



ГОТОВИМ,
КАК В

АНИМЕ

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ
НАСТОЯЩИХ ОТАКУ!



Ти́бо ВИЛЛАНОВА



ФОТОГРАФИИ
Николя **ЛОББЕСТЕЛЬ**

ДИЗАЙН
Мехдия **КЕРАЙРИЯ**

ИЛЛЮСТРАЦИИ
Беранже **ДЕМОНСИ**

ХЛЕБ*СОЛЬ®
Москва 2024



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

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

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

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

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

Итадакимас!

Тибо Вилланова
Гастрогик





Les Recettes Enchantées
Le livre des POTIONS

LE CODEX CULINAIR
GEEK SOCIETY
ANXIETIS D'AMATEUR
ULTIMATE
Bard
J. K. Rowling

GEEK SOCIETY



СТРИТ-ФУД

КОРЗИНКА ФРУКТОВ

УТЕШИТЕЛЬНЫЕ ОНИГИРИ ОТ ТОРУ

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

Стр. 11

ДОРОХЭДОРО

ОСОБОЕ БЛЮДО НИКАЙДО

Гёдза с мясом и листьями периллы

Стр. 12

САМУРАЙ ЧАМПУ

ДАНГО ДЛЯ ДЗИНА

Митараси данго

Стр. 15

КЛАСС УБИЙЦ

ТАКОЯКИ ОТ СЕНСЕЯ

Жареные шарики из теста с осьминогом

Стр. 17

KILL LA KILL

КОРОККЭ МАНКАНСЁКУ

Картофельные крокеты с разными добавками

Стр. 18

КРУТОЙ УЧИТЕЛЬ ОНИДЗУКА

ПРОКЛЯТЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Китайские пельмени сиу май

Стр. 22

ВЫДАЮЩИЕСЯ ЗВЕРИ

СЭНДВИЧИ С ЯЙЦОМ ПО СРЕДАМ

Сэндвичи с вареным яйцом

Стр. 25

СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА

БЕЗУМНЫЕ ПИЦЦЫ

Пицца с помидорами, сыром, копченой грудинкой и зеленой спаржей

Стр. 26

ТЕМНЫЙ ДВОРЕЦКИЙ

ДЕМОНИЧЕСКОЕ КАРРИ ОТ СЕБАСТЬЯНА

Жареные пирожки с японским карри

Стр. 30

ПОВАР — БОЕЦ СОМА

РОЛЛ С КАРААГЭ ИЗ КВАРТАЛА СУМИРЭ

Роллы с маринованной курицей в панировке и травами

Стр. 34

МАСТЕРА МЕЧА ОНЛАЙН

ВКУСНЕЙШИЙ СЭНДВИЧ ОТ АСУНЫ

Сэндвич в багете с маринованным стейком, шпинатом и острым майонезом

Стр. 37

ЛАГЕРЬ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ

ЯЙЦА ИЗ ОНСЭНА

Яйца-пашот в панировке с мисо, перцем и даси

Стр. 38

БАСКЕТБОЛ КУРОКО

ОКОНОМИЯКИ ДЛЯ КАГАМИ

Окономияки с овощами и острым мисо

Стр. 41

АГРЕССИВНАЯ РЭЦУКО

ЯКИСОБА ОТ АНАИ

Жареная лапша с сосисками, нарезанными в виде осьминожек

Стр. 42

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ИСТРЕБИТЕЛЬ ДЕМОНОВ

ВКУСНЕЙШЕЕ БЭНТО С ГЮДОНОМ ДЛЯ РЕНГОКУ

Говядина с луком, маринованное яйцо, острый тофу

Стр. 46

ИСТРЕБИТЕЛЬ ДЕМОНОВ

ЛАПША ИЗ АСАКУСЫ

Удон с бульоном даси, ямсом и сырым желтком

Стр. 51

АТАКА ТИТАНОВ

РАГУ ОТ ХАНДЖИ

Вегетарианское рагу

Стр. 53

ВАНПАНЧМЕН

НАБЭ ПАНЧ

Сукияки с говядиной, тофу и китайской капустой

Стр. 55

НАРУТО

ЛУЧШИЙ РАМЭН ИЗ «ИЧИРАКУ»

