

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ОТАКУ!

ПРИГОТОВЬТЕ ТО, ЧТО ВИДЕЛИ
В ЛЮБИМЫХ АНИМЕ



УДК 641.55
ББК 36.997
Р45

Р45 **Рецепты** для отаку! Приготовьте то, что видели в любимых аниме / рисунки Ольги Никитиной. — Москва : Эксмо, 2024. — 112 с. : цв. ил. — (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов).

ISBN 978-5-04-184944-3

Мечтали попасть в мир любимых аниме? И хотя таких волшебных технологий еще не изобрели, один рабочий способ точно есть: пообедайте вместе с героями! Сядьте рядом с Танджиро, чтобы перевести дух и съесть миску удона, обуздайте Кальцифера и приготовьте завтрак, сделайте самый мощный тост с джемом, маслом и корицей и поделитесь им с Дэндзи. Готовьте и смотрите любимые аниме!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-184944-3

© Е. Попов, текст, 2024
© О. Никитина, иллюстрации, 2024
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Содержание



Закуски и основные блюда

Глава 1

Завтрак («Ходячий замок») —————	8	Паста алла путанеска («Невероятные приключения Джоджо. Несокрушимый алмаз») —	34
Каша окаю («У Коми проблемы с общением») —	10	Карааге («Сегодняшнее меню для семьи Эми») —————	36
Тамагояки («Дочка Босса и ее нянька») —————	12	Окоминояки («Баскетбол Куроко») —————	38
Лосось под соусом		Омурайсу («Дракон-горничная госпожи Кобаяши») —————	40
бер блан («Порко Рассо») —————	14	Рагу из кролика («Мастера Меча Онлайн») —	42
Сукияки («Синий экзорцист») —————	18	Рыбный пирог («Ведьмина служба доставки») —	46
Кацудон («Юри на льду!») —————	20	Сашими из тунца в маринаде («Веселые деньки в общежитии монстров») —————	49
Фурикакэ гохан («Повар-боец Сома») —————	24	Якисоба («Добро пожаловать в ад, Ирума!») —	52
Гёдза («Дорохадоро») —————	26	Хот-дог с якисобой (K-On!) —————	54
Гюдон («Истребитель демонов. Поезд „Бесконечный“») —————	30		
Онигири «Бомбы Рико» («Созданный в Бездне») —————	32		

Лапша и супы

Глава 2

Мисо-суп («Заботливая 800-летняя жена!») —————	58
Удон с яйцом («Истребитель демонов») —	60
Ичираку рамэн («Наруто») —————	62
Сливочный суп с овощами («Ариэтти») —————	66

Десерты

Глава 3

Хлопковый чизкейк («Унесенные призраками») —————	70
Кекс «Сибирь» («Ветер крепчает») —————	72
Дораяки («Дораэмон») —————	74
Данго («Самурай Чамплу») —————	76
Какигори («Эльфийская песнь») —————	78
Клубничный торт (K-On!) —————	80
Лимонный тарт с меренгой («Темный дворецкий») —————	83
Палочки «Поки» («Не моя вина, что я не популярна») —————	86
Сконы с джемом («Помолвлена с незнакомцем») —————	88
Суфле-панкейки («Вечно ленивый Танака») —	90
Тайяки («Моя геройская академия») —————	92
Печенье «Мадлен» («Великолепный кондитер») —————	94
Клубничный сандей («Демон против демона») —————	96
Тост с джемом («Человек-бензопила») —	98
Баумкухен («Кошечка из Сакурасо») —————	100

Напитки

Глава 4

Хиясиамэ (K-On!) —————	104
Молоко с корицей («Рыбка Поньо на утесе») —————	105
Ячменный чай («Хоримия») —————	106



Завтрак	8
Каша окаю	10
Тамагояки	12
Лосось под соусом пер блан	14
Сукияки	18
Кацудон	20
Фурикакэ гохан	24

Закуски и основные блюда

Гёдза	26
Гюдон	30
Онигири «Бомбы Рико»	32
Паста алла путанеска	34
Карааге	36
Окоминояки	38
Омурайсу	40
Рагу из кролика	42
Рыбный пирог	46
Сашими из тунца в маринаде	49
Якисоба	52
Хот-дог с якисобой	54

