливать креветки в соли, саке и крахмале. Выложить на бумажное полотенце, сверху накрыть еще одним, чтобы убрать лишнюю влагу.

Взбить яйца с небольшим количеством холодной воды, просеять муку — кляр должен быть довольно жидким. Окунуть креветки в кляр и жарить в разогретом растительном масле при 150–170 °С до готовности. Выложить креветки на решетку или бумажное полотенце, чтобы избавиться от излишков масла.

Смешать оба вида бульона. Отварить собу согласно инструкции, промыть холодной водой, дать стечь лишней влаге.

В глубокую миску выложить собу, залить бульоном, выложить камабоко, лук-порей, шпинат и креветки во фритюре, украсить небольшим количеством цедры юзу. Приятного аппетита!

Такую соба японцы едят
в канун Нового года в кругу семьи.
Это блюдо – старинная традиция,
символизирующая преодоление трудностей
в уходящем году и надежду на успехи в будущем.
Еще оно символизирует единение семьи,
а длинная лапша, которую специально для этого
блюда делают длиннее, чем обычную соба,
олицетворяет длинную жизнь.



3. ГОРЯЧЕЕ И ГАРНИРЫ

3.1 Свинина в имбирном соусе — «Кулинарные скитания»

2 порции

Ингредиенты:

Свинина, котлетная часть — 4 ломтика

Имбирный соус шогояки — 5 ст. л.

Растительное масло — 2 ст. л.

Капуста — 200 г

Этим блюдом Мукода пленил не только команду авантюристов, но и приманил легендарного Фенрира. Тот слопал почти все мясо и решил заключить с главным героем контракт, чтобы вкусно есть три раза в день.

Свинину отбить до толщины примерно 3–5 мм, залить соусом и дать постоять минут 30. Нашинковать тонко капусту.

В сковороде нагреть растительное масло, выложить свинину, жарить примерно по 2–3 минуты с каждой стороны, убавить огонь до минимума и готовить, пока соус не карамелизуется. Подавать с нарезанной капустой, рисом и мисо-супом. Приятного аппетита!



3.2 Карри со свиной — «Кафе из другого мира»

4 порции

Ингредиенты:

Свинина — 300–400 г

Соль — по вкусу

Черный молотый перец — по вкусу

Морковь — 1 шт.

Лук репчатый — 1 шт.

Картофель — 1 шт., если большой, если маленький, то 2 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Растительное масло — 1 ст. л.

Вода или бульон — 2 стакана

Зеленое яблоко — 1 маленькое

Мед — ½ ст. л. по желанию

Японское карри — ½ уп.

Соевый соус — 1 ст. л.

Отварной рис для подачи

Блюдо, так полюбившееся Альфонсу, который потерпел кораблекрушение и застрял на необитаемом острове. Но мужчине повезло: на острове была волшебная дверь, которая появлялась раз в семь дней. Мало, но ради вкусной еды можно выжить даже на необитаемом острове!

Нарезать мясо, лук, морковь и картофель примерно одинаковыми кусками. На растительном масле обжарить репчатый лук и мелко порубленный чеснок, добавить мясо, готовить, пока мясо не побелеет. Посолить и поперчить по вкусу. Добавить морковь, обжарить 1–2 минуты на сильном огне. Яблоко натереть на крупной терке, добавить к мясу и овощам, перемешать.

Влить 2 стакана воды и (или) бульона, убавить огонь до среднего и тушить минут 10. Добавить мед, перемешать. Добавить картофель, тушить минут 10–15, пока он не станет мягким.

Налить в ковш немного бульона из кастрюли с будущим карри, добавить пару кубиков заправки карри, тщательно растворить, вылить в кастрюлю к остальному блюду, повторить еще раз. Как только закипит, добавить соевый соус, убавить огонь до минимума. Тушить на медленном огне, периодически помешивая, пока карри не загустеет. Готовый карри выложить на подушку из риса. Приятного аппетита!



3.3 Курица терияки — «Кулинарные скитания в параллельном мире»

2 порции

Ингредиенты:

Куриные бедра или грудка филе — 300 г

Растительное масло — 2 ст. л.

Мирин — 2 ст. л.

Саке — 2 ст. л.

Соевый соус — 2 ст. л.

Чеснок — 2 зубчика

Соус терияки — 300 мл

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Мясо закончилось, и Мукода отправил Фенрира на охоту. Тот словам хозяина внял и меньше чем через 5 минут принес огромную птицу. Поэтому Мукода приготовил из нее курицу терияки. Фенриру настолько понравилось это блюдо, что он съел все мясо птицы целиком. Остался только скелет.

Можно обойтись без маринада, но курица будет вкуснее с ним. В миску сложить куриные бедра (если филе грудки, то сначала его необходимо порезать на порционные куски), мирин, саке, соевый соус, мелко порубленный чеснок, соль и перец. Оставить мариноваться на полчаса как минимум, в идеале — на ночь.

На сковороде нагреть растительное масло, выложить курицу, обжарить с двух сторон до образования румяной корочки. Полить соусом терияки, убавить огонь до среднего и продолжать готовить, периодически переворачивая, пока соус не покроет все мясо и не карамелизуется. Подавать с отварным рисом, мисо-супом и овощами. Приятного аппетита!



3.4 Менчи-кацу — «Кафе из другого мира»

4 порции

Ингредиенты:

Фарш из говядины и свинины — 450 г
Репчатый лук — 1 шт.
Сухари панко — 2 ст. л. для фарша
 и 10 ст. л. для панировки
Молоко — 1 ст. л.
Яйцо — 3 шт.
Соль — по вкусу
Черный перец — по вкусу
Растительное масло для фритюра — 500 мл
Мука — 100 г
Капуста — 100 г
Соус тонкацу — 20 мл

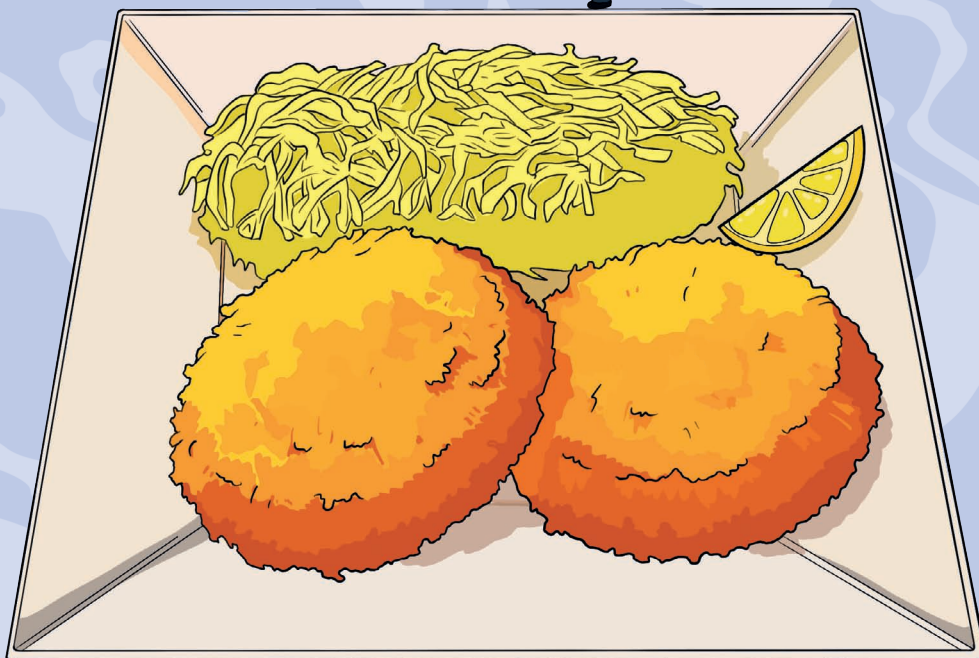
Сочные, жаренные во фритюре котлеты поразили в самое сердечко охотницу за сокровищами. Кажется, благодаря дневнику своего дедушки она нашла самое ценное сокровище в мире.

Залить сухари молоком, отставить в сторону.

Репчатый лук порезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до мягкости и золотистого цвета. К фаршу добавить обжаренный репчатый лук, яйцо, сухари панко, посолить и поперчить по вкусу. Замесить руками.

Взять в руки часть фарша, слепить круглую, довольно плоскую котлету примерно 1–1,5 сантиметра толщиной, отбить руками, чтобы вышел лишний воздух. Обваливать котлеты в муке, взбитом яйце и панировке. Панировка должна полностью покрывать котлеты.

Нагреть в сотейнике растительное масло, обжарить котлеты до образования красивой золотисто-коричневой корочки. Подавать с мелко нашинкованной капустой, соусом тонкацу, рисом и мисо-супом. Приятного аппетита!



3.5 Соба — «Du. Грей Мен»

1 порция

Ингредиенты:

Лапша соба — 1 уп.
Рыбный бульон хондаши — 1 ч. л.
Соевый соус — 1 ст. л.
Мирин — 1 ст. л.
Зеленые маленькие перчики — 2 шт.
Тыква — 1 небольшой ломтик
Большие креветки — 2 шт.
Яйцо — 1 шт.
Мука — 100 г
Растительное масло для фритюра — 400 мл
Соль — по вкусу

*Любимое блюдо Ю Канды.
 Ест почти всегда только
 его и терпеть не может, если
 его отвлекают от трапезы,
 будь то просто разговоры рядом
 или новая миссия.*

Для соуса налить в кастрюлю половину стакана воды, добавить сухой рыбный бульон, развести, добавить мирин. Дать покипеть пару минут, выключить огонь и добавить соевый соус, перемешать, налить в стакан.

Для темпуры очистить креветки от панциря и головы, сделать ножом надрез вдоль спины и удалить кишечный тракт.

Разбить в миску яйцо, добавить холодную воду, немного соли и муку, все тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

Опустить овощи и креветки в кляр и жарить в нагретом растительном масле до образования красивой корочки. Овощи и креветки должны быть целиком покрыты кляром.

Отварить собу в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Выложить на тарелку, рядом поставить стакан с соусом и отдельную тарелку с темпурой. Есть собу, обмакивая в соус. Приятного аппетита!



3.6 Курица дон-бон — «Кулинарные скитания»

2 порции

Ингредиенты:

Куриная грудка — 1 шт.

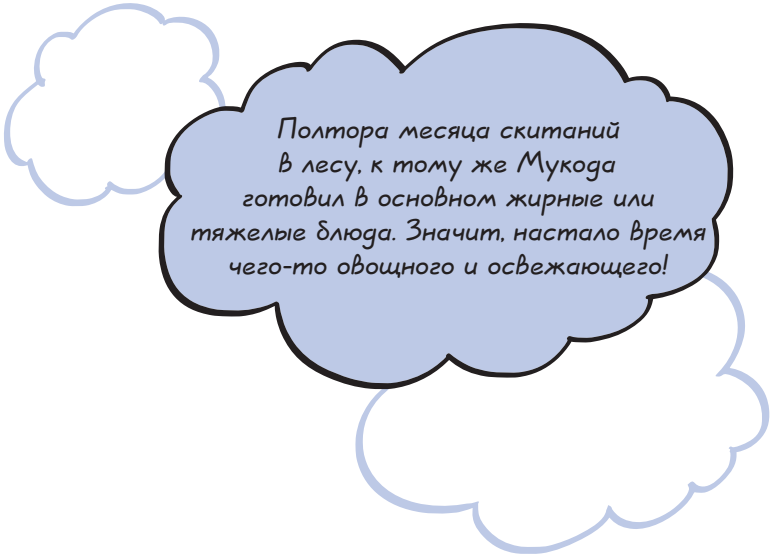
Саке — 100 мл

Соль — по вкусу

Огурец большой — 1 шт.

Томат большой — 1 шт.

Кунжутный соус — по вкусу



Полтора месяца скитаний
в лесу, к тому же Мукода
готовил в основном жирные или
тяжелые блюда. Значит, настало время
чего-то овощного и освежающего!

Отварить куриную грудку с саке и солью на небольшом огне, снимая пену, в течение часа. Мясо отсудить, порвать на небольшие кусочки.

Огурец порезать соломкой, а помидор кружочками. Выложить на тарелку порезанные соломкой огурцы, затем помидор, сверху курицу и залить кунжутной заправкой. Вкусно, если положить в sandwich в качестве начинки. Приятного аппетита!



3.7 Рисовый бургер с курицей терияки — «Кафе из другого мира»

4 порции

Ингредиенты:

Рис для суши — 1 стакан

Вода — 2 стакана

Соль — по вкусу

Куриное бедро, филе — 4 шт.

Соус терияки — 4 ст. л.

Растительное масло — 2 ст. л.

Перец — по вкусу

Репчатый лук — четвертинка
маленькой луковицы

Майонез — 1 ст. л.

Салат листовой — 2 листа

По воле судьбы Тацугоро столкнулся с группой совсем юных авантюристов, помог им в дитве, и вместе они пошли в ресторан «У кота». Тогда он впервые за долгое время взял в руки меню, обнаружив, что курицу терияки можно есть еще и в качестве бургера.

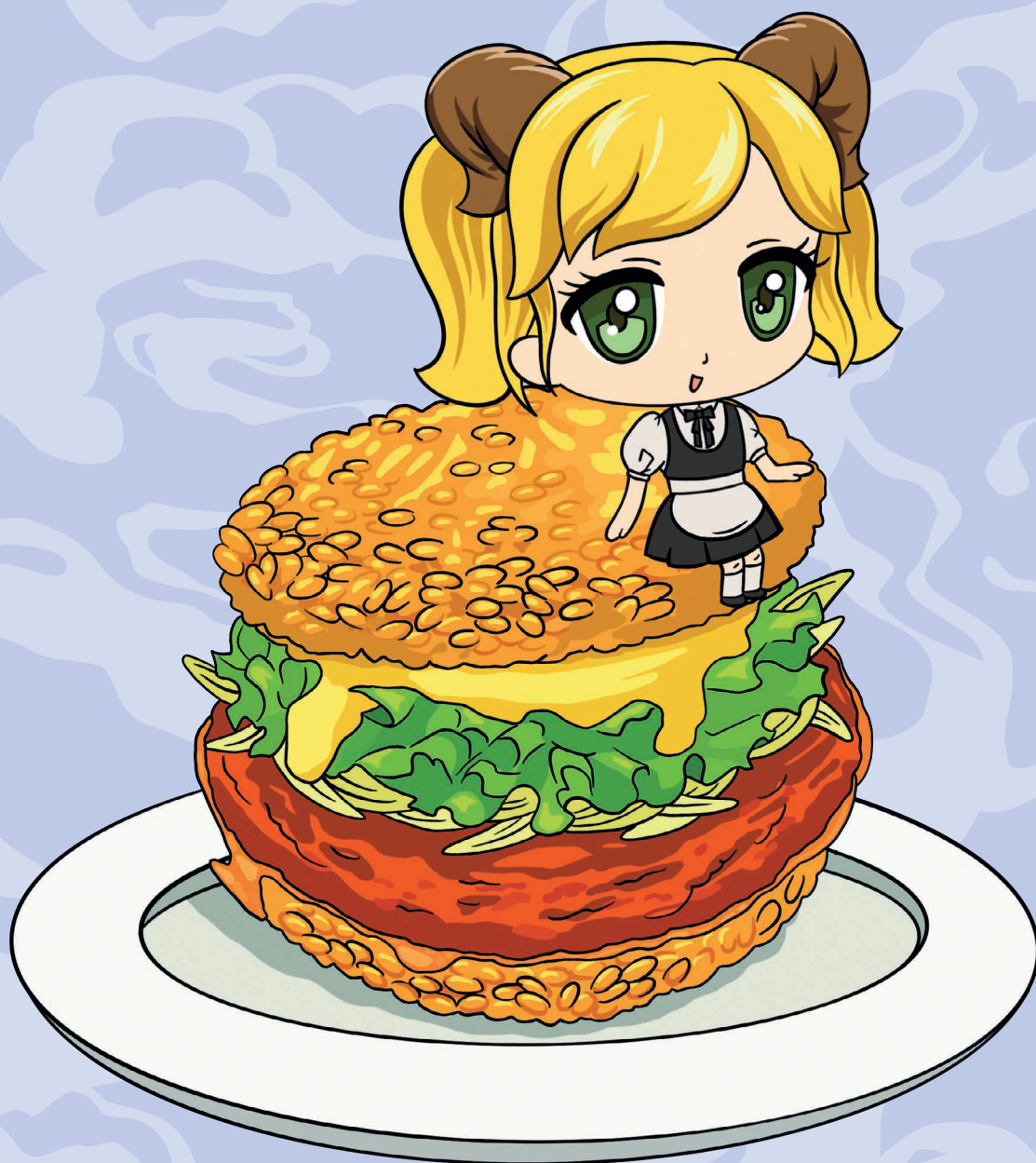
Промыть рис, пока вода не станет прозрачной. Слить воду, дать постоять минут 30, чтобы он впитал влагу. Сложить в кастрюлю, налить 2 стакана воды, посолить, поставить на огонь, как только вода закипит, убавить огонь до среднего, варить под крышкой минут 15–20. После этого кастрюлю завернуть в полотенце, отставить еще на 10 минут.

Куриное бедро обжарить с двух сторон до красивой румяной корочки, добавить соус терияки, убавить огонь до среднего, продолжить готовить, временами переворачивая, чтобы соус карамелизовался и покрыл мясо целиком.

Лук нарезать тонкими полукольцами, обдать кипятком, погрузить в слегка подсоленную воду на 10 минут, чтобы убрать горечь. Вытащить, высушить.

Рис разделить на 8 равных частей, из каждой части при помощи формочки или пленки сформировать круглую плотную котлету. Обжарить рисовые булочки на сухой сковороде с двух сторон, до красивого золотистого цвета.

Выложить на тарелку булочку из риса, положить курицу в соусе терияки, лук, промытые и высушенные листья салата, майонез и закрыть второй рисовой булочкой. К такому бургеру хорошо подойдет картошка фри и газированные напитки. Приятного аппетита!



3.8 Стейк с соусом — «Кулинарные скитания»

1 порция

Ингредиенты:

Свиной или говяжий стейк — 1 шт.

Растительное масло — 2 ст. л.

Сливочное масло — 1 ст. л.

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Соевый соус с разными

вкусами (в аниме были показаны чесночный, с луком, трюфельный, с дайконом) — для подачи.

Жареное сочное мясо, многообразие соусов с различными вкусами... Слюнки текут только от одной мысли об этом блюде. Вот и главные герои готовили стейки из самых вкусных монстров боссов.

Стейк слегка отбить, сделать на нем неглубокие надрезы в виде решетки, дать ему отдохнуть. Мясо должно быть комнатной температуры. Посолить, поперчить.

Разогреть растительное и сливочное масло на сковороде. Выложить мясо, жарить с каждой стороны по 4–5 минут, периодически поливая маслом. Вытащить, завернуть в фольгу и оставить еще на 10 минут, остаточное тепло доготовит мясо. Подавать с любимым соусом. Приятного аппетита!



3.9 Кацудон — «Юри на льду»

1 порция

Ингредиенты:

Свинная вырезка — 1 кусок
толщиной примерно 1,5 см

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Соевый соус — 1 ст. л.

Мирин — ½ ст. л.

Мука — 50 г

Яйцо — 2 шт.