Мисо рамэн со свиной тясю

Стр. 56

ВАН-ПИС

КАРРИ ОТ САНДЖИ И ТАДЖИО

Японское карри

Стр. 60

ВАН-ПИС

РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ ДЛЯ ГИНА

Рис с осьминогом и креветками
Стр. 62

НЕВЕРОЯТНЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖОДЖО

ПЕРВОЕ БЛЮДО ОТ ТОНИО

Спагетти алла путтанеска
Стр. 65

НЕВЕРОЯТНЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ДЖОДЖО

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЧЕРНИЛАМИ

Тальятелле с чернилами каракатицы
Стр. 66

БОРУТО

СУПЕРКИСЛЫЙ ЛИМОННЫЙ БУРГЕР

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

БОРУТО

УЛЬТРА-ОСТРЫЙ БУРГЕР

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

HUNTER X HUNTER

СПАГЕТТИ ИЗ РЕСТОРАНА DORFF AU MOULIN

Спагетти с соусом рагу и грибами
Стр. 75

БРИГАДА ПЫЛАЮЩЕГО ПЛАМЕНИ

ОМУРАЙСУ ОТ ИСАРИБИ

Острый жареный рис с омлетом и домашним кетчупом
Стр. 77

ТОКИЙСКИЙ ГУЛЬ

НИКУДЗЯГА ОТ ЙОРИКО

Говядина, тушеная с овощами и ширатаки
Стр. 78

МОЯ ГЕРОЙСКАЯ АКАДЕМИЯ

МАМИН КАЦУДОН

Свиня отбивная в панировке с яйцом, соусом и рисом
Стр. 78

СЕМЬ СМЕРТНЫХ ГРЕХОВ

ПИРОГ ИЗ «ШЛЯПЫ КАБАНА»

Пирог с мясом и овощами
Стр. 82

ПОВАР — БОЕЦ СОМА

НЕПОДРАЖАЕМОЕ ЖАРКОЕ

Жаркое из картофеля с беконом
Стр. 86

КОВБОЙ БИБОП

ГОВЯДИНА ОТ ДЖЕТА

Чиндзяо розу, жареная говядина с овощами
Стр. 88

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

МАГИЧЕСКАЯ БИТВА

КИКУФУКУ ДЛЯ ГОДЗЁ

Моти со сливками и сладкими бобами эдамамэ
Стр. 93

МОЯ ГЕРОЙСКАЯ АКАДЕМИЯ

ТАЙЯКИ ДЛЯ ГРАН ТОРИНО

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

ХВОСТ ФЕИ

ТОРТ «ФАНТАЗИЯ»

