

映画の料理

la
cuisine
japonaise
à l'écran

60 recettes culte
du studio Ghibli
à *Midnight Diner*.

映画
の
料理

Сатиё Харада

Рецепты
из японского
кино и аниме

от студии «Гибли»
до «Полночной закусочной»



УДК 791.43/45+641.5
ББК 85.37+36.99
Х20

First published by Editions Gallimard, Paris

Перевод с французского *Светланы Смалевой*

Дизайн верстки *Сары Вассеги*

Фотографии блюд *Давида Баннье*

Дизайн обложки *Анны Якуниной*

Харада, Сатиё

Х20 Рецепты из японского кино и аниме: от студии Гибли до «Полночной закуской» / Сатиё Харада; пер. с фр. С. Смалева. — Москва : Издательство АСТ, 2025. — 184 с. — (Мировая еда. Кинорецепты).

ISBN 978-5-17-172706-2

Посмотрите на мир японской гастрономии через призму любимых фильмов и аниме! Внутри вас ждут тщательно отобранные и простые в приготовлении рецепты, подходящие как для начинающих кулинаров, так и для опытных гурманов. Каждое блюдо сопровождается рассказом о фильме или сериале, который стал источником вдохновения: от бессмертной классики вроде «Токийской повести» Ясудзиро Одзу и «Жить» Акиры Куросавы до современных сериалов «Самурай-гурман» и «Что ты ел вчера?»

Благодаря этой увлекательной книге читатель сможет попробовать паровые булочки из «Унесенных призраками» и японский ризотто из «Принцессы Монокке» Хаяо Миядзаки, холодный рамен с томатами и огурцами из «Сада изящных слов» Макото Синкая, японский омлет тамагояки из «Полночной закуской» Дзёдзи Мацуоки, а также японские сладости вроде моти и дораяки. Для удобства использования рецепты поделены на разделы: блюда в кляре и на пару, рыбные, мясные и овощные блюда, а также десерты и чай.

УДК 791.43/45+641.5
ББК 85.37+36.99

ISBN 978-5-17-172706-2

© Editions Gallimard, collection Hoëbeke 2023
© С.Ю. Смалева, перевод, 2025
© Издательство АСТ, 2025

映画の料理

ОСНОВЫ



На 600 мл бульона
Время приготовления: 10 минут
Время варки: 5 минут
Дать постоять: 2 часа

Ингредиенты

- 10 см водорослей комбу
- 20 г кацуобуси (сушеная стружка тунца Бонито)
- 600 мл воды

Бульон Даси

1. Воду налейте в кастрюлю, добавьте туда комбу. Дайте настояться от 1 до 2 часов, затем варите на умеренном или среднем огне. Незадолго до закипания выключите воду и достаньте комбу. Добавьте кацуобуси и снимите с огня. Дайте кацуобуси настояться в течение 5 минут. Процедите через сито.
2. Также вы можете использовать 2 чайные ложки сухого концентрата рыбного бульона Даси (сухой бульон) или 1 пакетик Даси.
3. Если вы используете концентрат, возьмите 2 чайные ложки сухого концентрата бульона. Или на то же количество воды добавьте 1 пакетик Даси и варите до готовности.



На 4 порции

Время приготовления: 3 минуты

Время варки: 15 минут

Дать постоять: 1 час 10 минут

Ингредиенты

- 450 г круглозерного белого риса
- 660 мл воды

Отварной рис

1. Сварите рис. Насыпьте его в глубокую тарелку, промойте прохладной водой, перемешайте рукой, затем быстро слейте воду. Повторяйте, пока вода не станет прозрачной. Дайте воде стечь, переложите рис в кастрюлю и залейте чистой водой. Дайте постоять примерно час, пока рис не побелеет (сначала рис будет полупрозрачным).
2. Накройте крышкой, включите быстрый огонь, доведите до кипения и варите около 3 минут*. Уменьшите огонь до умеренного и оставьте вариться примерно на 10 минут, затем снимите кастрюлю с огня и дайте постоять 10 минут, не убирая крышки*. Рис дойдет до готовности за счет пара.
3. Перемешайте влажной деревянной лопаткой.

* Если вы поставите таймер, вам будет проще при приготовлении.

* Важно не снимать крышку, чтобы не дать пару выйти. Иначе рис получится сухим.

* Заморозка: пока рис еще горячий, разделите его на четыре части, заверните каждую в пищевую пленку и немного придавите, чтобы получилась плоская пластина. Дайте остыть при комнатной температуре, затем уберите в морозилку. Размораживать на плите или в микроволновке в течение 3 минут при 1000 Вт.



映画の料理

	<p>Блюда в кляре и на пару</p>
--	---



Изысканные сочные и хрустящие кусочки жареной курицы, которые хочется есть без остановки.

«Маканай: Готовим для дома майко»

На 4 порции

Подготовка: 15 минут

Приготовление: 10 минут

Дать постоять: 20 минут

Ингредиенты

- 3 чашки растительного масла
- 4 филе бедра с кожей без костей или 4 грудки
- 1 чашка картофельного крахмала или кукурузной муки Maizena или обычной муки
- 1 лимон

Для маринада:

- 60 мл соевого соуса
- 60 мл кулинарного саке
- $\frac{1}{5}$ ч. л. черного перца
- 2 натертых зубчика чеснока
- 1 ст. л. натертого имбиря

Караагэ

1. Приготовьте маринад. В салатнице смешайте соевый соус и кулинарное саке. Добавьте натертые чеснок и имбирь.
2. Нарежьте куриные бедра на кусочки примерно 3 × 4 см и соедините с маринадом. Накройте салатницу и поставьте в холодильник приблизительно на 20 минут.
3. Нагрейте масло во фритюрнице до 160 °C (при такой температуре, если вы окунете влажные кончики палочки в масло, появятся мелкие пузырьки). Достаньте кусочки курицы из салатницы с маринадом, промокните и обваляйте в крахмале, чтобы они были покрыты им полностью.
4. Погрузите кусочки курицы в горячее масло и жарьте в течение 5 минут до золотистой корочки. Промокните бумажным полотенцем, поместите в горячее масло другие кусочки. При подаче на тарелку положите четвертинку лимона.