Панировочные сухари — 50 г

Репчатый лук — ½ луковицы

Растительное масло — 200 мл

Отварной рис — 1 порция

*Любимое блюдо главного героя.
Мама обычно готовила ему
кацудон, если он побеждал в конкурсах.
Но и русским Виктору и Юрию
кацудон запал в душу. Русский Юрий
даже попросил бабушку приготовить
ему это блюдо. А тот проявил
смекалку и приготовил
пирожки с кацудоном!*

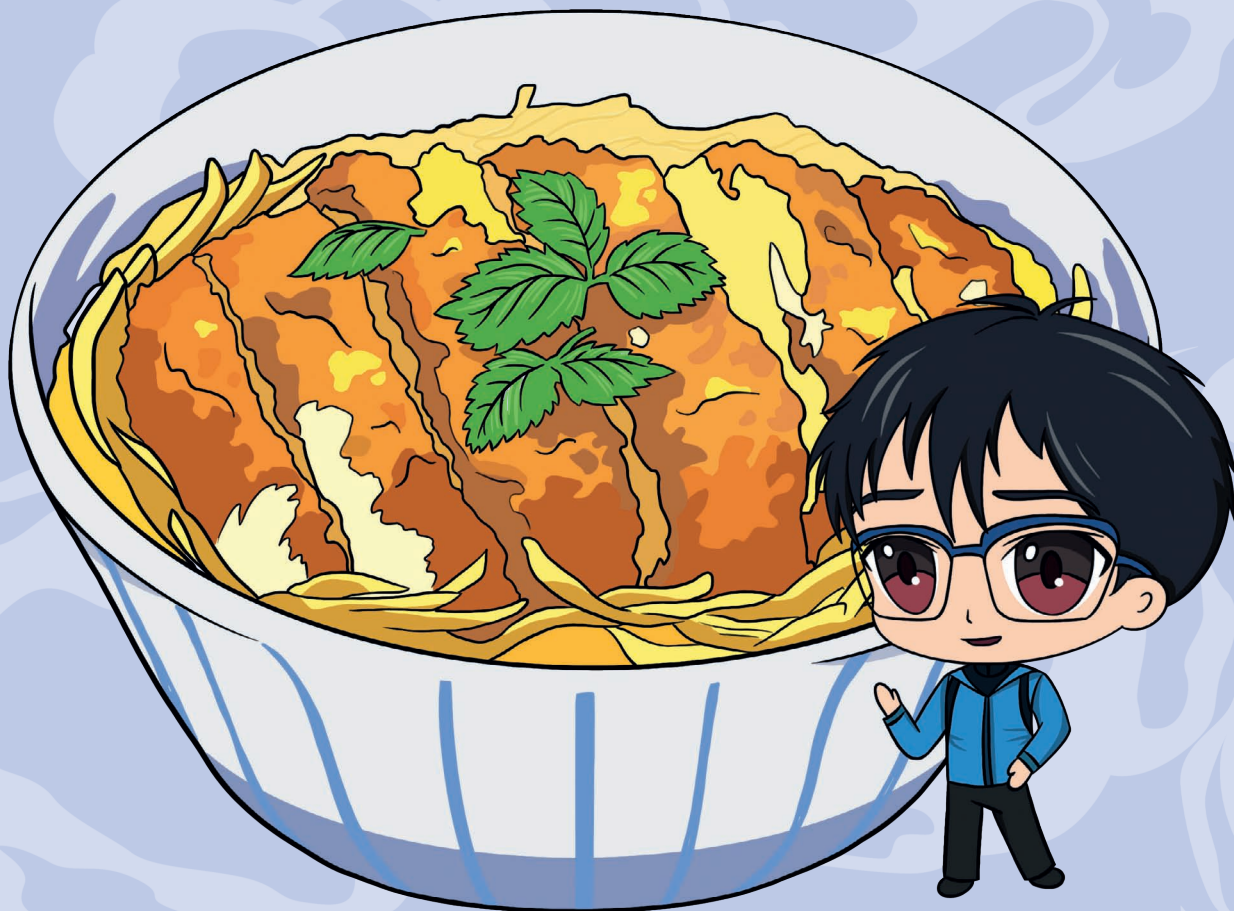
Свиную вырезку слегка отбить, сделать неглубокие надрезы в виде решетки с двух сторон, посолить и поперчить. Репчатый лук нарезать полукольцами.

Яйца взбить в одной миске, в другую насыпать муку, в третью панировочные сухари.

В сотейнике нагреть растительное масло до 150–170 °С.

Обмакнуть мясо в муку, затем в яйцо и затем в панировочные сухари, снова в яйцо и опять в сухари. Мясо должно быть полностью покрыто сухарями. Опустить мясо в горячее масло, готовить до красивой коричневой корочки. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.

В сковороду влить соевый соус и мирин, добавить репчатый лук, убавить огонь до минимума, тушить под крышкой 4–5 минут. Положить свиную отбивную, залить сверху взбитым яйцом, снова накрыть крышкой и выключить огонь. Остаточное тепло приготовит омлет. Выложить свиную отбивную с яйцом на подушку из отварного риса, соус, оставшийся в сковороде, вылить сверху. Приятного аппетита!



3.10 Лосось в фольге — «Кулинарные скитания»

1 порция

Ингредиенты:

Филе лосося — 1 кусок

Репчатый лук — ½ маленькой луковицы

Сливочное масло — 1 ч. л.

Грибы энoki — 5 г

Растительное масло без запаха — 1 ч. л.

Саке — пара капель

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

*Мукода и Фенрир
столько говорили про море
и морепродукты, что фамилляр
привел главного героя к озеру.
Осталось дело за малым — наловить
рыбы и придумать, как ее
приготовить!*

Фольгу смазать маслом, выложить на нее репчатый лук, филе лосося, соль и перец по вкусу, грибы, пару капель саке для аромата и немного сливочного масла. Завернуть все в фольгу.

Выложить на противень, убрать в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут.

Для соуса можно еще смешать немного васаби с майонезом. Подавать с любым любимым гарниром. Приятного аппетита!



3.11 Макаaronный гратен — «Кафе из другого мира»

4 порции

Ингредиенты:

Макароны (перья или короткие трубочки) — половина пачки

Куриное филе бедра — 150 г

Грибы шампиньоны — 100 г

Репчатый лук — 1 шт.

Мука — 100 г

Молоко — 200 мл

Сливочное масло — 2 ст. л.

Растительное масло — 1 ст. л.

Невероятное блюдо, которое теперь пытается повторить парочка деревенских. Сливочный соус они уже знают. Осталось только разгадать остальные ингредиенты и способ приготовления.

Сыр моцарелла — 60 г

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

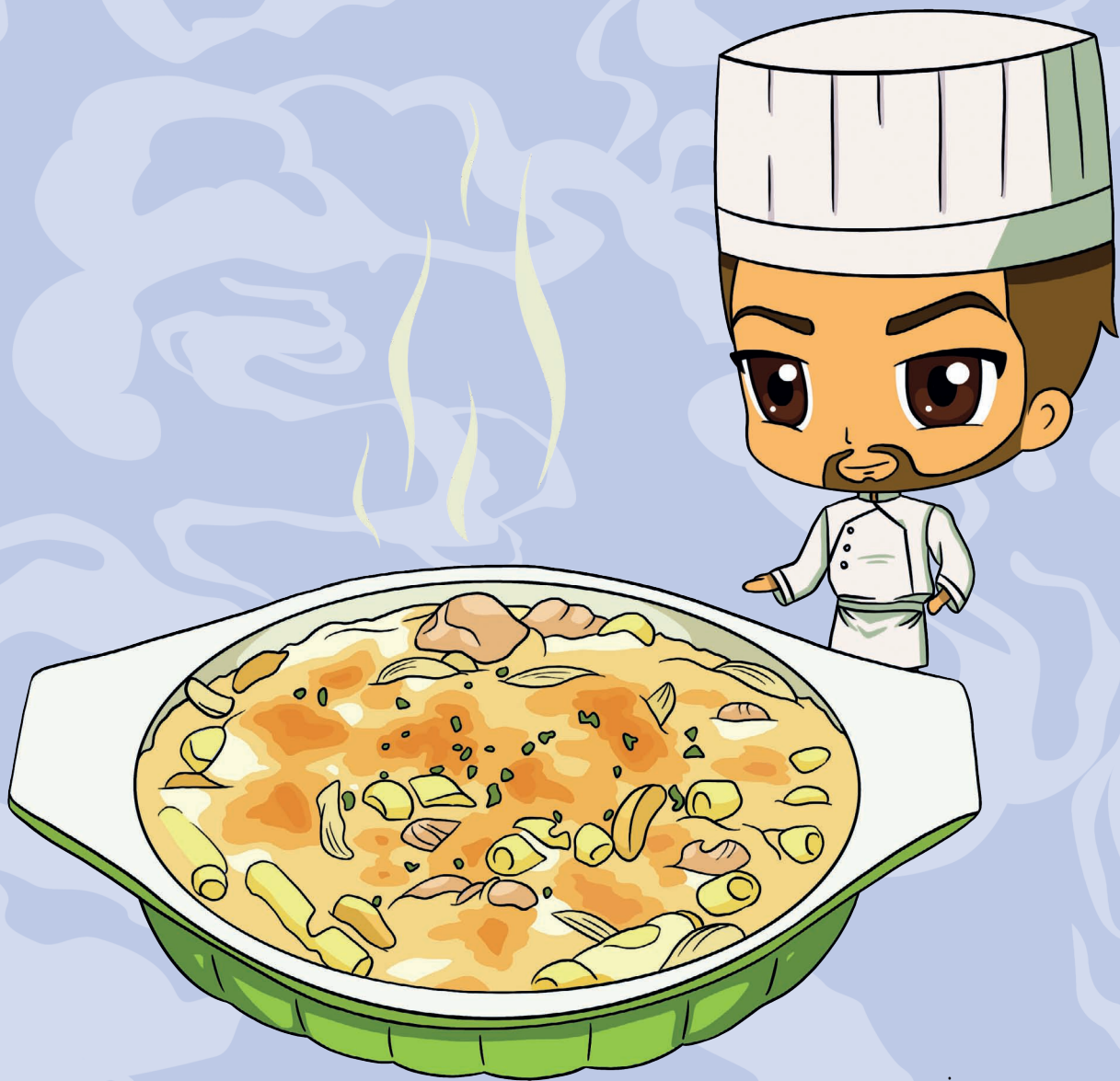
Отварить макароны до состояния альденте согласно инструкции на упаковке, слить воду, отложить в сторону.

Куриное филе порезать на небольшие кусочки, грибы тонкими пластинами. Если грибы большие, то получившиеся пластины порезать пополам, чтобы получились четвертинки. Лук тонко нашинковать полукольцами.

На сковороде нагреть 1 столовую ложку растительного масла, добавить курицу, жарить, пока мясо не побелеет. Добавить лук и грибы, жарить, пока не выйдет почти вся влага, а лук не станет мягким. Добавить туда же макароны, перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Обжарить содержимое сковороды 1–2 минуты, выложить в глубокую миску.

В сотейнике или кастрюле с толстым дном растопить 1 столовую ложку сливочного масла, добавить муку. Обжарить, тщательно помешивая, чтобы не было комочков, до приятного коричневого цвета и характерного орехового запаха. Тонкой струйкой влить теплое молоко, тщательно перемешивая. Важно — комочков быть не должно! В готовый соус добавить соль и перец по вкусу, немного прокипятить.

$\frac{2}{3}$ соуса добавить в миску к макаронам и мясу, тщательно перемешать. Форму для запекания смазать маслом, выложить макароны, сверху распределить оставшийся соус, посыпать натертым на крупной терке сыром. Убрать на 10 минут в разогретую до 180 °C духовку, чтобы сыр расплавился. Приятного аппетита!



3.12 Якисоба — «Кухарка в доме майко»

1 порция

Ингредиенты:

Лапша из пшеничной муки — 1 порция

Капуста бок-чой или белокочанная — 1 лист

Свинина, шея — 100 г

Морковь — ½ шт.

Лук — ½ шт.

Растительное масло — 1 ст. л.

Соус якисоба — 50 мл

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Нори — 1 шт. для украшения

В беспокойные и загруженные дни так и хочется поддержать друзей. Но иногда достаточно просто знакомой еды и дружеское плечо рядом.

Свинину порезать тонкими пластами, хорошенько отбить, нарезать на небольшие кусочки. Капусту порезать небольшими кубиками, можно нашинковать. Главное, удалить твердую часть. Морковь порезать на тонкие кружочки, лук полукольцами.

Лапшу отварить, слить воду, отставить в сторону.

Нагреть 1 столовую ложку растительного масла, добавить свинину, обжарить, пока мясо не побелеет. Добавить лук и морковь, обжарить 3–4 минуты. Добавить капусту, посолить и поперчить по вкусу, обжарить 1 минуту. Добавить лапшу, тщательно перемешать, обжарить 1–2 минуты. Добавить соус якисоба, снова перемешать. Обжарить еще 2–3 минуты. Выложить на тарелку, посыпать мелко нарезанными нори. Приятного аппетита!



3.13 Гюдон — «Кулинарные скитания»

2 порции

Ингредиенты:

Мраморная говядина — 400 г

Лук репчатый — 1 шт.

Саке — 3 ст. л.

Мирин — 3 ст. л.

Соевый соус — 5 ст. л.

Сахар — 1 ч. л.

Соль — по вкусу

Яичный желток
по желанию — по 1 шт.
на каждую порцию

Пока Фенрир ушел на охоту, Мукода решил приготовить ужин. Как раз они получили мраморное мясо виверн, которое по вкусу ничуть не уступало отборному вагю.

Мясо обязательно должно быть с хорошими жировыми прослойками. Его нужно тонко нарезать, затем каждый кусок нарезать на небольшие кусочки. Совет: если ножи дома не профессиональные и не очень острые, то стоит положить мясо ненадолго в морозилку и только потом резать. Лук нарезать тонкими полукольцами.

В кастрюлю добавить саке, мирин, соевый соус и сахар и немного воды. Довести до закипания и полного растворения сахара. Убавить огонь, добавить репчатый лук, тушить минуты 3 до мягкости под крышкой.

Прибавить огонь на максимум, выложить поверх лука говядину, снова накрыть крышкой и тушить, пока она не потеряет красный цвет, убирая появляющуюся пену. После этого говядину перемешать с луком, убавить огонь до минимума и тушить какое-то время, до желаемой мягкости и вкуса. Если покажется, что мало соли, досолить. Готовое мясо выложить на подушку из отварного риса, сверху по желанию добавить яичный желток. Приятного аппетита!



3.14 Крокеты — «Кафе из другого мира»

4 порции

Ингредиенты:

Картофель — 500 г
Репчатый лук — 1 шт.
Свиной фарш — 300 г
Соевый соус — 2 ст. л.
Сахар — 1 ч. л.
Специи для мяса — ⅓ ч. л.
Растительное масло — 400 мл
Соль — по вкусу
Перец — по вкусу
Яйцо — 2 шт.

*Интересная традиция
 В этом аниме – любимые блюда
 становятся семейными. Так случилось
 с менчикату, теперь с крокетами.
 Полуэльф Александр специально ради
 них пришел в ресторан «У кота»,
 чтобы попробовать то, что так
 нравилось его сыну.*

Мука — 100 г
Панировочные сухари — 100 г

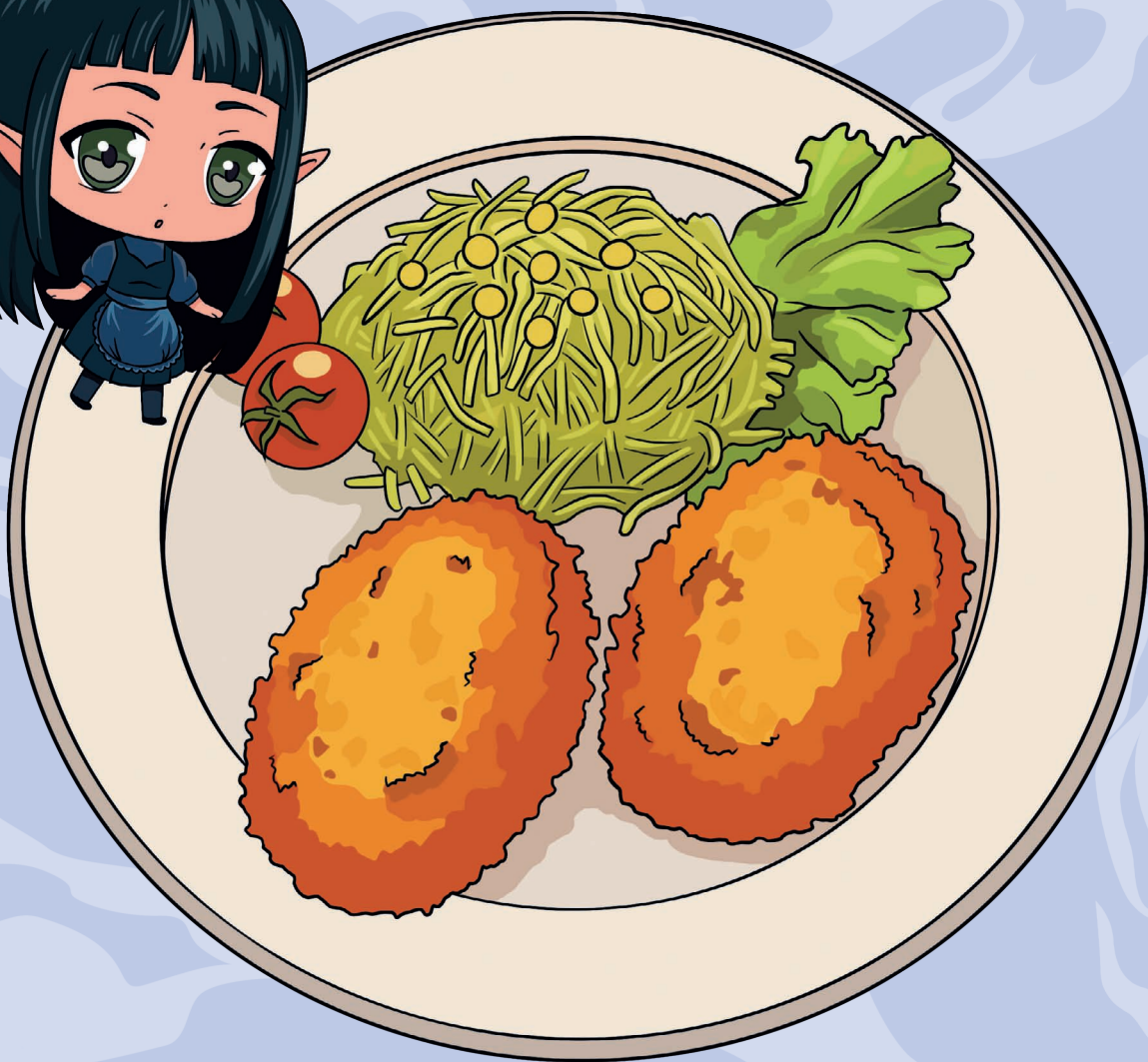
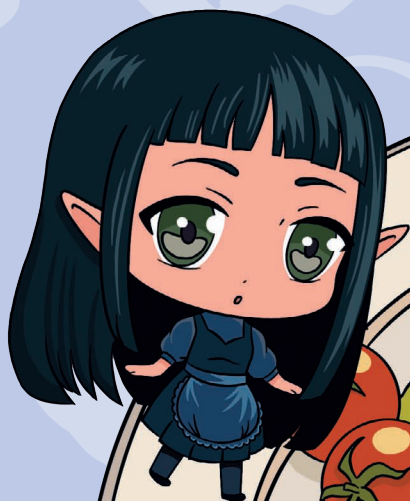
Картофель почистить, отварить до готовности в подсоленной воде, превратить в мягкое пюре.