Бисквитный торт со взбитыми сливками
и свежей клубникой
Стр. 96

ТОКИЙСКИЕ МСТИТЕЛИ

ДОРАЯКИ ДЛЯ МАЙКИ

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

СТАЛЬНОЙ АЛХИМИК

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ОТ ВИНРИ

Пирог с яблоками и ревенем
Стр. 101

ТВОЕ ИМЯ

БЛИНЧИКИ-СУФЛЕ ИЗ СНА

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

ДЕТЕКТИВ КОНАН

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ ОТ РАН

Тарт с юдзу
Стр. 105

ДОКТОР СТОУН

СЭНКУ КОЛА

Медовая газировка с лаймом и кинзой
Стр. 106

ДОПОЛНЕНИЕ

БУЛЬОНЫ

Стр. 110

СОУСЫ

Стр. 114

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Стр. 115

ТЕСТО

Стр. 116

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

Стр. 117

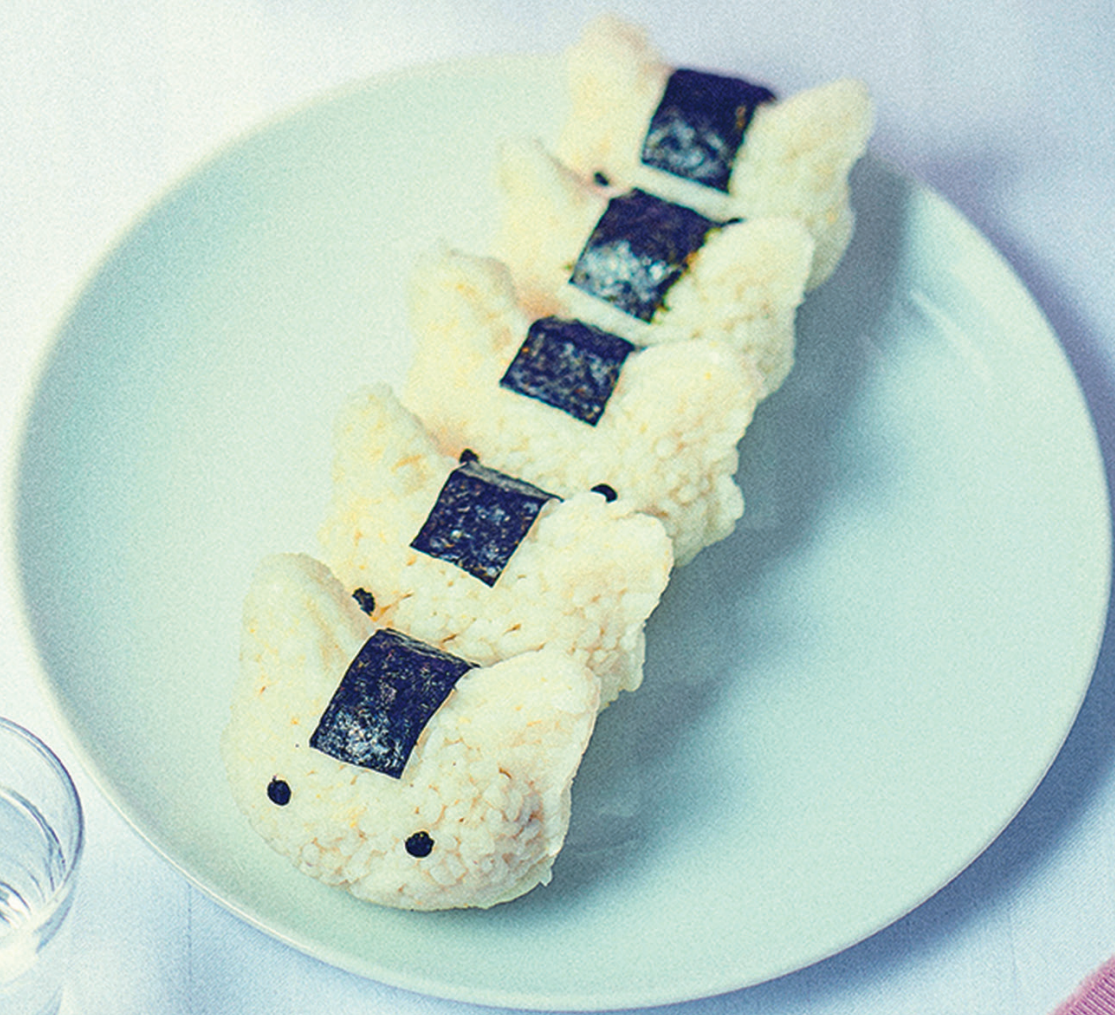


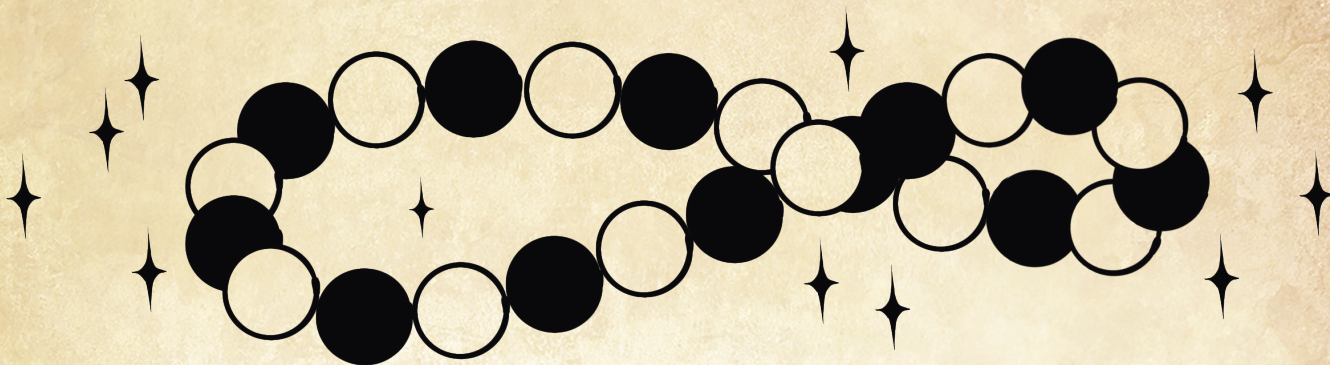
СТРИТ-



ФУД







КОРЗИНКА ФРУКТОВ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 4 порции

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 25 минут

Время остывания: 10 минут

УТЕШИТЕЛЬНЫЕ ОНИГИРИ ОТ ТОРУ

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

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ НАЧИНКИ

1 маленький лук-порей

25 г сливочного масла

10 г пасты мисо

1 ст. л. соевого соуса

ДЛЯ РИСА

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

100 мл рисового уксуса

40 г сахарного песка

5 г соли

1 лист нори



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

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

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

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

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

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



ДОРОХЭДОРО

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 16 гёдза

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 10 минут

ОСОБОЕ БЛЮДО НИКАЙДО

ГЁДЗА С МЯСОМ И ЛИСТЬЯМИ ПЕРИЛЛЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

16 листьев шисо *

16 кружков готового теста
для гёдза или пельменей

Растительное масло

ДЛЯ НАЧИНКИ

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

1 зубчик чеснока

2 см свежего корня имбиря

2 стебля зеленого лука

2 крупных шампиньона или грибов
шитаке

4 листика шисо

20 мл кулинарного саке

50 мл соевого соуса

Соль

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

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

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

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

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

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



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