

АНИМЕ- ПОВАР!

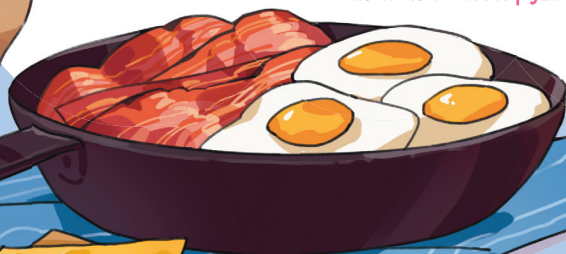
РЕЦЕПТЫ
ДЛЯ НАСТОЯЩЕГО
ФАНАТА

ХЛЕБ*СОЛЬ
Москва

ЗАКУСКИ И ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ГЛАВА 1

- | | | |
|----|-------------------------------|---|
| 6 | ЗАВТРАК | «Ходячий замок» |
| 8 | КАША ОКАЮ | «У Коми проблемы с общением» |
| 10 | ТАМАГОЯКИ | «Дочка вооса и ее нянька» |
| 12 | ЛОСОСЬ ПОД СОУСОМ
БЕР БЛАН | «Порко Россо» |
| 16 | СУКИЯКИ | «Синий экзорцист» |
| 20 | КАЦУДОН | «Юри на льду» |
| 24 | ФУРИКАКЭ ГОХАН | «Повар-боец Сома» |
| 26 | ПЕЛЬМЕНИ ГЁДЗА | «Дорохедоро» |
| 30 | ГЮДОН | «Истребитель демонов» |
| 32 | ОНИГИРИ
«БОМБЫ РИКО» | «Созданный в бездне» |
| 34 | ПАСТА АЛЛА
ПУТТАНЕСКА | «Невероятные приключения
Джоджо. Несокрушимый алмаз» |



36 КАРААГЕ

«Сегодняшнее меню
для семьи Эмии»

38 ОКОНОМИЯКИ

«Баскетбол Куроко»

40 ОМУРАЙСУ

«Дракон-горничная
госпожи Коваяши»

42 РАГУ ИЗ КРОЛИКА

«Мастера Меча Онлайн»

44 РЫБНЫЙ ПИРОГ

«Ведьмина
служба Доставки»

46 ЯКИСОБА

«Добро пожаловать
в ад. Ирума!»

48 ХОТ-ДОГ С ЯКИСОБОЙ

К-On!



ЛАПША И СУПЫ

ГЛАВА 2

50 МИСО-СУП

«Заботливая
800-летняя Жена!»

52 УДОН С ЯЙЦОМ

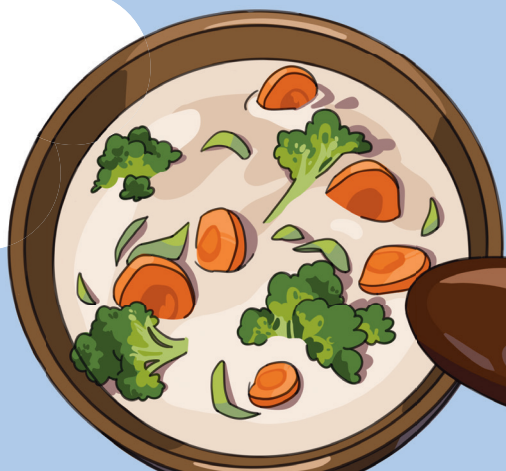
«Истребитель Демонов»

54 ИЧИРАКУ РАМЭН

«Наруто»

58 СЛИВОЧНЫЙ СУП

«Ариэтти
из страны лилипутов»



ДЕСЕРТЫ

ГЛАВА 3

- | | | |
|----|-----------------------------|--------------------------------------|
| 60 | ХЛОПКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК | «Унесенные призраками» |
| 62 | КЕКС «СИБИРЬ» | «Ветер крепчает» |
| 64 | ДОРАЯКИ | «Дораэмон» |
| 66 | ДАНГО | «Самурай Чамплу» |
| 68 | КАКИГОРИ | «Эльфийская песнь» |
| 70 | КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ | К-Он! |
| 74 | ЛИМОННЫЙ ТАРТ
С МЕРЕНГОЙ | «Темный Дворецкий» |
| 78 | ПАЛОЧКИ «ПОКИ» | «Не моя вина,
что я не популярна» |
| 80 | СКОНЫ С ДЖЕМОМ | «Помолвлена
с незнакомцем» |