Фарш смешать с соевым соусом, мелко порезанным репчатым луком, сахаром и специями, добавить соль и перец по вкусу.

На сковороде нагреть 1 ложку растительного масла, выложить фарш, разбивая лопаткой или вилкой на мелкие кусочки, обжарить 3–5 минут на сильном огне. Готовый фарш остудить.

Смешать картофельное пюре с фаршем. При необходимости посолить и поперчить смесь.

В миске взбить яйца, в другую насыпать муку, в третью панировочные сухари. Сформировать небольшие овальные или круглые крокеты толщиной примерно 5 мм. Обмакнуть крокеты в муку, затем в яйцо и затем в панировочные сухари. Важно, чтобы сухари полностью покрывали крокет. В сотейнике разогреть растительное масло, обжаривать крокеты несколько минут, чтобы они стали румяными. Выложить на бумажное полотенце, чтобы оно впитало лишнее масло. Подавать с соусом тонкацу и мисо-супом. В качестве гарнира можно подать овощной салат или просто тонко нашинковать капусту. Приятного аппетита!



3.15 Жареный рис — «Сегодняшнее меню Эмии»

2 порции

Ингредиенты:

Отварной рис — 400 г

Лук-порей — 1 шт.

Морковь — 1 шт.

Зеленый болгарский перец — ½ шт.

**Свинина жареная или
запеченная** — 200 г

Яйца — 3 шт.

Растительное масло — 1 ст. л.

Саке — 1 ст. л.

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

*Рин Тосака,
в благодарность Эмии
и Сакуре, вызвалась приготовить
обед. Эмию оставили отдыхать,
а Сакура вызвалась помочь на кухне
и заодно научиться готовить вкусный
жареный рис по-китайски.*

Лук, морковь, зеленый перец и свинину необходимо нарезать на мелкие кусочки размером с 3 рисовых зерна.

Нагреть растительное масло и на среднем огне пожарить сначала морковь, затем добавить свинину и болгарский перец, посолить и поперчить по вкусу. Если сделать кусочки больше, то готовиться они будут дольше, а так достаточно нескольких минут. Выложить ингредиенты на тарелку.

В миске взбить яйца, снова нагреть масло на чистой сковороде, вылить яйца, готовить, помешивая. Затем выложить отварной рис, готовить, перемешивая режущими движениями. Добавить свинину с овощами, лук-порей, саке, посолить и поперчить по вкусу. Готовить еще 3–4 минуты, тщательно перемешивая. Готовый рис разложить по тарелкам. Приятного аппетита!



3.16 Рагу из говядины — «Кафе из другого мира»

4 порции

Ингредиенты:

Говядина, филе — 400 г

Морковь — 1 шт.

Лук — 1 шт.

Картофель — 3–4 шт.

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Растительное масло — 2 ст. л.

Сливочное масло — 1 ст. л.

Красное вино — 0,5 л

Мясной бульон — 300 мл

Соус демиглас (по желанию) — 5 ст. л.

Кетчуп — 2 ст. л.

Ренрир так далеко ушел на охоту, что Мукода решил приготовить еще одно блюдо, которое требовало больше времени, чем готовка гюдона. Правда, есть его стоит на второй день, вкусы перемешаются и станут богаче.

Говядину и овощи порезать крупными кусками. Мясо посолить и поперчить.

В кастрюле нагреть 1 ложку сливочного масла и 2 ложки растительного, выложить мясо, обжарить, помешивая, до образования светло-коричневого оттенка со всех сторон.

Добавить картофель, лук и морковь, обжарить еще 4–5 минут. Добавить красное вино, мясной бульон. Если бульона нет, то можно растворить в горячей воде пару бульонных кубиков. Тушить на медленном огне минут 15–20. Добавить соус демиглас и кетчуп. Если необходимо, досолить. Тушить еще минут 30 или больше, не прибавляя температуру.

Когда блюдо будет готово, разложить по тарелкам. Японцы также могут добавить в тарелку 1–2 предварительно отваренные брокколи или зеленый горошек. Приятного аппетита!



3.17 Киш забытых овощей — «Повар боец Сома»

1 пирог

Ингредиенты:

Для теста:

Сливочное масло — 120 г

Мука — 250 г

Яйцо — 3 шт.

Соль — 1 щепотка

Лук — 1 шт.

Сливки — 300 мл

Сыр твердый — 200 г

Корень лопуха — 150 г

Белый мисо по желанию — ½ ч. л.

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Растительное масло — 1 ст. л.

Для начинки:

Курица, филе бедра — 400 г

Шампиньоны — 300 г

Смешать сливочное масло с мукой в крошку. Добавить 1 яйцо, щепотку соли, перемешать. Добавляя понемногу воду, заместить эластичное тесто. Руки должны быть холодными, чтобы сливочное масло в тесте не перегревалось, для этого их можно время от времени опускать в ледяную воду. Готовое тесто завернуть в пленку и убрать в холодильник на 1 час. Раскатать тесто в тонкий пласт и равномерно распределить по форме для выпечки, предварительно смазав ее маслом. Создать бортики, потыкать тесто вилкой.

Курицу и грибы порезать на небольшие кусочки, лук — на мелкие кубики. На сковороде нагреть 1 ложку растительного масла, обжарить лук до золотистого цвета. Добавить курицу и грибы, посолить и поперчить по вкусу, обжарить, пока мясо не побелеет. Выложить на тарелку. В эту же сковороду добавить порезанный на небольшие кусочки корень лопуха, слегка обжарить, вернуть мясо с луком и грибами, перемешать и подержать на среднем огне еще 1–2 минуты. Выложить начинку в форму для выпечки.

Смешать яйца со сливками, добавить немного белого мисо для вкуса, но можно обойтись без него. Вылить смесь поверх начинки, разровнять. Посыпать сверху натертым на крупной терке сыром.

Отправить в предварительно разогретую до 180 °С духовку на 30–40 минут. Такой киш можно есть как полноценное блюдо, а можно есть как закуску. Приятного аппетита!

Попав на практику к Коджи
Шиноми, Юкихиро ждало
непростое испытание: надо за одну
неделю освоить французскую кухню
и не завалить практику. Но пока
открытие ресторана только завтра,
а шеф сам готовит обед.

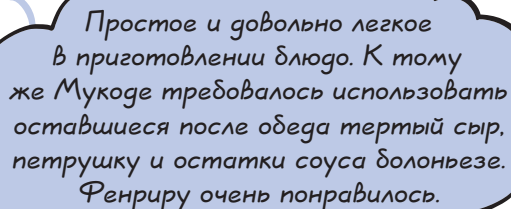


3.18 Свиная пиката — «Кулинарные скитания»

2 порции

Ингредиенты:

Свинина, вырезка — 300 г
Яйцо — 3 шт.
Мука — 50 г
Соль — по вкусу
Перец — по вкусу
Растительное масло — 3 ст. л.
Петрушка (по желанию) — 5 г
Тертый пармезан (по желанию) — 20 г



*Простое и довольно легкое
в приготовлении блюдо. К тому
же Мукде требовалось использовать
оставшиеся после обеда тертый сыр,
петрушку и остатки соуса болоньезе.
Фенриру очень понравилось.*

Свинину тонко порезать, отбить, толщина должна быть 1,5–2 мм. Мясо посолить и поперчить по вкусу. Яйца взбить до однородности.

Мясо обвалять в муке, затем опустить в яйца и тут же выложить на раскаленное в сковороде масло. Жарить по 1–1,5 минуты с каждой стороны. Мясо тонкое, готовится очень быстро.

По желанию в яйцо можно добавить немного измельченной петрушки или тертого сыра. Или все вместе. Подавать с рисом и мисо-супом. Приятного аппетита!



3.19 Яйца по-шотландски — «Кафе из другого мира»

6 порций

Ингредиенты:

Фарш, любой — 500 г

Зеленый лук — 4 пера

Укроп — 4 веточки

Петрушка — 4 веточки

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Яйцо — 6 шт.

Молоко — 2 ст. л.

Мука — 100 г

Панировочные сухари — 200 г

Масло — 500 мл

Если хочешь, чтобы тебя перестали принимать за девушку, то надо возмужать и найти себе лучшего наставника. А кто, как не Ламия, научит тебя всему да еще и вкусно накормит в ресторане «У кота»?

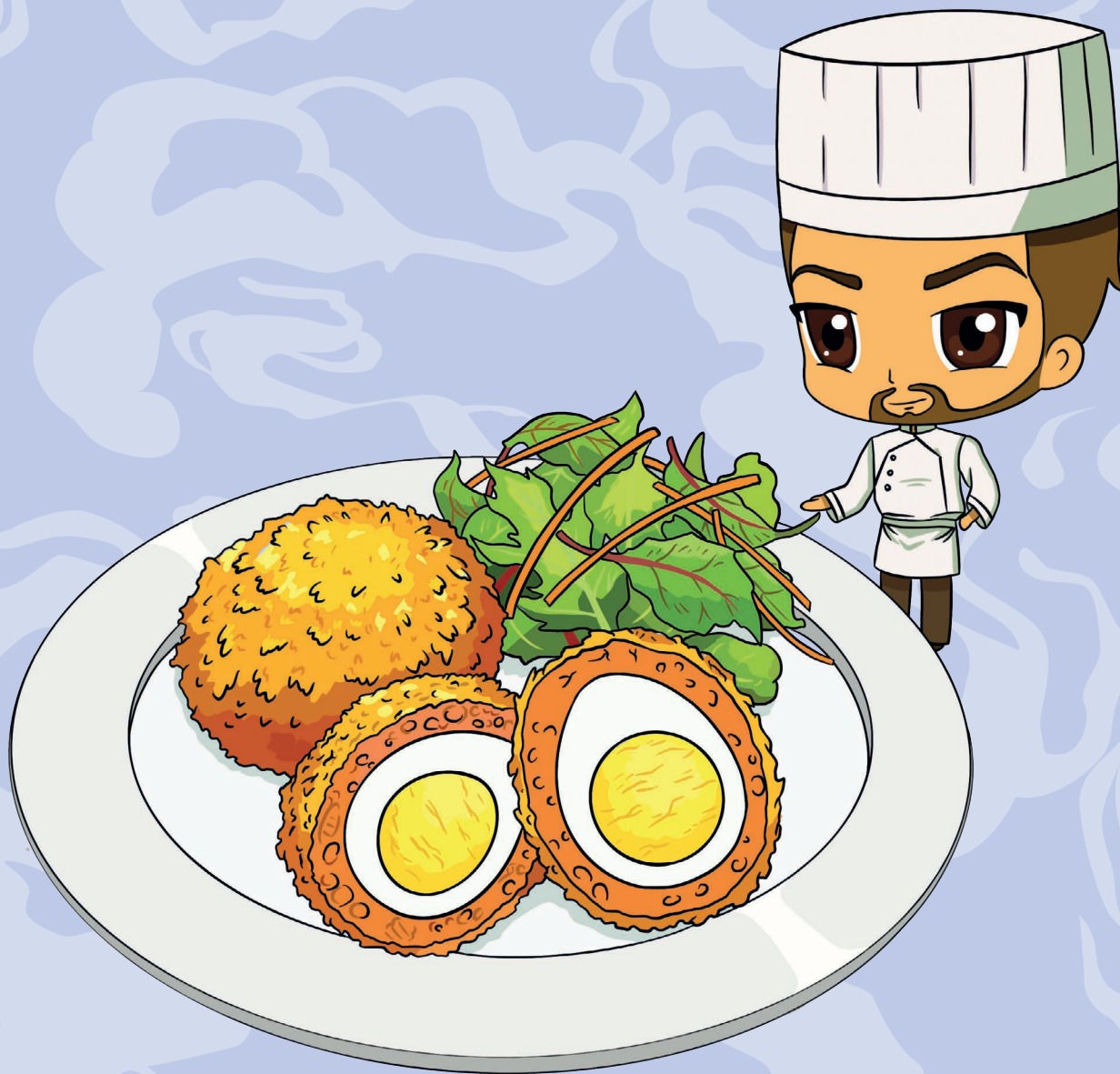
Яйца для этого блюда должны быть комнатной температуры. С помощью иглы или ножа сделать в яйце небольшой прокол с тупой стороны яйца, это позволит легче их почистить после варки. Вскипятить воду, слегка посолить, при помощи шумовки или ложки окунуть яйца в кипящую воду. Для яиц с жидким желтком нужно варить яйца 5 минут, для желтка вкрутую — 7. Вытащить яйца в миску с ледяной водой, оставить ненадолго.

Зелень мелко порезать, смешать с фаршем, посолить, поперчить, также можно добавить любимые специи. Хорошенько вымесить фарш руками.

В миске взбить яйца с молоком, еще в одну насыпать муку, а в другую насыпать панировочные сухари.

Взять немного фарша на ладонь, сформировать лепешку, внутрь положить яйцо, завернуть яйцо в фарш.

Обваливать получившиеся котлеты в муке, затем в яйце и затем в сухарях. Нагреть растительное масло в кастрюле или фритюрнице до 170 °С. Обжарить яйца по-шотландски 3–5 минут, выложить на бумажное полотенце, чтобы оно впитало лишнее масло. Подавать с рисом и мисо-супом или овощным салатом. Приятного аппетита!



3.20 Силлага во фритюре — «Дневник волнорезного клуба»

4 порции

Ингредиенты:

Силлага — 500 г

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Яйцо — 2 шт.

Мука — 150 г

Растительное масло — 500 мл

Силлага считается королевой моря. Поэтому этой рыдке было посвящено 2 серии. Можно потушить, отварить, но вкуснее всего из нее сделать темпуру. Герои аниме дзюдо тоже оценили, а Хина, кажется, готова была есть силлагу всю неделю.

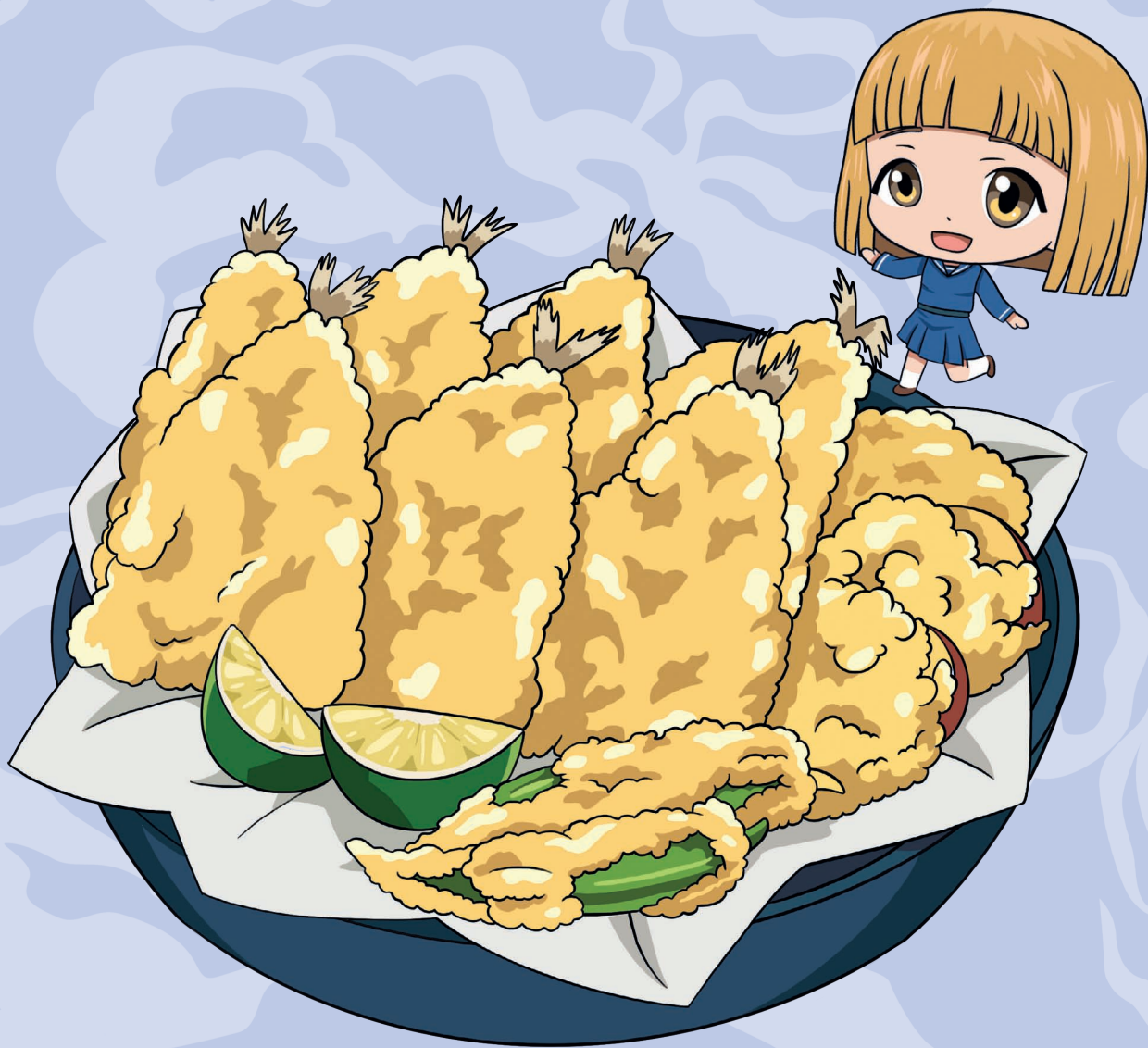
Рыбу почистить от чешуи, удалить голову, плавники и внутренности, подрезать хвостовой плавник, тщательно промыть под проточной водой. Разделать каждую тушку на филе, должно получиться 2 части от каждой силлагы.

Посолить, оставить на несколько минут, с помощью бумажного полотенца удалить лишнюю влагу, поперчить по вкусу.

Приготовить кляр: разбить в миску 2 яйца, взбить, добавить холодную воду и муку, тщательно перемешать. Тесто должно быть довольно жидким.

Каждую рыбку окунуть в кляр. Нагреть масло до 150–170 °С, опустить в горячее масло рыбку во фритюре, жарить несколько минут до образования красивой корочки.

Готовую рыбу выложить на бумагу, чтобы она впитала в себя лишнее масло. Подавать с отварным рисом и мисо-супом. Или любым другим гарниром. Приятного аппетита!



3.21 Омурайсу — «Кафе из другого мира»

1 порция

Ингредиенты:

Отварной рис — 1 порция

Куриное бедро, филе — 50 г

Лук репчатый — ¼ шт.

Морковь — ¼ шт.

Болгарский перец зеленый — ⅛ шт.

Зеленый горошек либо свежий, либо мороженный — ½ ч. л.

Томатный соус — 1,5–2 ст. л. и 1 ч. л.
для украшения

Яйца — 2 шт.

Молоко — 1 ст. л.

Растительное масло — 2 ст. л.

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Курицу мелко нарезать, лук репчатый порезать мелкими кубиками, морковь и болгарский перец порезать так же, как и лук. Все ингредиенты должны быть примерно одинакового размера. На сковороде нагреть 1 столовую ложку растительного масла, обжарить мясо, добавить репчатый лук и морковь, следом болгарский перец. Посолить, поперчить по вкусу. Обжарить минут 5.

Добавить отварной рис, тщательно перемешать. Добавить томатный соус, снова перемешать, рис должен стать красного цвета. Выложить на тарелку, с помощью бумажного полотенца или специальной формы придать форму лодочки.

