

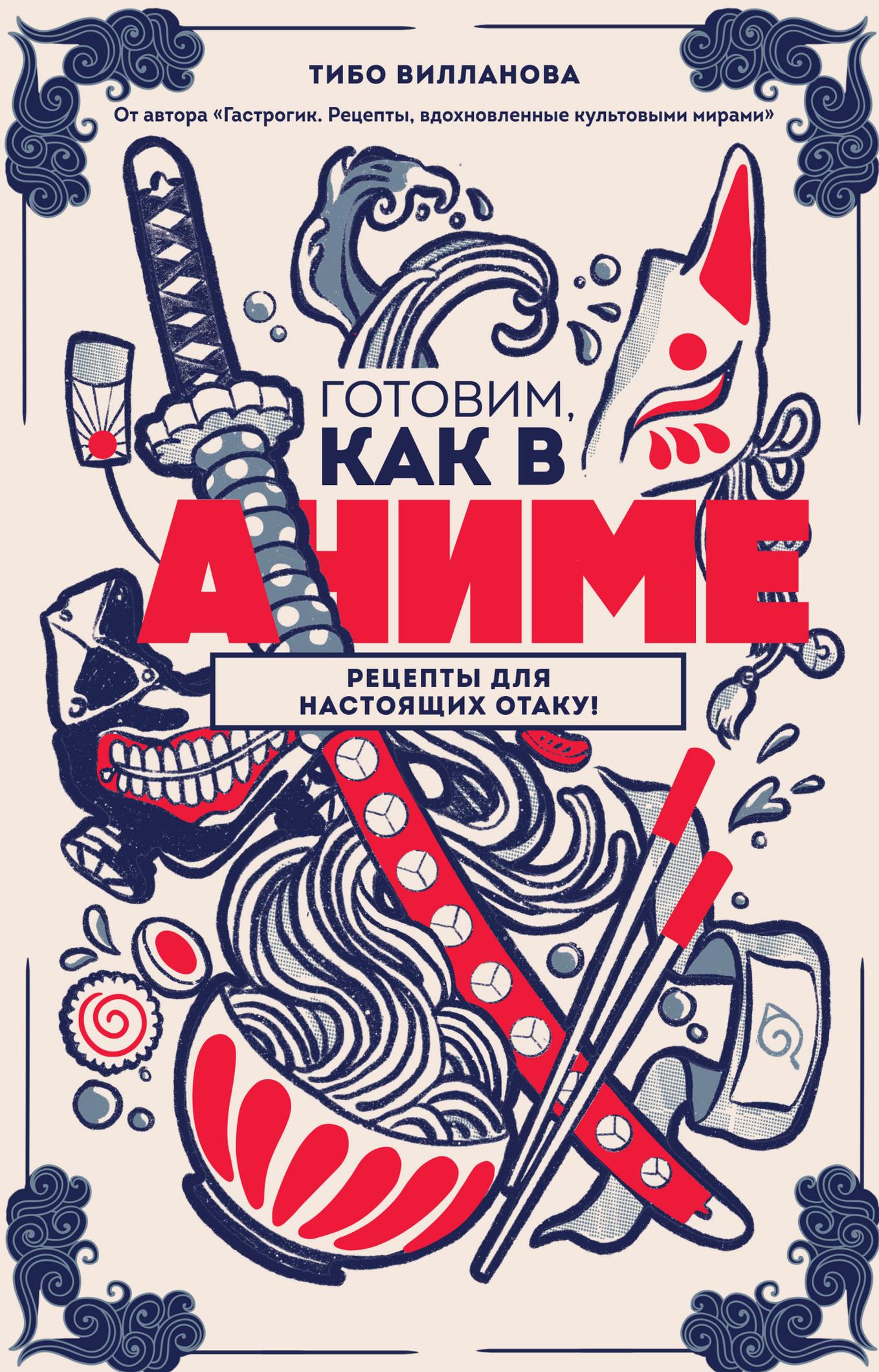
ТИБО ВИЛЛАНОВА

От автора «Гастрогик. Рецепты, вдохновленные культовыми мирами»

ГОТОВИМ,
КАК В

АНИМЕ

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ
НАСТОЯЩИХ ОТАКУ!



Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. КНИГИ ПО КУЛЬТОВЫМ ВСЕЛЕННЫМ.
ОТ ИГР ДО СЕРИАЛОВ

Вилланова Тибо

ГОТОВИМ, КАК В АНИМЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ОТАКУ!

Перевод с французского К. Яковлевой

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

Gastronogeeek Anime: 40 Recettes inspirées par les plus grands animé

Text: Thibaud Villanova, Photographs: Nicolas Lobbestaël, Illustrations: Bérengère Demoncey

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

Вилланова, Тибо.

B45 Готовим, как в аниме : рецепты для настоящих отаку! / Тибо Вилланова ; фотографии Николя Лоббестель ; дизайн Мехдия Керайрия ; иллюстрации Беранже Демонси ; [перевод с французского]. — Москва : Эксмо, 2024. — 120 с. : цв. ил. — (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов).

ISBN 978-5-04-177354-0

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

УДК 641.55
ББК 36.997

© **К. Яковлева,**
перевод на русский язык, 2023

© **Оформление.**

ООО «Издательство «Эксмо», 2024

ISBN 978-5-04-177354-0

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар
қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

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

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

Произведено в Российской Федерации
Ресей Федерациясында өндірілген

Дата изготовления/Подписано в печать 09.10.2023.

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

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



eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



ISBN 978-5-04-177354-0



9 785041 773540 >



Хочешь стать
автором «Эксмо»?

ЧИТАЙ·ГОРОД



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







СТРИТ-ФУД

КОРЗИНКА ФРУКТОВ

УТЕШИТЕЛЬНЫЕ ОНИГИРИ ОТ ТОРУ

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

Стр. 11

ДОРОХЭДОРО

ОСОБОЕ БЛЮДО НИКАЙДО

Гёдза с мясом и листьями периллы

Стр. 12

САМУРАЙ ЧАМПУ

ДАНГО ДЛЯ ДЗИНА

Митараси данго

Стр. 15

КЛАСС УБИЙЦ

ТАКОЯКИ ОТ СЕНСЕЯ

Жареные шарики из теста с осьминогом

Стр. 17

KILL LA KILL

КОРОККЭ МАНКАНСЁКУ

Картофельные крокеты с разными добавками

Стр. 18

КРУТОЙ УЧИТЕЛЬ ОНИДЗУКА

ПРОКЛЯТЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Китайские пельмени сиу май