- | | | |
|----|---------------------|--------------------------|
| 82 | СУФЛЕ-ПАНКЕЙКИ | «Вечно ленивый Танака» |
| 84 | ТАЙЯКИ | «Моя геройская академия» |
| 86 | ПЕЧЕНЬЕ
«МАДЛЕН» | «Великолепный кондитер» |
| 88 | ТОСТ С ДЖЕМОМ | «Человек-бензопила» |
| 90 | БАУМКУХЕН | «Кошечка из Сакурасо» |



НАПИТКИ

ГЛАВА 4



92 ХИЯСИАМЭ

К-Он!

93 МОЛОКО С КОРИЦЕЙ

«Рывка Понбо
на утесе»

94 ЯЧМЕННЫЙ ЧАЙ

«Хоримия»



3

порции

ЗАВТРАК

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВАС ПРОКЛЯЛИ, СОСТАРИВ ТЕЛО НА НЕКОЛЬКО ДЕСЯТКОВ ЛЕТ? «НУ УЖ ТОЧНО НЕ УНЫВАТЬ!» — РЕШИЛА СОФИ И ОТПРАВИЛАСЬ В ПУСТОШИ, ОКРУЖАЮЩИЕ ГОРОДОК, ЧТОБЫ НАЙТИ ВЕДЬМУ, КОТОРАЯ И НАЛОЖИЛА ПРОКЛЯТЬЕ. ОДНАКО ВМЕСТО ВЕДЬМЫ ОНА НАШЛА НОВЫЙ ДОМ В ХОДЯЧЕМ ЗАМКЕ. «ЧТО ЖЕ, НОВЫЙ ДЕНЬ И НОВУЮ ЖИЗНЬ СТОИТ НАЧАТЬ С СЫТНОГО ЗАВТРАКА», — ПОДУМАЛА СОФИ И ПРИНЯЛАСЬ ЗА ГОТОВКУ. ПРИМЕМСЯ ЗА НЕЕ И МЫ.

«Ходячий замок». 28:23

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 ТОЛСТЫХ ЛОМТИКА БЕКОНА (ИЛИ 6 ОБЫЧНЫХ)
- 6 КРУПНЫХ ЯИЦ
- ЩЕПОТКА СОЛИ (ПО ЖЕЛАНИЮ)
- 3 БОЛЬШИХ ЛОМТИКА ХЛЕБА
- 3 ТОЛСТЫХ ЛОМТИКА ТВЕРДОГО СЫРА
- ЧАЙ КАРКАДЕ ДЛЯ ПОДАЧИ





РЕЦЕПТ

1. РАЗОГРЕЙТЕ СКОВОРОДУ НА СРЕДНЕМ ОГНЕ. ВЫЛОЖИТЕ БЕКОН И ГОТОВЬТЕ, ПОКА НИЖНЯЯ СТОРОНА ЛОМТИКА НЕ СТАНЕТ ХРУСТЯЩЕЙ, ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 3–4 МИНУТЫ, ЗАТЕМ ПЕРЕВЕРНИТЕ
2. ОТОДВИНЬТЕ БЕКОН НА ОДНУ СТОРОНУ СКОВОРОДЫ, ЧТОБЫ ОСВОБОДИТЬ МЕСТО ДЛЯ ЯИЦ.
3. РАЗБЕЙТЕ ЯЙЦА, ПОСОЛИТЕ И ГОТОВЬТЕ, ПОКА ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ НЕ СХВАТЯТСЯ, 3–4 МИНУТЫ.
4. РАЗЛОЖИТЕ ЯЙЦА И БЕКОН ПО ТРЕМ ТАРЕЛКАМ. ПОДАЙТЕ С БОЛЬШИМ ЛОМТЕМ ХЛЕБА, КУСОЧКОМ ХОРОШЕГО СЫРА И ЧАШКОЙ КАРКАДЕ.