На антипригарной сковороде нагреть 1 столовую ложку растительного масла, масло должно хорошо скользить по поверхности. Взбить яйца с молоком и небольшой щепоткой соли. Обмакнуть палочки в яичную смесь, провести по горячей сковороде, яйца должны схватываться очень быстро. Вылить яичную смесь, перемешать до полуготовности, оставить на 1 минуту, чтобы схватился низ. Отодвинуть с помощью палочек или лопатки один край омлета к центру, чтобы он начал сворачиваться «конвертом». Подкидывающими движениями аккуратно перевернуть яйцо, чтобы шов оказался внизу, выложить на готовый рис. Центр яйца должен быть самую капельку жидковат. Если провести ножом, то яйцо полностью покроет омлет.

Или можно выбрать способ проще. Приготовить омлет, выложить на рис и придать нужную форму с помощью бумажного полотенца, но тогда центр не будет слегка жидким. Главное — не пересушить яйца, они должны быть мягкими и воздушными. Украсить омлет томатным соусом. Приятного аппетита!

Любимое блюдо Гаганно и всех
ящеров из деревни на болоте.
Раз в год проходит фестиваль, на
котором определяют самого сильного
воина деревни. Только им удостоена
честь бывать за загадочной дверью
и есть столько, сколько захотят,
омлет с рисом.



3.22 Рубленый бифштекс с томатным соусом и яйцом — «Дуэт и вспышка молнии»

4 порции

Ингредиенты:

Говяжий фарш — 300 г

Репчатый лук — 1 шт.

Панировочные сухари панко — 1 ст. л.

Молоко — 0,5 ст. л.

Яйцо — 1 шт. в сухари и еще 4 шт. для жарки

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Сахар по желанию — по вкусу

Растительное масло — 3 ст. л.

Консервированные томаты — 0,5 банки

Бульонный кубик — ¼ шт.

Сухари залить молоком, ненадолго отставить.

Репчатый лук мелко порезать, обжарить на 1 ложке растительного масла до мягкости и золотистого цвета. В фарш добавить обжаренный репчатый лук, панировочные сухари, 1 яйцо, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешать смесь руками.

Сформовать 4 больших плоских котлеты, примерно в 1 см толщиной, отбить, чтобы вышел лишний воздух.

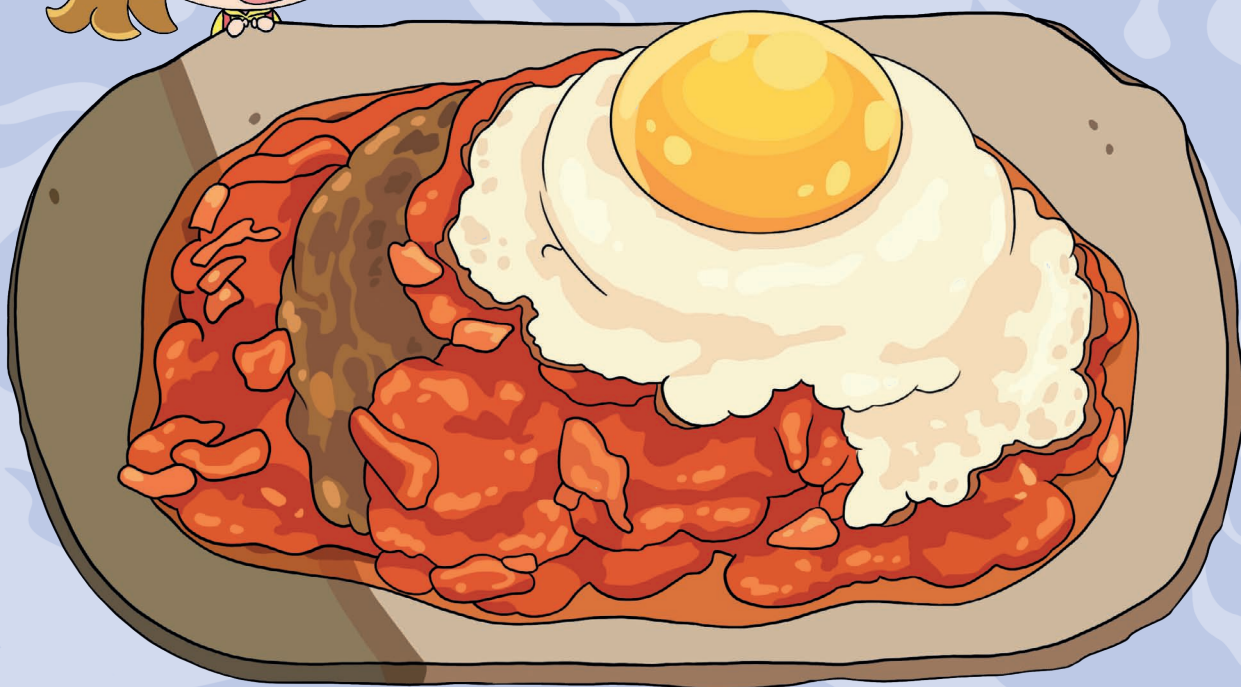
На сковороде нагреть 2 ст. л. растительного масла, обжарить котлеты с двух сторон. Не надо бояться, что котлеты внутри будут сырыми. Выложить наполовину готовые котлеты на тарелку, временно отставить в сторону.

В сковороду с мясным бульоном, оставшимся от котлет, выложить половину банки консервированных томатов, нагреть до кипения, раскрошить четверть бульонного кубика, еще можно добавить немного соли, перца и сахара для усиления вкуса. Через минуту добавить котлеты, с помощью ложки покрыть их полностью соусом, убавить огонь до среднего и тушить минут 10 под закрытой крышкой.

Пожарить яйца так, чтобы желток остался жидким.

Выложить на тарелку готовую котлету, сверху полить томатным соусом, положить на каждую по поджаренному яйцу. Подавать с рисом и мисо-супом. Приятного аппетита!

Цумуги хотела подарить такой бифштекс папе на день рождения. Вот только поссорилась с мальчиком из своей группы в детском садике. Сможет ли готовка блюда ее развеселить? И вспомнит ли Кохэй о том, что у него сегодня день рождения?



3.23 Оякодон с яйцами всмятку — «Кулинарные скитания»

2 порции

Ингредиенты:

Куриное филе
(грудка или бедро) — 300 г

Яйца — 3 шт.

Репчатый лук — 1 шт., если луковица
большая, если маленькая, то 2 шт.

Соевый соус — 2 ст. л.

Мирин — 1 ст. л.

Растительное масло — 2 ст. л.

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Отварной рис — 2 порции

*После зачистки подземелья
обязательно надо съесть что-
то питательное и не очень сложное
в приготовлении. Да и фамильяров
накормить надо. Что у Фенрира, что
у Суи желудки просто бездонные.
Да и в зачистке они оба помогли.*

Мясо порезать на небольшие кусочки, а лук полукольцами. В миске взбить яйца до однородности.

На сковороде нагреть растительное масло, добавить курицу, жарить, помешивая, пока мясо не поменяет цвет со всех сторон. Добавить репчатый лук, еще немного обжарить. Добавить соевый соус, мирин, соль и перец по вкусу, половину стакана воды. Тушить минут 20 до почти полного испарения жидкости.

Влить половину взбитых яиц, готовить, помешивая, чтобы мясо было полностью покрыто яйцами, затем вылить вторую половину, накрыть крышкой и выключить огонь, остаточное тепло приготовит мягкий омлет. Выложить курицу с яйцами на подушку из отварного риса. Приятного аппетита!



3.24 Свинная отбивная — «Кафе из другого мира»

2 порции

Ингредиенты:

Свинная корейка — 2 шт.

Куриное яйцо — 1–2 шт.

Мука — 100 г

Панировочные сухари — 100 г

Растительное масло для фритюра —
200 мл

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Капуста — 200 г

Соус тонкацу для подачи — 10 мл

Любимое блюдо мага
Альтория и бабушки главного
героя. Только если бабушка ест блюдо
по классике с рисом и мисо-супом, то
главный маг страны предпочитает
добавлять только соус тонкацу
и запивать пивом.

На мясе сделать надрезы между жиром и мясом, чтобы соединительная ткань не стягивала котлету. Немного отбить, мясо должно быть толщиной примерно 1 см. Посолить, поперчить по вкусу.

Обвалять в муке, окунуть во взбитое яйцо, в сухари, потом снова в яйцо и опять в сухари, сухари должны полностью покрывать мясо.

В сотейнике или другой подходящей емкости нагреть растительное масло до 150–170 °С, опустить в горячее масло отбивные в панировке, жарить до образования румяной красивой корочки. Выложить на бумажное полотенце, чтобы оно впитало в себя лишнее масло.

Капусту тонко нашинковать, выложить на тарелку, рядом выложить порезанное на куски примерно 1,5–2 см мясо, полить соусом тонкацу. Приятного аппетита!



3.25 Наполитан — «Дневник волнорезного клуба»

4 порции

Ингредиенты:

Спагетти — 1 уп.
Зеленый болгарский перец — 1 шт.
Бекон или сосиски — 300 г
Лук — 1 шт.
Сливочное масло — 1 ст. л.
Растительное масло — 1 ст. л.
Томатный соус или кетчуп — 100 мл
Сахар — ½ ч. л.
Соль — по вкусу
Перец — по вкусу
Табаско — по вкусу
Тертый пармезан — по вкусу

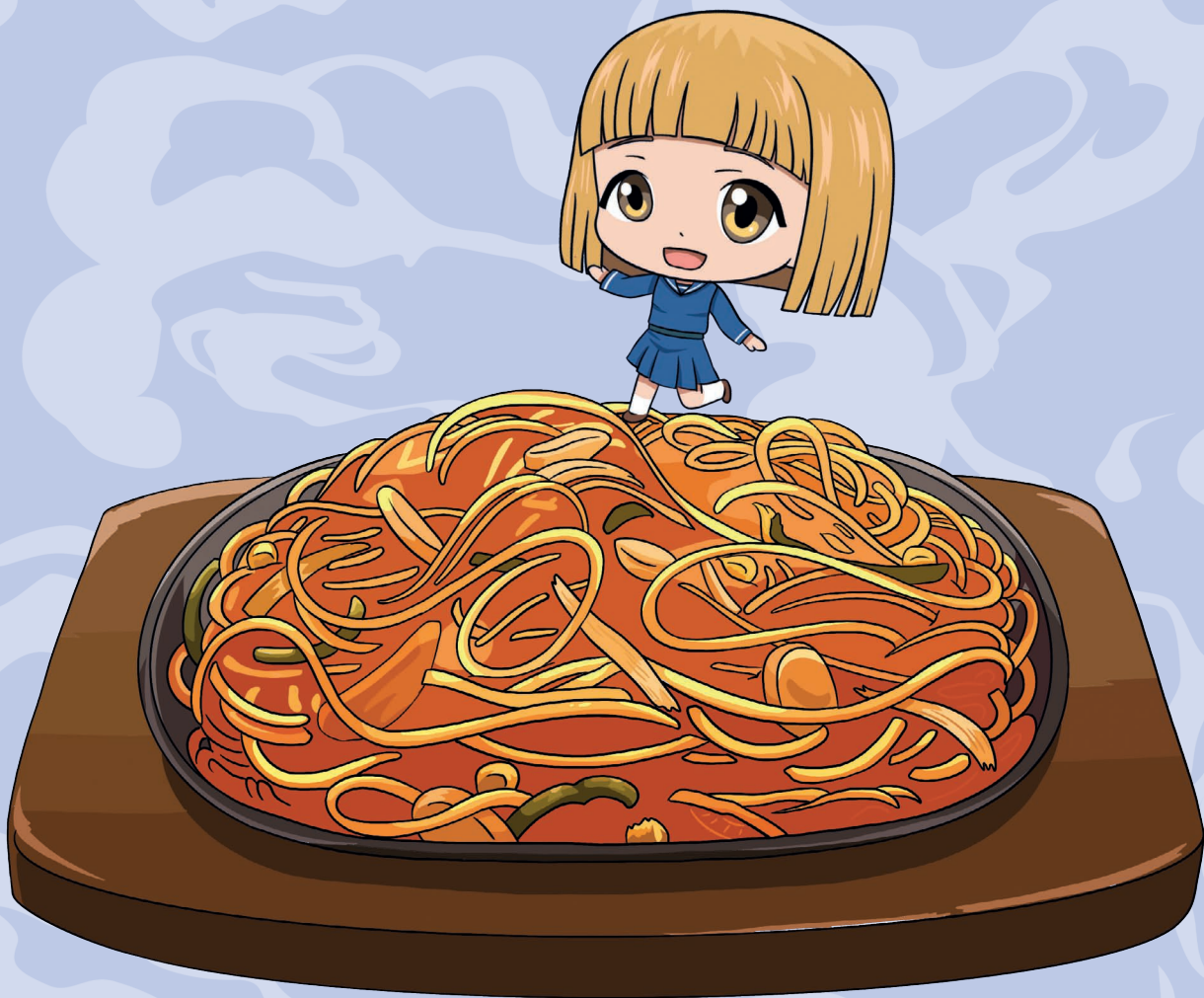
Фирменное блюдо в ресторане семьи Нацуми. Хина его тоже оценила. Правда, после вкусного обеда заниматься дальше учебой не захотелось, особенно, когда за окном такая хорошая погода. Самое подходящее время не конспекты писать, а идти и ловить морского ерша.

Бекон или сосиски нарезать небольшими кусочками, репчатый лук полукольцами, болгарский перец тонкими полосками.

В сковороде нагреть растительное масло, обжарить сначала бекон или сосиски, затем добавить репчатый лук и в самом конце болгарский перец с интервалами в 2–3 минуты. Обжарить еще 1–2 минуты, добавить томатный соус, подождать, пока закипит. Убавить огонь до среднего, добавить сахар, тушить 3–5 минут.

Отварить пасту, откинуть на дуршлаг, дать стечь влаге. Один половник макаронного бульона добавить в томатный соус с беконом и овощами. Добавить макароны в сковороду. Тщательно перемешать, добавить сливочное масло и еще раз перемешать.

Выложить на тарелку, по желанию можно добавить соус табаско и тертый пармезан. Приятного аппетита!



3.26 Бенто — «Кухарка в доме майко»

2 порции

Ингредиенты:

Отварной рис — 2 порции
Свинная вырезка — 1 шт.
Шпинат — 100 г
Яйца — 3 шт.
Нори — 2 шт.
Мисо — 1 ст. л.
Растительное масло — 1 ст. л.
Соль — по вкусу
Перец — по вкусу
Сахар — 1 щепотка
Соевый соус — ½ ст. л.

Готовка Кие всегда выручает и Сумире, которая загрустила из-за того, что в сутках так мало времени для совершенствования, и Момоко, которая участвует в марафоне. Бенто послужило не только поводом для разговора, но еще и придало обеим сил для дальнейшей работы.

Свинину разрезать на 2 куса толщиной примерно 5 мм, хорошенько отбить. Должны получиться тонкие куски. Разрезать их на 2 части, посыпать солью и перцем. В небольшом количестве воды развести 1 столовую ложку мисо-пасты, замариновать свинину минут на 30.

Шпинат обдать кипятком, добавить любимую приправу для овощей.

Для тамагояки: 2 яйца взбить с сахаром и соевым соусом. Сковороду для тамагояки смазать небольшим количеством растительного масла, нагреть, вылить небольшую часть яичной смеси. Как только яйца схватятся снизу, свернуть рулет при помощи палочек или лопатки. Вылить еще часть смеси, приподнять первую часть ролла, чтобы смесь затекла под него. Снова свернуть в рулет. Продолжать, пока яичная смесь не закончится. Готовый тамагояки порезать на порционные кусочки.

1 яйцо взбить, обмакнуть в яйца мясо, маринованное в мисо. Обжарить на раскаленной сковороде до румяного цвета буквально по 1–2 минуты с каждой стороны.

В контейнер для бенто на ⅔ выложить отварной рис, положить сверху нори. В пустое пространство уложить ошпаренный шпинат со специями и тамагояки. На нори выложить жареную свинину с мисо. Приятного аппетита!



3.27 Бенто — «Твое имя»

2 порции

Ингредиенты:

Отварной рис — 2 порции
Маленькие сосиски — 4 шт.
Брокколи — 4 соцветия
Помидоры черри — 4 шт.
Корень лопуха — 100 г
Морковь — 100 г

Нори — 1 шт.
Яйца — 2 шт.
Маринованная слива — 2 шт.
Соевый соус — 1 ст. л.
Растительное масло — 1 ст. л.
Сахар — ½ ч. л.

Соцветия брокколи отварить в слегка подсоленной воде до готовности.

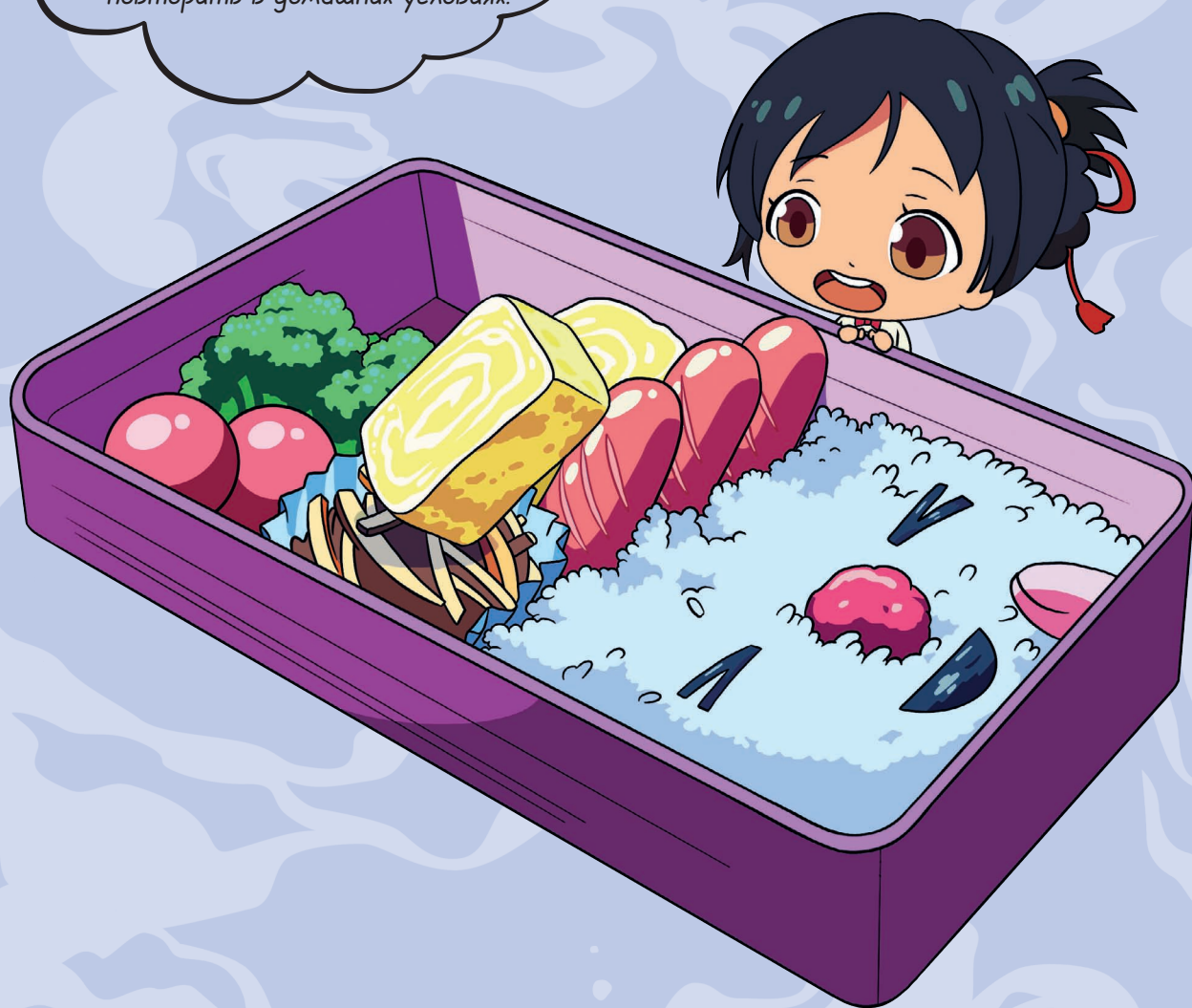
Корень лопуха и морковь порезать тонкой соломкой. На сковороде нагреть 1 столовую ложку растительного масла. Добавить лук и морковь, обжарить 1–2 минуты, помешивая. Добавить ½ столовой ложки соевого соуса, убавить огонь, тушить до испарения жидкости.