Стр. 22

ВЫДАЮЩИЕСЯ ЗВЕРИ

СЭНДВИЧИ С ЯЙЦОМ ПО СРЕДАМ

Сэндвичи с вареным яйцом

Стр. 25

СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА

БЕЗУМНЫЕ ПИЦЦЫ

Пицца с помидорами, сыром, копченой грудинкой и зеленой спаржей

Стр. 26

ТЕМНЫЙ ДВОРЕЦКИЙ

ДЕМОНИЧЕСКОЕ КАРРИ ОТ СЕБАСТЬЯНА

Жареные пирожки с японским карри

Стр. 30

В ПОИСКАХ БОЖЕСТВЕННОГО РЕЦЕПТА

РОЛЛ С КАРААГЭ ИЗ КВАРТАЛА СУМИРЭ

Роллы с маринованной курицей в панировке и травами

Стр. 34

МАСТЕР МЕЧА ОНЛАЙН

ВКУСНЕЙШИЙ СЭНДВИЧ ОТ АСУНЫ

Сэндвич в багете с маринованным стейком, шпинатом и острым майонезом

Стр. 37

ЛАГЕРЬ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ

ЯЙЦА ИЗ ОНСЭНА

Яйца-пашот в панировке с мисо, перцем и даси

Стр. 38

БАСКЕТБОЛ КУРОКО

ОКОНОМИЯКИ ДЛЯ КАГАМИ

Окономияки с овощами и острым мисо

Стр. 41

АГРЕССИВНАЯ РЭЦУКО

ЯКИСОБА ОТ АНАИ

Жареная лапша с сосисками, нарезанными в виде осьминожек

Стр. 42

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ИСТРЕБИТЕЛЬ ДЕМОНОВ

ВКУСНЕЙШЕЕ БЭНТО С ГЮДОНОМ ДЛЯ РЕНГОКУ

Говядина с луком, маринованное яйцо, острый тофу

Стр. 46

ИСТРЕБИТЕЛЬ ДЕМОНОВ

ЛАПША ИЗ АСАКУСЫ

Удон с бульоном даси, ямсом и сырым желтком

Стр. 51

АТАКА ТИТАНОВ

РАГУ ОТ ХАНДЖИ

Вегетарианское рагу

Стр. 53

ВАНПАНЧМЕН

НАБЭ ПАНЧ

Сукияки с говядиной, тофу и китайской капустой

Стр. 55

НАРУТО

ЛУЧШИЙ РАМЭН ИЗ «ИЧИРАКУ»

Мисо рамэн со свиной 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

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

СЕМЬ СМЕРТНЫХ ГРЕХОВ

ПИРОГ ИЗ «ШЛЯПЫ КАБАНА»