6
порций

КАША ОКАЮ

ЯПОНСКАЯ КАША, КОТОРУЮ ЧАСТО ГОТОВЯТ ДЛЯ ПРОСТЫВШИХ ЛЮДЕЙ. ТРАДИЦИОННО ПОДАЕТСЯ С КВАШЕНОЙ СЛИВОЙ УМЭБОСИ, ХОТЯ НА САМОМ ДЕЛЕ ДОБАВЛЯТЬ МОЖНО ВСЕ ЧТО ДУШЕ УГОДНО! НО ЕСЛИ ВЫ ГОТОВИТЕ ОКАЮ ДЛЯ БОЛЬНОГО ЧЕЛОВЕКА, КАК ГОТОВИЛА СЁКО КОМИ ДЛЯ ХИТОХИТО ТАДАНО, ВЫБИРАЙТЕ НАПОЛНИТЕЛИ АККУРАТНО, ЧТОБЫ НЕ СДЕЛАТЬ БЛЮДО СЛИШКОМ ТЯЖЕЛЫМ.

«У Коми проблемы с общением»
2 сезон. 6 серия. 19:40

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 СТАКАН (200 МЛ) БЕЛОГО КРУГЛОЗЕРНОГО НЕПРОПАРЕННОГО РИСА
- 6–7 СТАКАНОВ ВОДЫ
- ½ Ч. Л. СОЛИ

РЕЦЕПТ

1. ТЩАТЕЛЬНО ПРОМОЙТЕ РИС В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ. МЕНЯЙТЕ ВОДУ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ОНА НЕ СТАНЕТ ПРОЗРАЧНОЙ.
2. ПОЛОЖИТЕ РИС В КАСТРЮЛЮ, ЗАЛЕЙТЕ ВОДОЙ И ДОБАВЬТЕ СОЛЬ. ВАРИТЕ НА СРЕДНЕМ ОГНЕ ДО ЗАКИПАНИЯ.
3. ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ НАКРОЙТЕ КРЫШКОЙ КАСТРЮЛЮ, ОСТАВИВ ЕЕ ОТКРЫТОЙ ПРИМЕРНО НА ЧЕТВЕРТЬ, И ВАРИТЕ ЕЩЕ 30–40 МИНУТ.
4. ПОЛОЖИТЕ ГОТОВУЮ КАШУ В ГЛУБОКУЮ МИСКУ, ДОБАВЬТЕ ВЫБРАННЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ — ЯЙЦО ВСМЯТКУ, ОТВАРНУЮ ИЛИ ЗАПЕЧЕННУЮ КУРИЦУ, РЫБКУ ИЛИ ВСЕ ЧТО УГОДНО — И ПОДАВАЙТЕ.





ДЛЯ ПОЛНОГО ПОГРУЖЕНИЯ БОЛЬНОГО МОЖНО КОРМИТЬ С ЛОЖЕЧКИ, НО ОБ ЭТОМ СТОИТ ДОГОВОРИТЬСЯ ЗАРАНЕЕ, ИНАЧЕ СМУЩЕНИЯ НЕ ИЗБЕЖАТЬ...

1

порция

ТАМАГОЯКИ

ТАМАГОЯКИ — ЭТО ЯПОНСКИЕ РУЛЕТИКИ ИЗ ОМЛЕТА. ОБЫЧНО ИХ ГОТОВЯТ КАК ГАРНИР К МЯСУ, НО МОЖНО СДЕЛАТЬ И СЛАДКИЙ ВАРИАНТ И ПОДАТЬ НА ДЕСЕРТ. ЯЭКА САКУРАГИ ПРЕДПОЧИТАЕТ ИМЕННО СЛАДКИЕ ТАМАГОЯКИ, ТАК ЧТО ИХ МЫ И БУДЕМ ДЕЛАТЬ. НИКТО ВЕДЬ НЕ ХОЧЕТ ЗЛИТЬ ЕЕ ОТЦА — ГРОЗНОГО ГЛАВУ КЛАНА ЯКУДЗА?!

«Дочка Босса и ее нянька»
1 сезон. 1 серия. 13:24

ДЛЯ ПОЛНОГО ПОГРУЖЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАЛОЧКИ ДЛЯ ГОТОВКИ — ОНИ ПОХОЖИ НА ПАЛОЧКИ ДЛЯ ЕДЫ, НО ДЛИННЕЕ, ЧТОБЫ НЕ ОБЖИГАТЬ И НЕ ПАЧКАТЬ РУКИ ПРИ ГОТОВКЕ.