На сосисках сделать неглубокие продольные надрезы с одной стороны. Обжарить на сковороде, смазанной небольшим количеством растительного масла.

Для тамагояки: 2 яйца взбить с сахаром и соевым соусом. Сковороду для тамагояки смазать небольшим количеством растительного масла, нагреть, вылить небольшую часть яичной смеси. Как только яйца схватятся снизу, свернуть рулет при помощи палочек или лопатки. Вылить еще часть смеси, приподнять первую часть ролла, чтобы смесь затекла под него. Снова свернуть в рулет. Продолжать, пока яичная смесь не закончится. Готовый тамагояки порезать на порционные кусочки.

Контейнер для бенто на ½ заполнить отварным рисом. Из нори вырезать рот и глаза, выложить их, в качестве носа положить маринованную сливу. Вторую половину контейнера заполнить отварными брокколи, помидорами черри, тамагояки, жареными сосисками, салатом из жареных овощей. Салат можно сложить в отдельную емкость. Приятного аппетита!

Все мы помним вкусные
яркие коробочки с бенто,
которые школьники берут с собой
на учебу. Бенто из «Твоего имени»,
которое ела главная героиня, можно
повторить в домашних условиях.



4. СЛАДКОЕ

4.1 Панкейки — «Кухарка в доме майко»

2 порции

Ингредиенты:

Мука — 200 г

Сахар — 2 ст. л.

Яйца — 1 шт.

Молоко — 200 мл

Соль — 0,5 ч. л.

Оливковое масло — 3 ст. л.

Сода пищевая — 0,5 ч. л.

Лимонная кислота — ¼ ч. л.

Мед — по вкусу

Кленовый сироп — по вкусу

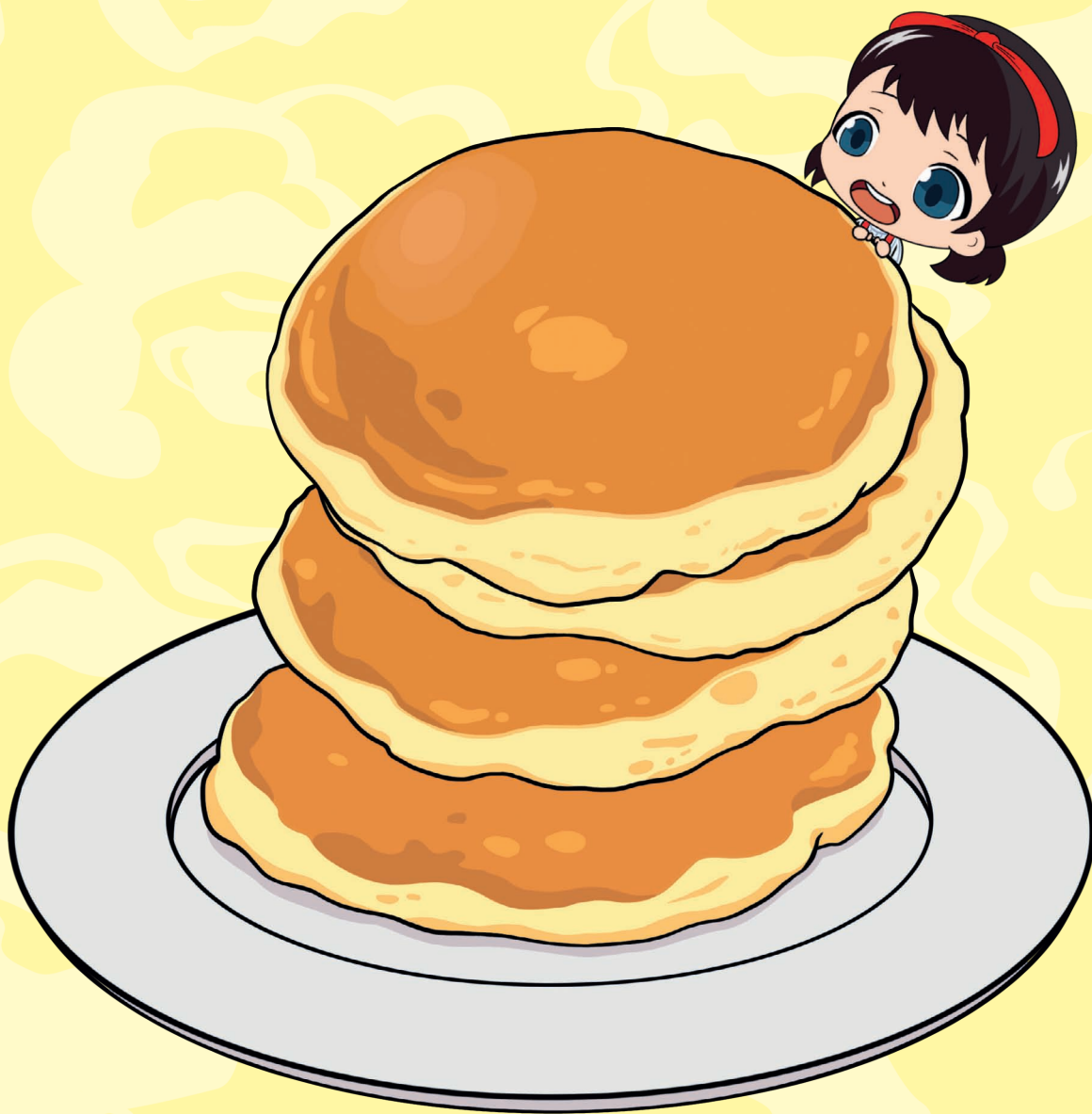
Варенье — по вкусу

В основном майко едят панкейки с кленовым сиропом. Но Сумире решила пойти по другому пути. Поэтому Кие всегда специально для нее подает к панкейкам жидкий мед.

В глубокой миске тщательно перемешать все сухие ингредиенты. Добавить яйцо, перемешать миксером, затем добавить молоко, снова перемешать. Добавить 3 столовых ложки оливкового масла и окончательно перемешать все 1–2 минуты.

Разогреть сковороду на среднем огне без масла и ложкой выложить будущие панкейки. Обжарить с двух сторон до образования румяной корочки.

Готовые панкейки подавать с любимым вареньем, сиропом, сгущенным молоком или, как Сумире, с медом. Приятного аппетита!



4.2 Чизкейк — «Кафе из другого мира»

8 порций

Ингредиенты:

Рассыпчатое печенье — 300 г

Сливки 35% — 200 г

Яйца куриные — 4 шт.

Масло сливочное — 100 г

Сахар — 5 ст. л.

Лимон (для цедры) — 1 шт.

Ванилин — 1 пакетик

Для украшения:

Свежие ягоды

Любой ягодный сироп

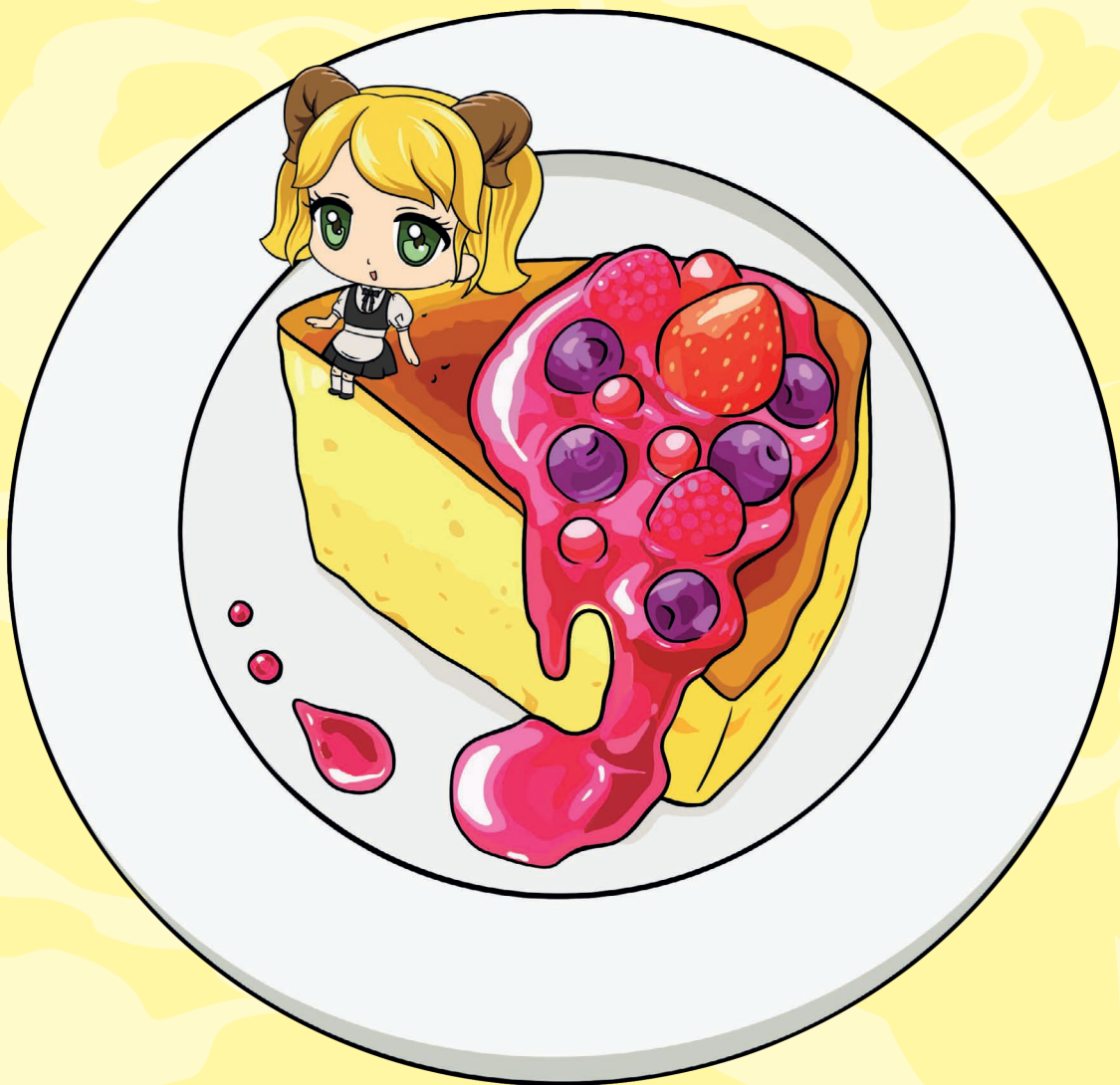
Десерт на основе сливочного сыра, который покориł трех авантюристок. Классический, запеченный или без выпечки, они все прекрасны на вкус, но у каждой был свой фаворит.

Измельчить печенье до состояния крошки. Сливочное масло растопить на водяной бане. Перемешать печенье с 1 столовой ложкой сахара, добавить масло, тщательно перемешать.

Форму для запекания застелить пергаментной бумагой. Из полученной массы сделать основу для чизкейка в форме для запекания и поместить ее в духовку, разогретую до 180 °С, на 10 минут.

Взбить яйца с 4 столовыми ложками сахара, добавить жирные сливки, ванилин и цедру лимона. В полученную массу добавить сливочный сыр и снова все взбить венчиком до получения однородной консистенции. Полученную сырную массу (довольно жидкую) вылить на готовую основу и поместить обратно в духовку.

Чизкейк должен готовиться в духовке на водяной бане при температуре не более 150 °С в течение 70–80 минут. Готовый чизкейк убрать в холодильник на несколько часов, а лучше на ночь. Перед подачей украсить чизкейк (свежими ягодами и любимым сиропом). Приятного аппетита!



4.3 Французские тосты с джемом — «Великолепный кондитер»

6 порций

Ингредиенты:

Хлеб белый тостовый, немного подсушенный — 12 ломтиков

Яйца — 6 шт.

Молоко — $\frac{3}{4}$ стакана

Масло сливочное — 4 ст. л.

Масло подсолнечное — 1 ст. л.

Соль — по вкусу

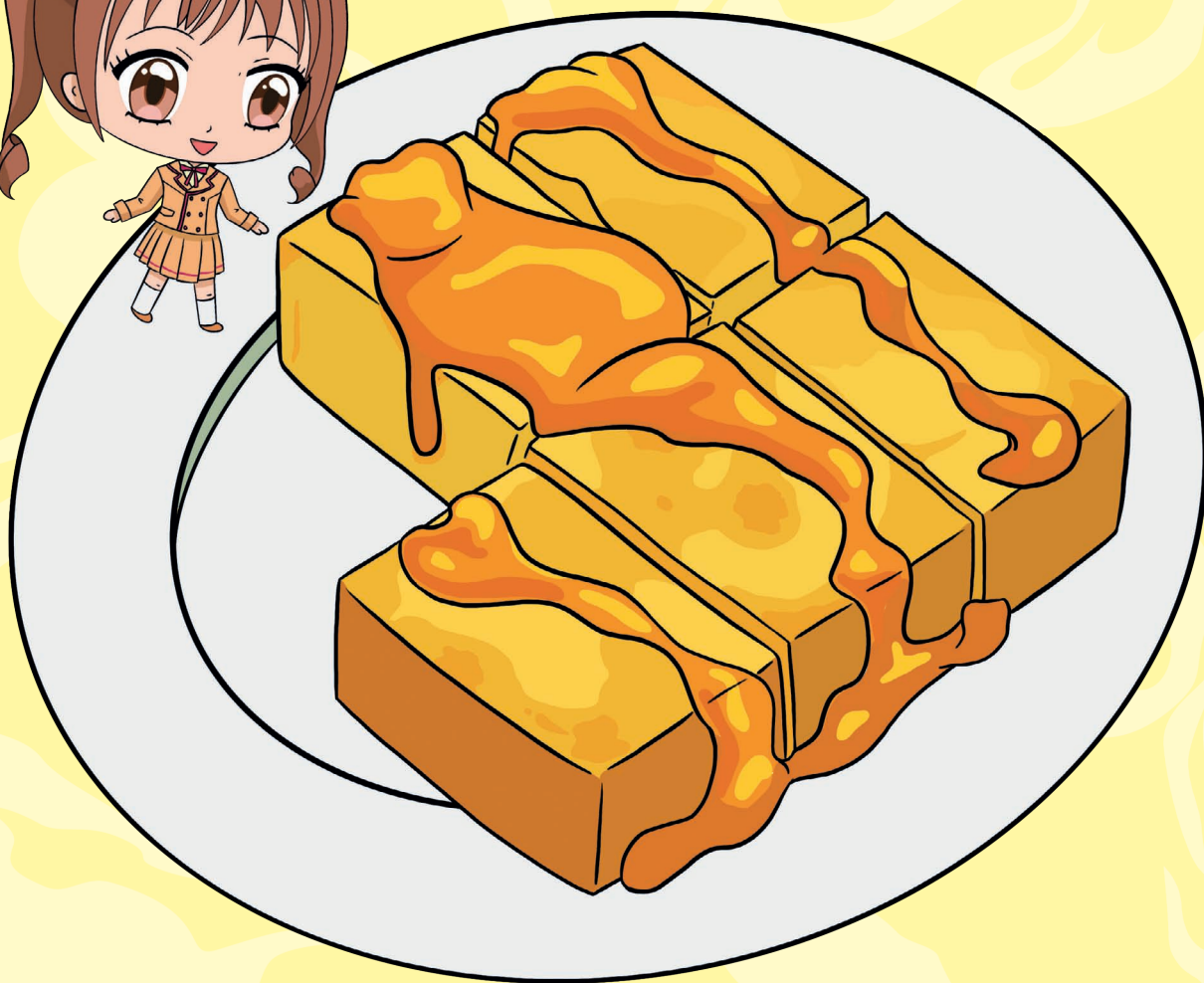
Корица — по вкусу

Джем любой для подачи

*Практика во Франции,
большой конкурс. Ичиго
решила утром приготовить
на завтрак французские тосты,
и даже сломанная духовка
не нарушила ее планы.*

В миске взбить венчиком яйца, добавить молоко, соль, сахар и корицу, все тщательно перемешать. Вымочить в смеси кусочки хлеба, чтобы они как следует пропитались.

На разогретую сковороду добавить сливочное и растительное масло, обжарить тосты до образования румяной корочки с двух сторон. Подавать с любимым джемом или сиропом. Приятного аппетита!



4.4 Кофейное желе — «Вольный стиль»

4 порции

Ингредиенты:

Вода — 600 мл

Агар-агар — 5 г

Сахар — 5 ст. л.

Растворимый кофе — 2 ст. л.

Взбитые сливки для украшения

*Бодрящая
сладость в сочетании
со взбитыми сливками
пленила героев аниме. Один
минус — ее всегда мало.*

В подходящую емкость налить воду и агар-агар, тщательно размешать до растворения агар-агара. Поставить на сильный огонь, довести до кипения, как только закипит, убавить огонь до среднего. Добавить сахар и растворимый кофе, варить, помешивая, 2–3 минуты до полного растворения сахара. Снять с огня и дать немного остыть, затем разлить в подходящие емкости. Как только жидкость остынет до комнатной температуры, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник до полного застывания. Перед подачей украсить желе взбитыми сливками. Можно добавить любые фрукты или ягоды, в том числе консервированные. Приятного аппетита!



4.5 Тайяки — «Токийские мстители»

4 порции

Ингредиенты:

Мука — 180 г

Сода — 1 щепотка

Разрыхлитель — 1 щепотка

Яйцо — 1 шт.