Пирог с мясом и овощами
Стр. 82

В ПОИСКАХ БОЖЕСТВЕННОГО РЕЦЕПТА

НЕПОДРАЖАЕМОЕ ЖАРКОЕ

Жаркое из картофеля с беконом
Стр. 86

КОВБОЙ БИБОП

ГОВЯДИНА ОТ ДЖЕТА

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

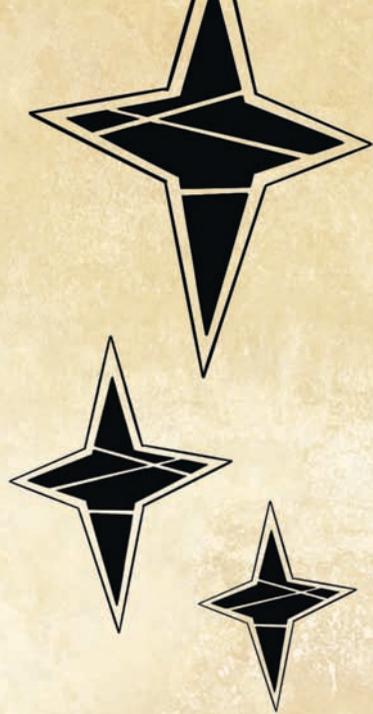
Стр. 115

ТЕСТО

Стр. 116

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

Стр. 117

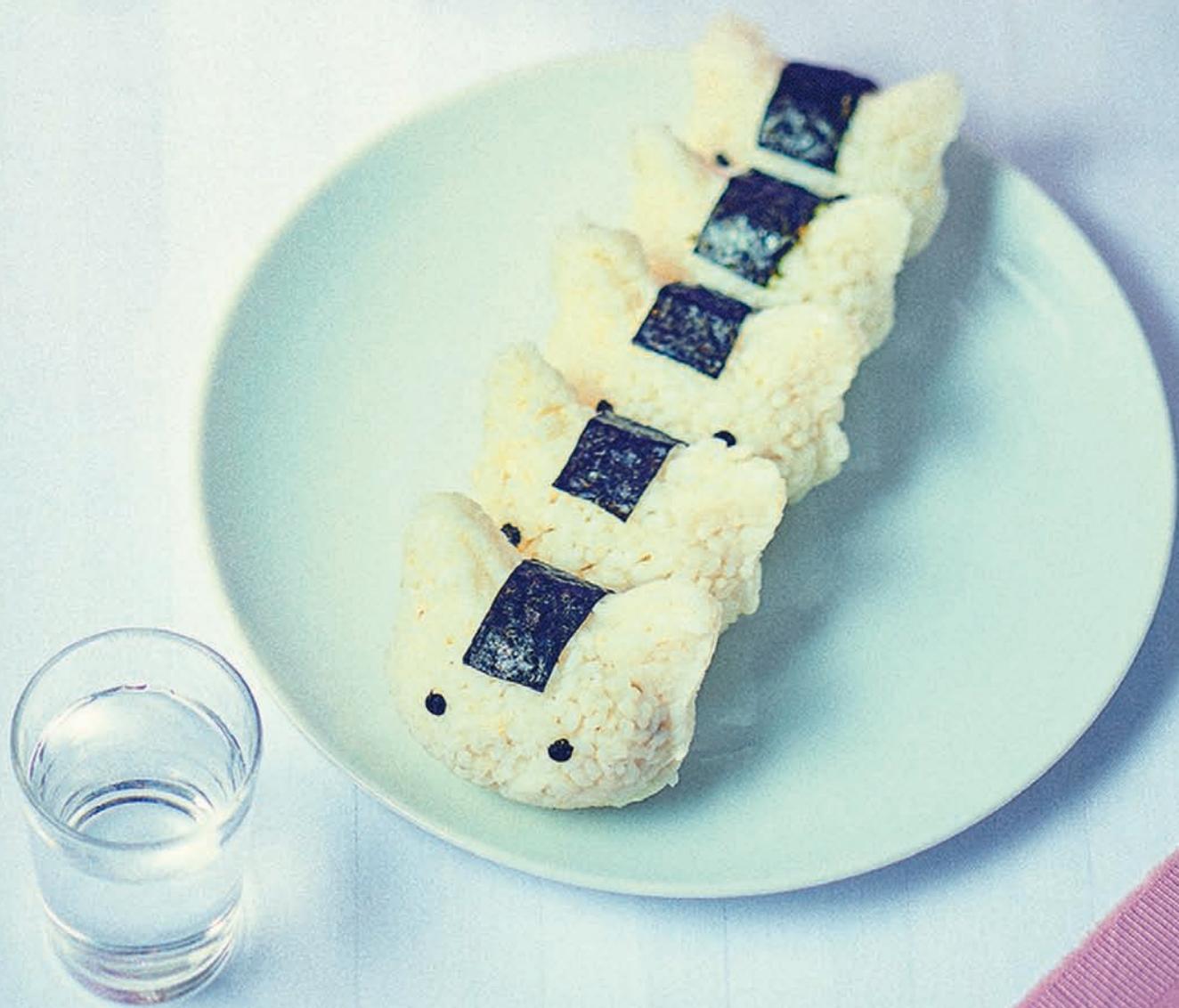


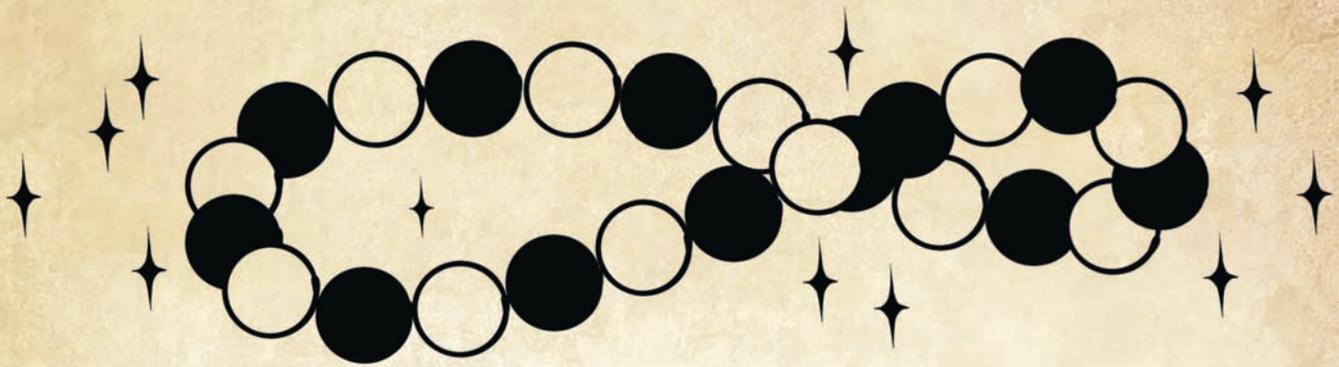
СТРИТ-



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.







САМУРАЙ ЧАМПУ

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ ♦

Выход: 16 порций

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 15 минут

ДАНГО ДЛЯ ДЗИНА

МИТАРАСИ ДАНГО

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ДАНГО

250 г твердого тофу

160 г муки из клейкого риса

2 ст. л. растительного масла

ДЛЯ СЛАДКОГО СОУСА

200 мл соевого соуса

200 г тростникового сахара

100 мл воды

20 г картофельного крахмала

ТАКЖЕ ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Деревянные шпажки для шашлычков



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

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

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

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

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

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