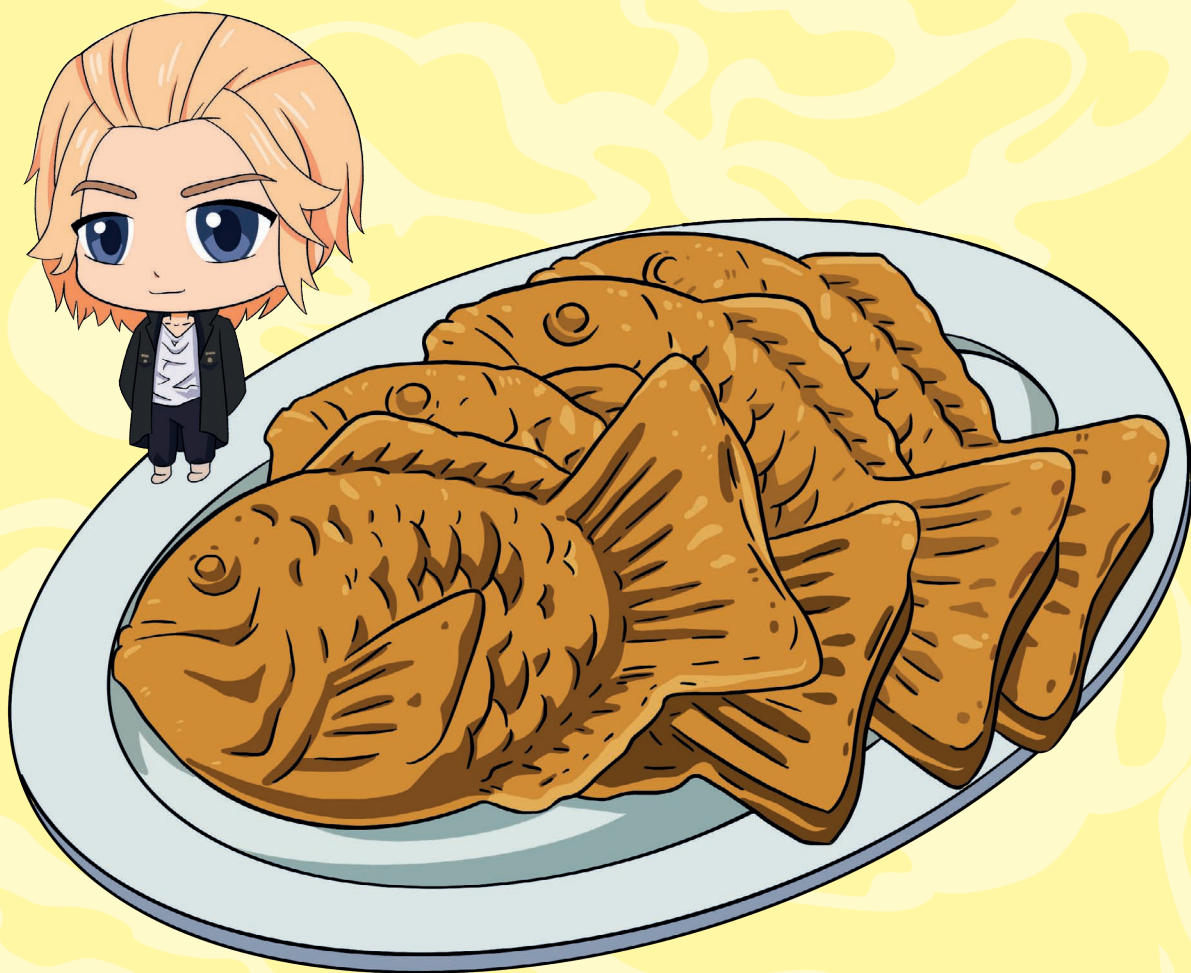
Молоко — 200 мл

Сахар — 50 г

Паста анко — 100 г

Готовить тайяки довольно просто. Для этого всего лишь нужна специальная форма в виде рыбок, которую сейчас можно купить в интернете. Начинка может быть любой, сладкой, сытной. В данном рецепте я расскажу о приготовлении тайяки с додовой пастой анко. А у Майки тайяки и вовсе стали фирменной фишкой.

Соединить в миске все сухие ингредиенты, взбить яйцо с молоком в другой емкости, соединить. Убрать тесто в холодильник на час. Смазать форму для выпечки тайяки небольшим количеством масла, распределить небольшое количество теста, немного подождать, пока схватится, выложить начинку, закрыть форму, готовить пару минут до образования румяной хрустящей корочки. Лишнее по краям у рыбок можно обрезать при помощи ножниц. Приятного аппетита!



4.6 Данго — «Du. Грей-мен»

2 порции

Ингредиенты:

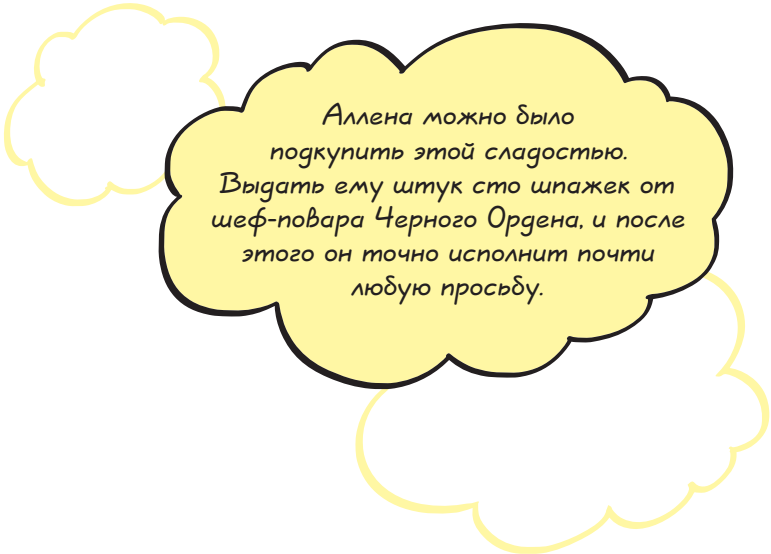
Рисовая мука — 400 г

Вода — 400 мл

Сахар — 200 г

Крахмал — 4 ст. л. (без горки)

Соевый соус — 100 мл



Алена можно было
подкупить этой сладостью.
Выдать ему штук сто шпажек от
шеф-повара Черного Ордена, и после
этого он точно исполнит почти
любую просьбу.

Довести до кипения 200 мл воды, остудить, добавить рисовую муку, тщательно перемешать. Сформовать небольшие, размером примерно с грецкий орех, шарики, выложить их в емкость для приготовления на пару. При желании, чтобы шарики не липли, можно смазать дно небольшим количеством масла. Готовить шарики на водяной бане 20–25 минут, пока не приготовятся.

Для соуса смешать в емкости соевый соус, сахар и крахмал, довести до кипения, убавить огонь и готовить, пока соус не загустеет. Получившиеся шарики нанизать на шпажки, полить готовым соусом. Приятного аппетита!



4.7 Монблан — «Кафе из другого мира»

4 порции

Ингредиенты:

Песочная корзиночка — 4 шт.

Съедобные каштаны — 900 г

Молоко — 1,5 л

Сахарная пудра — 300 г

Сливки 30% — 500 мл

Ром — 50 мл

1 стручок ванили или 1 пакетик ванилина

Нашумевший десерт в небольшом городке, за который бывшему охотнику за сокровищами пообещали выплатить баснословную сумму. Тот сначала не понимал, как можно платить такие деньги за какой-то десерт, пока не попробовал его на вкус.

Почистить каштаны от кожуры. Для этого их надо отварить 15 минут в слегка подсоленной воде, тогда почистить будет проще. Сварить очищенные каштаны в молоке с ванилью или ванильным сахаром, как только станут мягкими, вытащить, убрать ваниль, прокрутить через мясорубку еще горячими.

Добавить в получившееся пюре сахарную пудру и ром, тщательно перемешать. Сложить получившуюся массу в кондитерский мешок, аккуратно выдавить в песочную корзиночку, придавая конусообразную форму.

Взбить сливки с сахаром до густоты, украсить ими десерт. При желании десерт еще можно украсить глазированными или мелко измельченными каштанами. Приятного аппетита!



4.8 Печенье от Кие — «Кухарка в доме майко»

4 порции

Ингредиенты:

Маргарин — 200 г
Дрожжи сухие — 7 г
Вода — 50 мл
Яйцо — 2 шт.
Мука — 2 ст.
Соль — 1 щепотка
Сахар — 100 г

Вкусный перекус, который готовит Кие для майко. Рассыпчатое масляное печенье лежит в специальной банке, откуда его время от времени таскают девочки. Один минус – заканчивается очень быстро. Но у Кие всегда есть в холодильнике тесто про запас. Достаточно вытащить, нарезать и запечь.

Дрожжи и 1 столовую ложку сахара добавить в теплую воду и убрать в сторону на 10 минут. Маргарин растопить, добавить муку, соль, яйца и подошедшие в воде дрожжи. Замесить руками мягкое эластичное тесто и убрать его в холодильник на 2–3 часа. Тесто должно увеличиться в объеме.

Достать тесто из холодильника, раскатать в пласт толщиной 2–3 мм и формочкой вырезать заготовки для печенья. Заготовки обмакнуть в сахар, при желании можно смешать сахар с корицей, и выложить на противень на небольшом расстоянии друг от друга. Выпекать печенье в духовке при 180 °С 15–20 минут. Приятного аппетита!



4.9 Яблочный пирог (Тарт татен) — «Мемуары Ванитаса»

8 порций

Ингредиенты:

Сливочное масло — 180 г

Мука пшеничная — 300 г

Яйцо куриное — 1 шт.

Вода — 100 мл

Сахар — 150 г

Яблоки — 1,2 кг

Для украшения:

**шарик ванильного/сливочного
мороженого или взбитые сливки**

Холодное масло нарезать кубиками, сложить в блендер вместе с мукой и измельчить до состояния крошки. Добавить яйцо и очень холодную воду, чтобы слепить тесто в комок. Воды может уйти по-разному, лучше добавлять ее понемногу, пока тесто не будет нужной консистенции. Обычно уходит около 100 мл.

Готовое тесто сразу же завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник минимум на полчаса. Нельзя замешивать тесто долго, иначе масло растает. Перед тем как месить тесто, лучше окунуть руки в холодную воду и вытереть их полотенцем, так тепло тела не будет быстро воздействовать на ингредиенты.

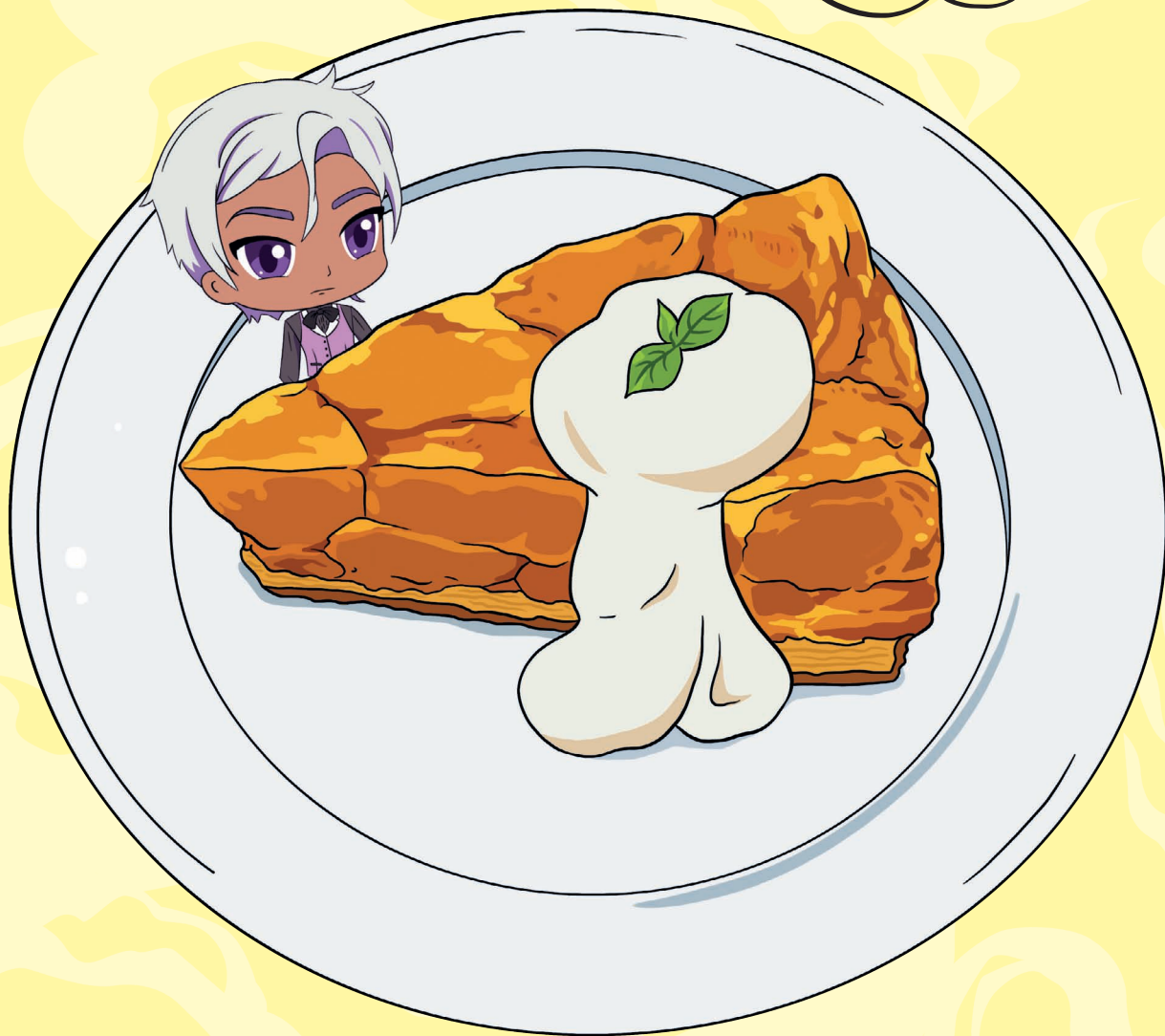
Для карамели необходимо растопить сахар с добавлением масла и довести его до янтарно-коричневого цвета. Готовую карамель перелить в форму для выпечки и добавить сливочное масло.

Яблоки очистить от кожицы и семян, разрезать на четвертинки и плотно выложить в форму, будет лучше, если пустоты между яблоками будет как можно меньше.

Раскатать охлажденное тесто до толщины 5 мм. Накрыть яблоки тестом, с помощью столового ножа или ложки заправить свободные края между яблоками и бортиками формы.

Выпекать пирог в предварительно разогретой до 190 °С духовке примерно 30–40 минут до золотистого цвета. Готовый пирог необходимо немного остудить, накрыть большой тарелкой и быстро перевернуть, чтобы все яблоки оказались сверху. Тарт татен подают теплым, украсив шариком ванильного или сливочного мороженого или взбитыми сливками. Приятного аппетита!

Любимый пирог Ноя.
Как сияют его глаза,
когда он видит перед собой
кусочек сладкого французского
яблочного пирога!



4.10 Парфе — «Кафе из другого мира»

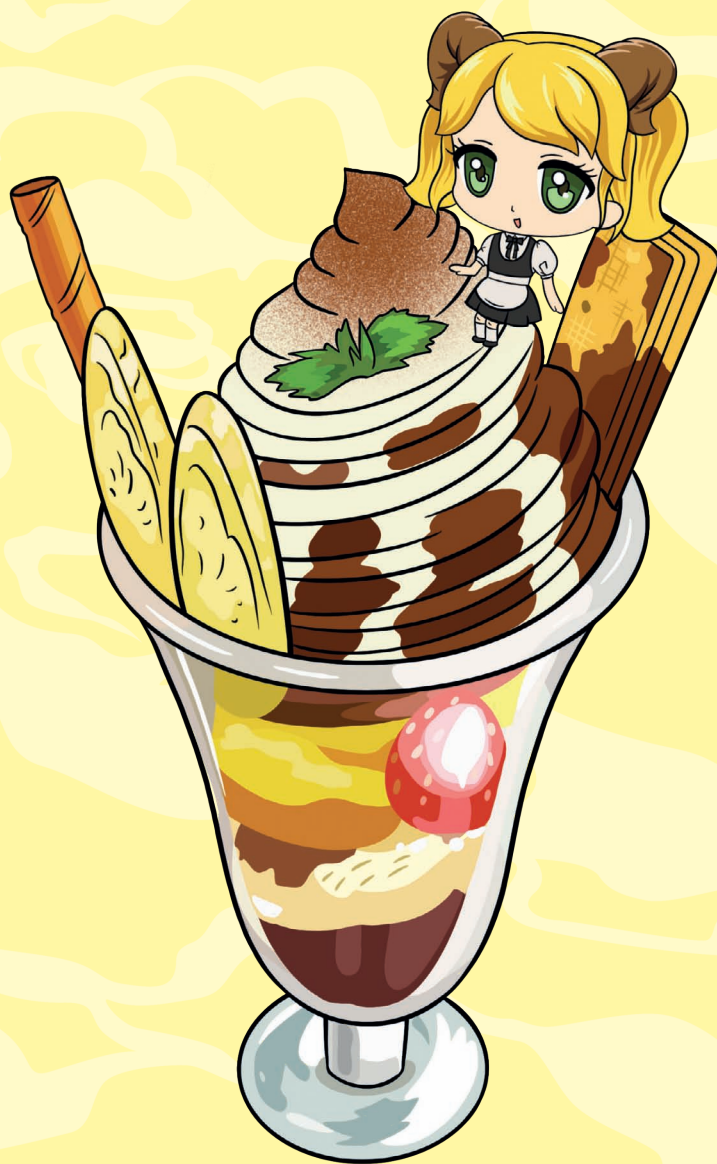
1 порция

Ингредиенты:

Горький или молочный шоколад — 1 плитка
Взбитые сливки — 50 мл
Ванильное мороженое — 1 шарик
Заварной крем — 50 мл
Банан — 2 кружочка
Шоколадная вафля — 1 шт.
Клубника — 1 ягода
Малина — 1 ягода
Вафельная трубочка с шоколадом — 1 штука
Какао порошок и листик мяты для украшения

Парфе — холодный десерт на основе взбитых сливок и мороженого, с добавлением печенья, ягод, всевозможных сиропов, желе и т. д. Шоколадное парфе пленило героиню еще в детстве, и как она была рада спустя столько лет снова отведать этот десерт!

Растопить половину плитки шоколада на водяной бане. В высокой чаше собрать парфе. На дно выложить кусочки поломанного шоколада, сверху шарик мороженого, растопленный, немного остывший шоколад, заварной крем, ягоды клубники и малины, взбитые сливки. Украсить листиком мяты, кружочками банана, вафельной трубочкой, вафлей, посыпать какао и полить остатками растопленного шоколада. Приятного аппетита!



4.11 Дораяки — «Повар боец Сома»

2 порции

Ингредиенты:

Яйца — 2 шт.

Сахар — 80 г

Мед — 1 ст. л.

Разрыхлитель — ½ ч. л.

Вода — 50 мл

Мука — 130 г

Бобовая паста анко — 100 г

Коллективный кулинарный поединок: Тадокоро против Момо. Смогут ли простые дораяки соперничать с великолепной корзиной из яблочных роз?

В миску разбить яйца, взбить венчиком, добавить сахар и жидкий мед, хорошо перемешать. Добавить воду, муку и разрыхлитель, снова перемешать, чтобы не было комочков. Накрыть миску пленкой, оставить минут на 20–30. Добавить еще пару столовых ложек воды, тесто должно легко стекать с венчика.

Смазать сковороду небольшим количеством масла, налить немного теста, чтобы получился блинчик примерно 10–12 см в диаметре. Обжарить с двух сторон до румяного цвета.

В середину блинчика выложить начинку, накрыть еще одним блинчиком, защепить края. При желании можно добавить фрукты или смешать бобовую пасту со сладкими взбитыми сливками. Приятного аппетита!



4.12 Блинный торт — «Великолепный кондитер»

8 порций

Ингредиенты:

Блины:

Молоко — 600 мл

Пшеничная мука — 300 г

Яйца — 3 шт.

Сахар — 2 ст. л.

Растительное масло — 2 ст. л.

Соль — 0,5 ч. л.

Крем:

Сливки 35% — 500 мл

Сахарная пудра — 4 ст. л.

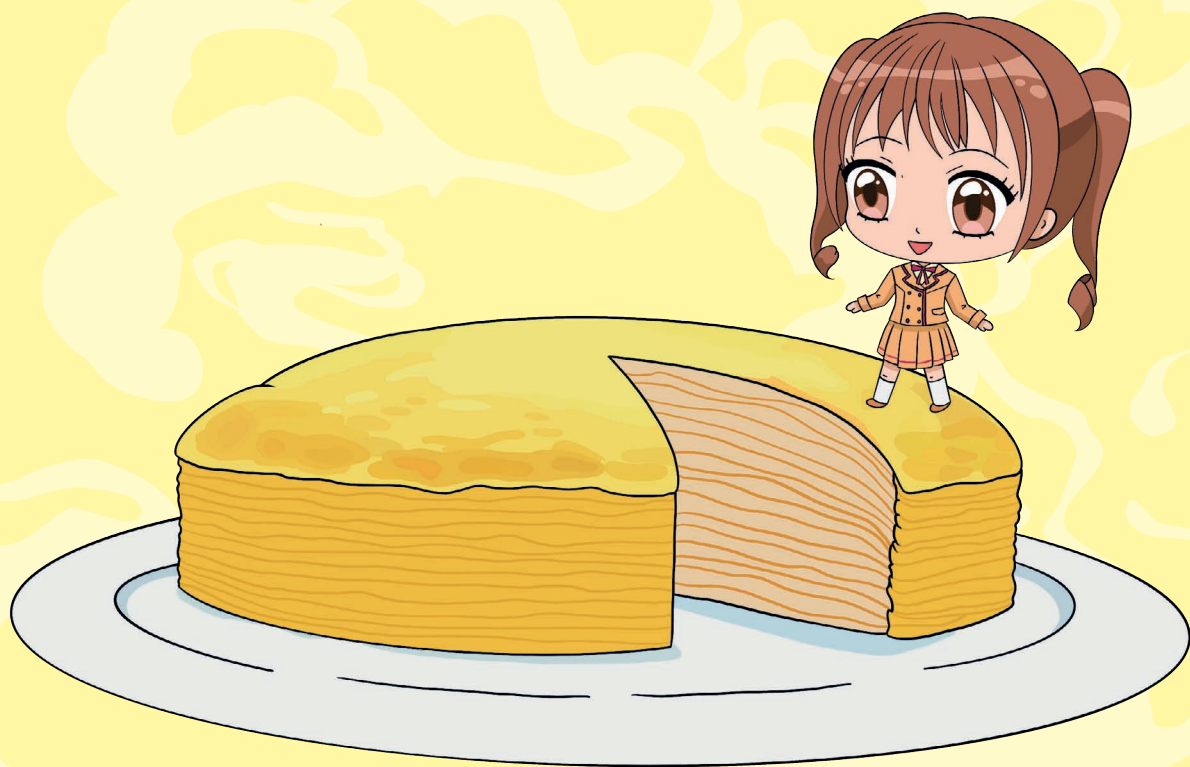
Первый урок кондитерского искусства – и такой провал! Ичиго, хоть и поступила по рекомендации в одну из самых престижных школ, совершенно ничего не умеет. Тут поможет только долгая практика и неунывающая Ваниль.

Яйца, сахар и соль взбить миксером до пышной светлой массы. Добавить в смесь половину молока, перемешать, просеять муку. Взбить миксером до однородности, добавить оставшееся молоко. Если тесто получилось жидким, добавить еще муки, если густым, то молока. Перемешать тесто лопаткой, влить растительное масло, снова перемешать и дать тесту постоять минут 20, накрыв его пленкой.

Сковороду смазать каплей растительного масла, вылить немного теста на раскаленную сковороду, равномерно распределить. Как только блин с одной стороны зарумянится, перевернуть. Готовый блин переложить на тарелку. Готовить блинчики, пока не закончится тесто.

Сделать крем: в миске на высокой мощности взбить жирные сливки с сахарной пудрой.

Собрать торт. Блинчик, слой крема, снова блинчик и снова слой крема, повторять, пока не кончатся блины. Остатками крема украсить борта и верхушку торта. При желании можно украсить торт свежими ягодами. Приятного аппетита!



4.13 Рождественский торт с клубникой — «Кухарка в доме майко»

8 порций

Ингредиенты:

Бисквит:

Яйца куриные — 3 шт.

Сахар — 90 г

Мука — 90 г

Молоко — 2 ст. л.

Сода пищевая — $\frac{1}{3}$ ч. л.

Сироп для пропитки:

Вода горячая — 3 ст. л.

Сахар — 2 ст. л.

Бренди — небольшое количество

Начинка и украшения:

Сливки 35% — 600–650 мл

Ванильный сахар — 1 пакетик

Клубника — 500 г

Сахарная пудра — по вкусу

Застелить форму 18 см в диаметре бумагой для выпечки, смазать сливочным маслом.

Отделить белки от желтков. В миске взбить миксером яичные белки до густой массы. Взбить желтки с сахаром и молоком в другой миске до пенистого состояния. Добавить муку с содой в смесь и снова хорошо перемешать. Добавить взбитые яичные белки в смесь и снова хорошо перемешать. Вылить готовое тесто в форму для запекания, поставить в предварительно разогретую на 180 °С духовку на 25 минут.

Вытащить и дать остыть. Разрезать бисквит на две равные части.

Смешать вместе ингредиенты для сиропа, смазать им каждую сторону бисквита для пропитки.

В миске смешать сливки и пакетик ванильного сахара, при желании можно добавить побольше сахара. Смазать нижний корж кремом, выложить заранее порезанную пополам клубнику, спрятать клубнику под слоем крема. Выложить верхний корж, покрыть верх и борта торта оставшимся кремом, украсить клубникой, сахарной пудрой и другими рождественскими украшениями. Приятного аппетита!

В Кагаи тоже наступает
Рождество, и поклонники
начинают задаривать майко
и гейко тоннами тортов. Но что
делать тем, у кого деют был
совсем недавно?



4.14 Аммицу — «Сад изящных слов»

1 порция

Ингредиенты:

Для желе кантэн:

Вода — 125 г

Сахар — 1 ст. л.

Агар-агар — 2 г

Лимонный сок — ½ ст. л.

Для сладкой бобовой пасты анко:

Стакан любой красной сладкой фасоли

Сахар — 100 г

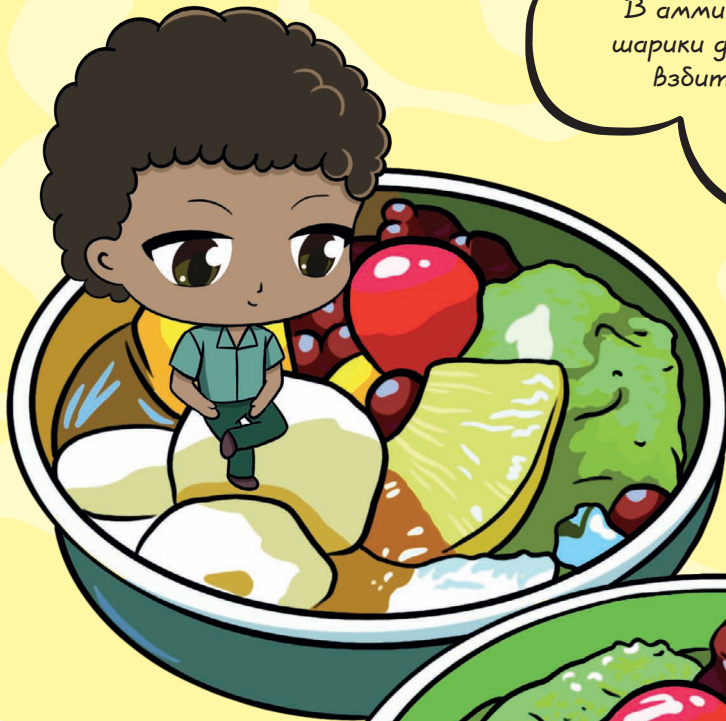
Вода

Добавить агар и сахар в маленькую кастрюлю. Налить немного воды, чтобы растворить агар и сахар. Нагреть на сильном огне, довести смесь до кипения. Убавить огонь до минимума и кипятить примерно 1,5 минуты. Снять кастрюлю с огня и добавить лимонный сок, перемешать. Накрыть крышкой и убрать в холодильник на 1 час до полного застывания.

Отварить фасоль, пока она не станет мягкой. Если вода сильно испаряется, то добавить еще воды — бобы всегда должны быть покрыты водой. Когда фасоль будет готова, слить оставшийся бульон в отдельную миску. Затем бобы перетереть через сито или размять. Должно получиться бобовое перетертое пюре. Добавить в него сахар и все тщательно перемешать. Поместить получившуюся массу обратно в кастрюлю и варить на маленьком огне в течение минут 10, до тех пор, пока фасолевая масса не станет темно-коричневой. Если в процессе варки масса стала слишком густой, добавить в нее бульон, который слили ранее. Получившуюся пасту остудить.

Собрать аммицу. Выложить на блюдо желе, сладкую бобовую пасту, любимые фрукты, полить сиропом, можно добавить мороженое. Приятного аппетита!

Аммицу – десерт, который в большинстве случаев подают и готовят летом. Он состоит из двух главных ингредиентов – желе кантэн на агар-агаре и пасты анко из красной сладкой фасоли. В аммицу добавляют мороженое, фрукты, шарики данго, поливают сладкими сиропами, взбитые сливки – все, на что хватит фантазии и настроения.



4.15 Пудинг а-ля Мод — «Кафе из другого мира»

1 порция

Ингредиенты:

Для пудинга:

Желатиновый порошок — 3 ч. л.

Вода — ¼ стакана

Яичный желток — 4 шт.

Сахар — ⅓ стакана и 1 ст. л.

Молоко — 2 стакана

Взбитые сливки — ½ стакана

Экстракт ванили — 2 ч. л.

Для карамели:

Сахар — ⅔ стакана

Вода — 2 ст. л.

Кипяток — 2 ст. л.

Фрукты — по вкусу

Взбитые сливки — по вкусу

В кастрюле вскипятить воду для карамели, добавить сахар, перемешать. Готовить на средне минимальном огне, пока смесь не приобретет янтарный оттенок. Снять кастрюлю с огня, очень аккуратно добавить кипяток, слегка встряхнуть, чтобы соус перемешался.

Формочки для пудинга опустить в горячую воду, стряхнуть лишнюю влагу и равномерно распределить карамельный соус. Отставить в сторону до загустения карамели.

В небольшой емкости смешать воду и желатиновый порошок, дать настояться, затем разогреть на минимальном огне в течение 30–40 минут и снова перемешать.

В миске смешать желтки и сахар, разогреть стакан молока и постепенно влить в яичную смесь, постоянно помешивая. Вылить смесь в кастрюлю и готовить на среднем огне, продолжая помешивать, пока у стенок кастрюли не начнут появляться пузырьки. Добавить в кастрюлю желатиновую смесь, перемешать, снять с огня. Процедить через сито в отдельную емкость, добавить оставшееся молоко, взбитые сливки, ваниль и снова тщательно перемешать. Распределить готовый заварной крем по формочкам для пудинга, плотно накрыть пленкой и оставить в холодильнике минимум на сутки. Перед подачей встряхнуть формочку и быстро перевернуть ее на тарелку.

Таким образом получится просто любимый всеми пудинг. Для создания пудинга а-ля Мод нужно украсить его взбитыми сливками, свежими и консервированными фруктами. Приятного аппетита!

Полуэльфам в отличие от эльфов можно есть человеческую еду. Поэтому Виктория ни капли не жалеет о том, что она родилась полуэльфом. Ведь это позволило ей стать знаменитой волшебницей и открыть для себя пудинг а-ля Мог.



4.16 Мелонпан (дынная булочка) — «Коидзуми любит рамен»

6 порций

Ингредиенты:

Для дрожжевого теста:

Мука — 200 г

Сахар — 20 г

Соль — 3 г

Дрожжи сухие — 4 г

Вода теплая — 100 мл

Яйца — 1 шт.

Масло сливочное, мягкое — 20 г

Для песочного теста:

Сахар — 40 г

Масло сливочное — 40 г

Яйца — 1–2 шт.

За этими булочками
выстроилась огромная очередь,
в которой пришлось постоять
приличное время. Но Ю смогла купить
себе булочку; правда, после столь долгого
ожидания делиться заветной сладостью
ни с кем не хотелось.

Мука — 120 г

Разрыхлитель — 1,5 г

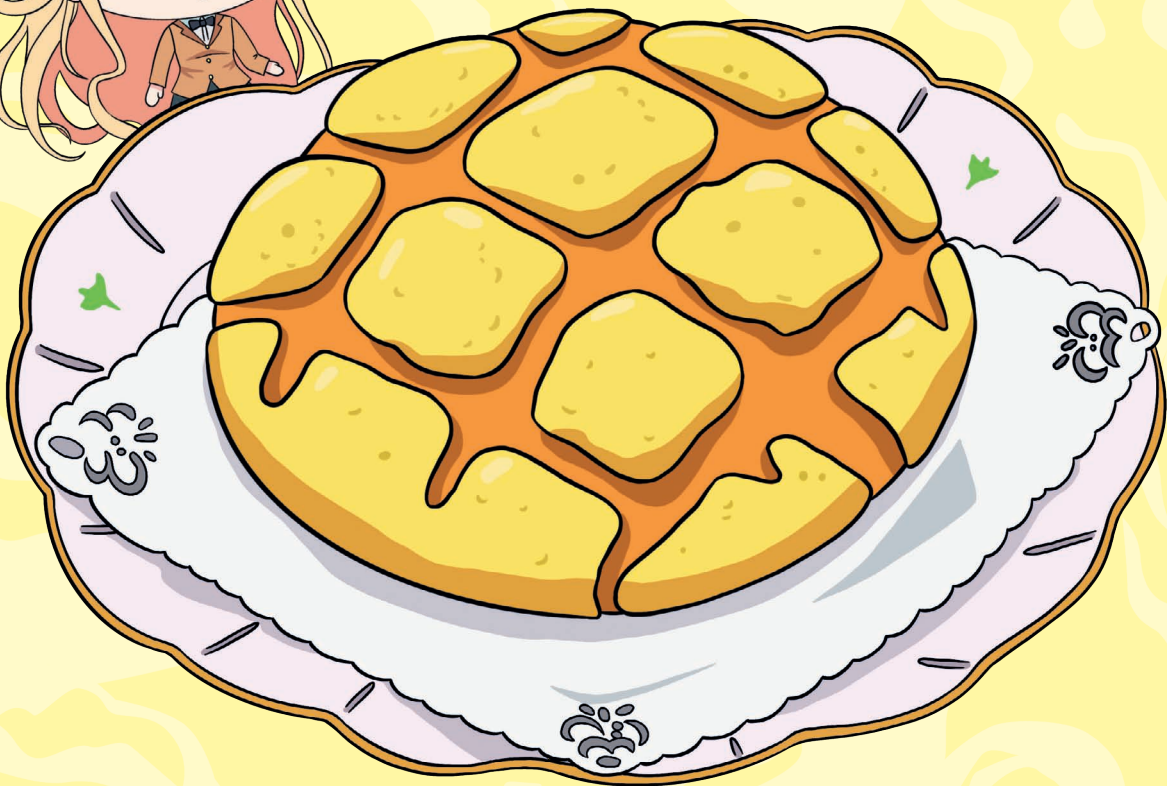
Растворить свежие дрожжи в теплой воде. Смешать в миске муку, сахар, соль, яйцо, растопленное сливочное масло и дрожжи (вода + дрожжи), замесить до состояния гладкого теста. Оставить тесто на 30 минут.

Разделить тесто на 6 равных частей, сформовать шарики диаметром примерно 6 см.

Вымесить руками все ингредиенты для песочного теста до твердого состояния. Убрать тесто на 1 час в холодильник. Разделить тесто на 6 равных частей, сформовать шарики. Раскатать каждый шарик песочного теста между двумя листами полиэтиленовой пленки в кружочек, Ø примерно 11 см.

Положить на кружочек песочного теста шарик из дрожжевого теста. Свернуть полиэтиленовую пленку — таким образом, чтобы объединить оба теста. Обмакнуть мелонпан в сахар с одной стороны, сделать на тесте надрезы ножом. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °C в течение 12–15 минут. Приятного аппетита!

Если честно, попробовав
в первый раз мелонпан, я была
разочарована. Да, вкусно и сладко,
но никакого сходства с дынным вкусом
нет и в помине. И только чуть позже
я узнала, что такое название дано не из-
за вкуса, а из-за внешнего вида булочки.



4.17 Дайфуку с клубникой — «Забавы богов»

6 порций

Ингредиенты:

Бобовая паста анко — 150 г
Крахмал картофельный — 1 ст. л.
Сахар — 50 г
Вода — 150 мл
Мука рисовая — 200 г
Спелая клубника — 6 ягод

*Если тебе всегда не везет,
 да еще и преследует мощное
 проклятие, хочется увидеть хотя бы один
 лучик света в этом темном мире. В такой
 ситуации хоть немного могут помочь
 дайфуку. Ведь они переводятся как «большая
 удача», которая так нужна богу подземного
 мира Агю.*

Сформовать из бобовой пасты 6 шариков, поместить в центр каждого шарика ягоду клубники, предварительно помыв и удалив хвостики. Отставить шарики в сторону.

В кастрюльке нагреть воду, растворить в ней сахар, остудить до слегка теплого состояния.

Муку высыпать в емкость для СВЧ, добавить воду, тщательно перемешивая, чтобы не было комочков. Жидкое тесто необходимо поставить в СВЧ на 1–2 минуты, зависит от мощности. Вытащить, перемешать и снова поставить на то же время. Повторять процедуру до тех пор, пока тесто не станет эластичным, прозрачным и не соберется в комок.

Дать тесту немного остыть, поделить на 6 равных частей, выложить на присыпанную крахмалом поверхность.

Шарики из теста раскатать толщиной в 4–5 мм, поместить внутрь начинку, уложить швом вниз. Готовые дайфуку обычно посыпают крахмалом, но его можно заменить на сахарную пудру. Приятного аппетита!



4.18 Набэкко данго — «Кухарка в доме майко»

4 порции

Ингредиенты:

Бобы адзуки — 200 г

Сахар — 300 г

Вода — 1 л.

Соль — по вкусу

Шарики данго

Обычно данную сладость в Японии готовят по праздникам или просто значимым дням, таким как уборка урожая на полях. Кие готовила его, когда у Сумире было миседзаси. Тогда она стала настоящей майко, получила новое имя. Чем не праздник?

Залить бобы в сотейнике водой, проварить 5 минут, откинуть на дуршлаг. Залить их свежей водой, довести до кипения, накрыть крышкой и варить 1,5–2 часа на медленном огне. Воду слить в отдельную емкость. Размягченные бобы вернуть в сотейник, засыпать сахаром и, непрерывно перемешивая, готовить на сильном огне в течение 10 минут. Масса должна превратиться в пасту.

Понемногу влить оставшийся бобовый отвар до нужной густоты. В конце добавить соль и снова довести до кипения. Получившийся сладкий суп разлить по мисочкам, добавить несколько шариков данго. Приятного аппетита!



4.19 Кастелла — «Выдающиеся звери»

8 порций

Ингредиенты:

Мука — 115 г

Сахар — 115 г

Сливочное масло — 115 г

Молоко — 115 г

Яйца — 7 шт.

Кукурузный крахмал — 2 ст. л.

Сахарная пудра — по вкусу

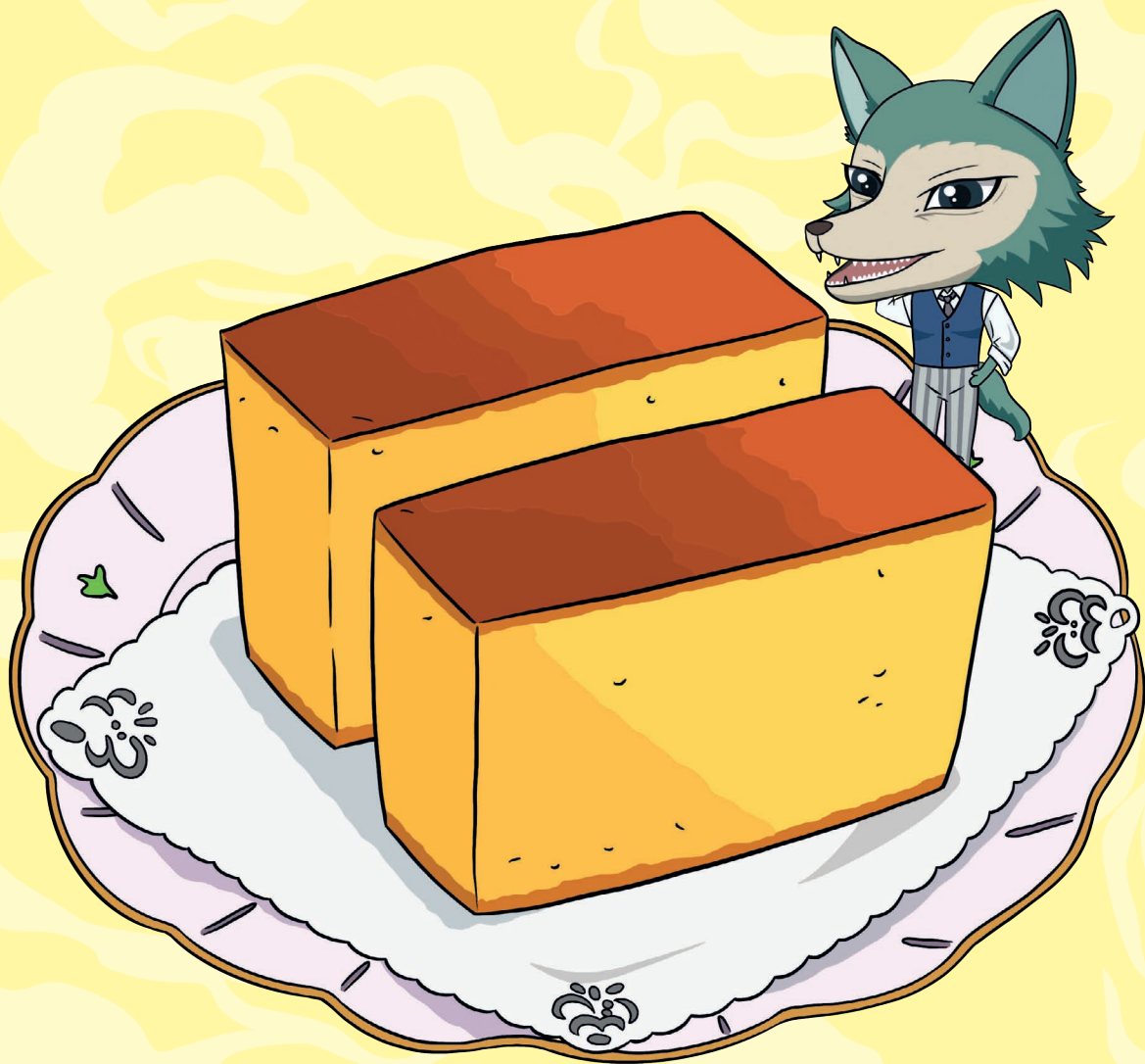
*Не самая удачная
шутка для волка, который
после тяжелой битвы лежит на
больничной кровати. Выбор между
кастеллой, мелонпаном и другим был
слишком очевиден.*

В миске смешать муку с крахмалом, просеять несколько раз. Яйца разделить на желтки и белки, белки убрать в холодильник.

На плите подогреть молоко, растворить в нем сливочное масло, получившуюся смесь остудить до 50–60 °С. В миску с мукой и крахмалом влить молочно-масляную смесь, добавить по очереди желтки, тщательно перемешивая венчиком или миксером на низкой скорости.

Взбить белки с сахаром до устойчивых пиков, сильно взбивать не требуется. Белковую смесь аккуратно вмешать в мучную лопаткой.

Дно и бока формы для выпечки (Ø 18–20 см) выстелить пергаментом, форму желательно взять не разъемную, а цельную, чтобы вода не попала внутрь и не испортила бисквит. Выложить тесто и разровнять. Другую форму или противень большего диаметра наполнить водой и поставить в нее форму с тестом, чтобы уровень воды был примерно 2 см. Выпекать бисквит в разогретой до 150 °С духовке около 70 минут. Духовку не открывать, иначе бисквит осядет! Охлаждать бисквит нужно также в закрытой выключенной духовке. Готовый бисквит выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой. Приятного аппетита!

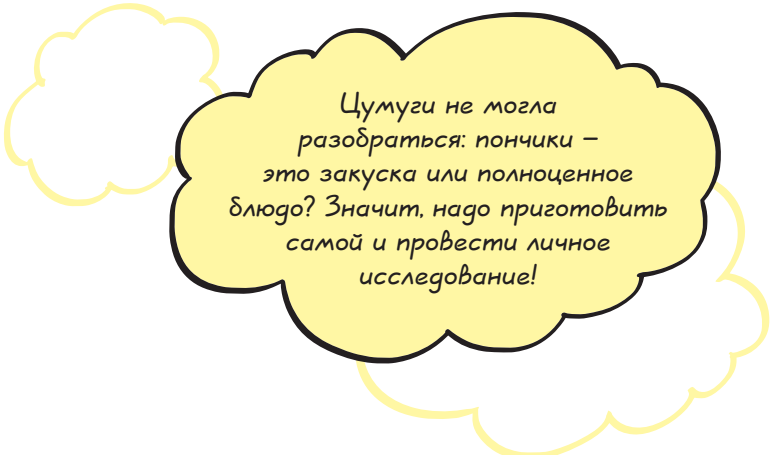


4.20 Пончики — «Дуэт и вспышка молнии»

4 порции

Ингредиенты:

Сахар — 50 г
Дрожжи сухие — 1 пакетик
Вода — 50 мл
Молоко — 70 мл
Соль — 5 щепоток
Яйцо — 1 шт.
Мука — 250 г
Масло сливочное — 15 г
Сахарная пудра — 50 г



*Цумуги не могла
разобраться: пончики –
это закуска или полноценное
блюдо? Значит, надо приготовить
самой и провести личное
исследование!*

Соединить сахар и дрожжи. Добавить теплую воду, молоко и соль, перемешать до растворения всех ингредиентов. Добавить яйцо, снова перемешать. Просеять муку, замесить тесто. Добавить мягкое сливочное масло и снова вымесить тесто, чтобы оно не прилипало к рукам. Накрыть пленкой и убрать в теплое место минут на 30, тесто должно увеличиться в объеме.

Присыпать тесто сахарной пудрой и снова хорошо замесить. Накрыть тесто и отправить в теплое место еще на 30 минут. Достать, еще раз замесить и еще на 30 минут отправить в теплое место.

Выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и не тонко раскатать скалкой. Выдавить круги и в середине каждого круга выдавить еще один маленький. Накрыть полотенцем и дать постоять до увеличения объема.

Разогреть растительное масло до 150–160 °С и пожарить пончики до золотистого цвета с двух сторон. Готовые пончики можно посыпать сахарной пудрой, смазать глазурью, а можно сделать вкусные сэндвичи. Приятного аппетита!



5. НАПИТКИ

5.1 Дынная газировка с мороженым — «Кафе из другого мира»

1 порция

Ингредиенты:

Дынная газировка — 200 мл
Можно заменить на содовую
и добавить по вкусу дынный сироп.

Крошенный лед — 1 ст. л.

Ванильное мороженое — 1 шарик

После прогулки по пустыне так хочется выпить чего-то холодного. У Раны был непростой выбор, ведь в меню так много прохладительных напитков. Но фаворитом всегда будет один-единственный.

Налить газировку в стакан, сверху насыпать измельченный в мелкую крошку лед, украсить шариком мороженого. Подавать с соломинкой и ложечкой для перемешивания. Приятного аппетита!



5.2 Горячий лимонад — «Кухарка в доме майко»

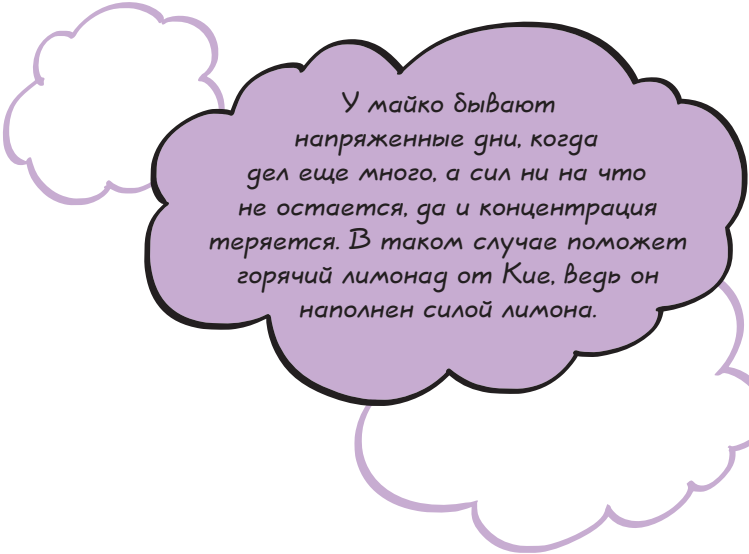
4 порции

Ингредиенты:

Спелый лимон — 3 шт.

Мед — по вкусу

Горячая вода — 1 л



У майко бывают напряженные дни, когда дел еще много, а сил ни на что не остается, да и концентрация теряется. В таком случае поможет горячий лимонад от Кие, ведь он наполнен силой лимона.

1 лимон нарезать кружочками, из остальных выдавить сок, уложить в графин, добавить кипяток и мед по вкусу. Горячий и кислый, с легким привкусом меда, лимонад помогает взбодриться. Приятного аппетита!



5.3 Какао / горячий шоколад — «Великолепный кондитер»

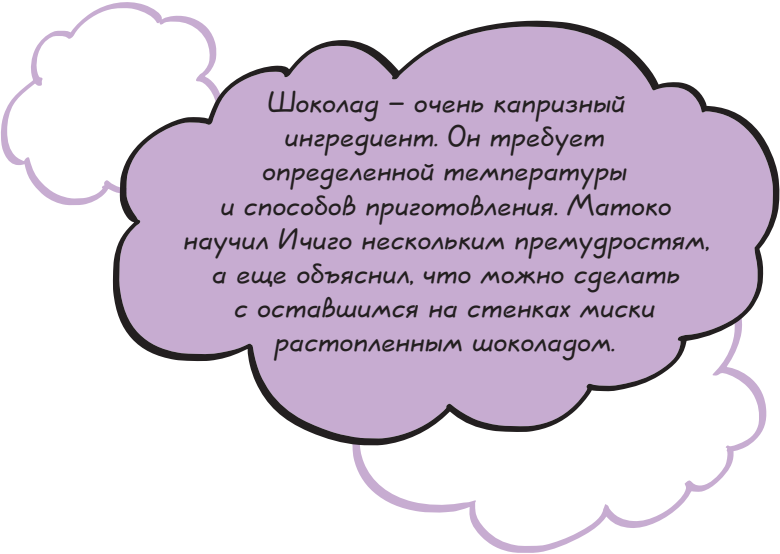
1 порция

Ингредиенты:

Молоко — 200 мл

Сахар — по вкусу

Шоколад — 1 плитка



Шоколад — очень капризный ингредиент. Он требует определенной температуры и способов приготовления. Матоко научил Ичиго нескольким премудростям, а еще объяснил, что можно сделать с оставшимся на стенках миски растопленным шоколадом.

Использовать можно как горький, так и молочный шоколад.

Если вы недавно топили шоколад на водяной бане и его немного осталось на стенках миски после использования, его можно залить горячим молоком, перемешать и получится вкусный горячий шоколад с молоком. Приятного аппетита!



5.4 Фраппе — «Так сложно любить отаку»

1 порция

Ингредиенты:

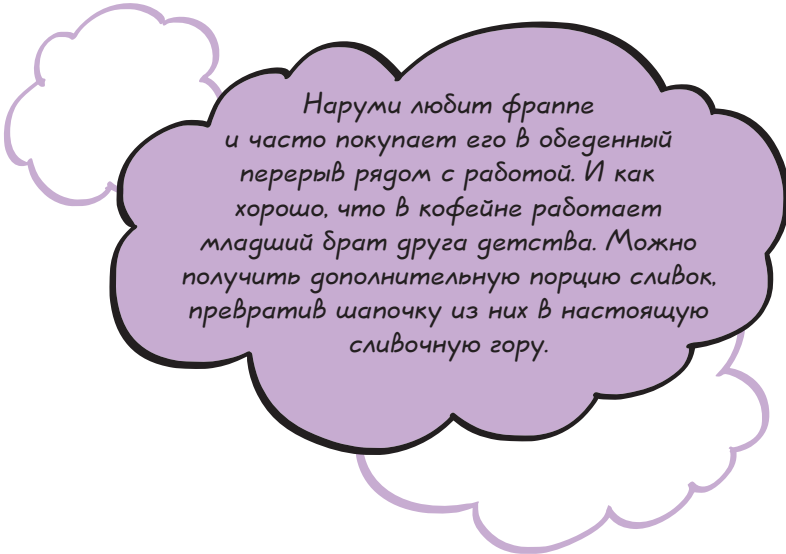
Крепкий кофе — 150 мл

Молоко — 100 мл

Лед — по вкусу

Сахарный сироп — по вкусу

**Взбитые сливки, сироп,
ягоды, орехи для
украшения** — по вкусу



Наруми любит фраппе и часто покупает его в обеденный перерыв рядом с работой. И как хорошо, что в кофейне работает младший брат друга детства. Можно получить дополнительную порцию сливок, превратив шапочку из них в настоящую сливочную гору.

Смешать в чаше блендером кофе, молоко и лед. Сахарный сироп добавить по вкусу. Взбивать до появления пены.

Перелить в бокал, украсить взбитыми сливками, сиропом. Можно добавить ягоды, орехи, шоколадную крошку и т. д. Приятного аппетита!



5.5 Королевский чай с молоком — «Вольный стиль»

2 порции

Ингредиенты:

Чай черный, заварка — 6 г

Молоко — 150 мл

Вода — 150 мл

Сахар — по вкусу

*Необычный напиток,
который можно увидеть
в аниме «Вольный стиль».
Согревает, дарит чувство насыщения.
Самое то для уставших и замерзших
после тренировки ребят.*

Ошпарить чайник кипящей водой, чтобы он стал теплым. Воду слить. Налить 150 мл кипятка, добавить заварку.

Подождать, пока чай заварится. Добавить молоко, перемешать. Разлить по чашкам, при желании добавить сахар по вкусу. Приятного аппетита!



5.6 Кофе флоат с мороженым — «Кафе из другого мира»

1 порция

Ингредиенты:

Кофе американо — 200 мл

Крошеный лед — 1 ст. л.

Ванильное мороженое — 1 шарик

Сладкий сироп — по вкусу

Принц Шариф в отличие от своей сестры не любит сладкие газированные напитки. Его сладостью являются все виды кофе. В аниме представлен безалкогольный вариант. Само слово «флоат» означает «поплавок».

Приготовить кофе американо, налить в стакан, добавить по вкусу сироп, сверху насыпать измельченный в мелкую крошку лед, украсить шариком мороженого.

Подавать с соломинкой и ложечкой для перемешивания. Приятного аппетита!





Handwriting practice area consisting of 20 horizontal dotted lines.

УДК 641.55
ББК 36.997
Г73



Издание для досуга
Для широкого круга читателей
Серия «КР: Кулинарный Роман»

ГОТИСОСАМА ДЭС, Рецепты из твоих любимых аниме

Все права защищены. Никакая часть этой книги не может быть воспроизведена, сохранена в поисковой системе или передана в любой форме и любыми средствами — электронными, механическими, фотокопиями, записью, сканированием или другими — за исключением кратких цитат в критических обзорах или статьях, без предварительное письменное разрешение издателя.

Заведующий редакцией *А. Швырева*
Руководитель направления *Е. Ульшина*
Ответственный редактор *А. Ананьева*
Дизайн обложки *О. Жуковой*
Иллюстрации *Е. Пяновой*
Корректор *А. Цветкова*
Технический редактор *М. Караматозян*
Компьютерная верстка *С. Туркиной*

В оформлении блока и обложки использованы материалы с сайта www.shutterstock.com

Подписано в печать 09.01.2023.
Формат 84×90/16. Усл. печ. л. 14.
Печать офсетная. Гарнитура FreeSet.
Бумага мелованная.
Тираж 8000 экз.
Заказ № .

ISBN 978-5-17-160504-9

Приглашаем тебя окунуться в мир не просто японской кухни — благодаря этой книге ты найдешь множество рецептов из аниме, которые воплощают персонажи на экране. Таковы Аято из «Дьявольских возлюбленных»? Рамен, который так любит Коидзуми-сан? Это и не только!

Попробуй приготовить онигири, которые с мастерством готовила героиня из «Кухарки дома май-ко», оякодон из «Кулинарных скитаний», тамагойки и многое другое — персонажи из твоих любимых аниме ждут, когда ты рискнешь проявить свой талант великого повара и порадуешь себя вкусной едой за просмотром любимого тайтла.

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2024 г.
Общероссийский классификатор продукции
ОК-034-2014 (КПЕС 2008); 58.11.1 — книги,
брошюры печатные.
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, Российская Федерация, г. Москва, Звездный
бульвар, д. 21, стр. 1, комн. 705, пом. 1, этаж 7
Наш сайт: www.ast.ru E-mail: ask@ast.ru

«Баспа Аста» деген ООО
129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, уй 21, 1 құрылым, 705 бөлме
Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий
на продукцию в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3 «а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92. Факс: 8 (727) 251 58 12, вн. 107;
E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Өндірген мемлекет: Ресей

© Текст. Пандора Цербст, 2023
© Иллюстрации. Ева Пянова, 2023
© ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ», 2024

**БЛАГОДАРЯ ЭТОЙ КНИГЕ МОЖНО НАУЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ
ТАК ЖЕ БЫСТРО, КАК ТЫ ПРОГЛОТИЛ СЕЗОН «АТАКИ ТИТАНОВ»!**

**Приглашаем тебя окунуться в мир не просто японской кухни —
здесь ты найдешь множество рецептов из аниме, которые
воплощают персонажи на экране.**


**Такаяки Аято из «Дьявольских возлюбленных»?
Рамен, который так любит Коидзуми-сан?
Это и не только! Попробуй приготовить онигири, которые
с мастерством готовила героиня из «Кухарки дома майко»,
оякодон из «Кулинарных скитаний», тамагояки и многое
другое — персонажи из твоих любимых аниме ждут, когда ты
рискнешь проявить свой талант великого повара и порадуешь
себя вкусной едой за просмотром любимого тайтла.**


книги для любого настроения здесь



ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

www.ast.ru | www.book24.ru

 vk.com/izdatelstvoast

 ok.ru/izdatelstvoast

ISBN 978-5-17-160504-9



9 785171 605049 >