Завтрак

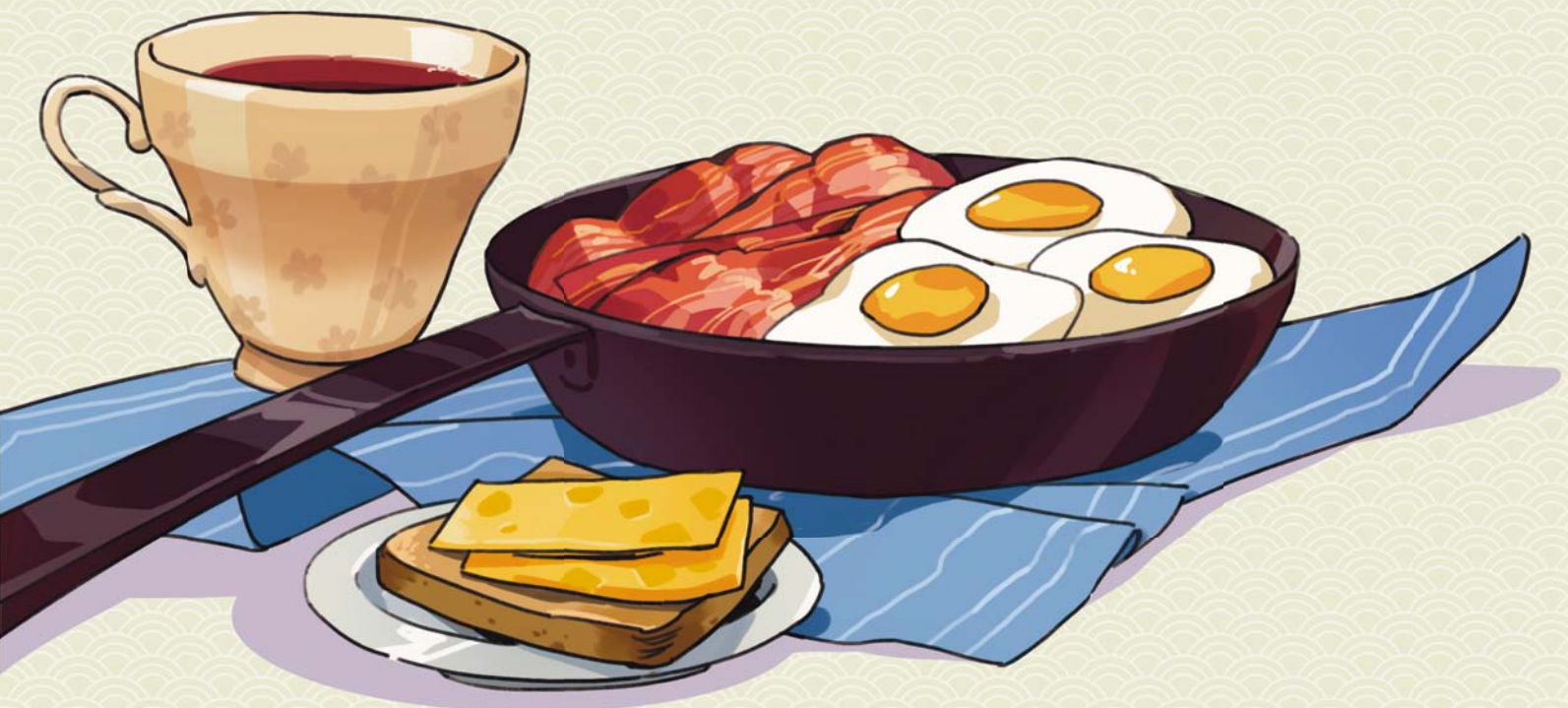
Ингредиенты

- 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

Что делать, если вас прокляли, состарив тело на несколько 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.



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.

Где: «Ходячий замок»
Когда: 28:23

на 3
порции



Каша окаю

Ингредиенты

- 1 стакан (200 мл) белого круглозерного непропаренного риса
- 6–7 стаканов воды
- ½ ч.л. соли

Если хотите получить более жидкую кашу, добавьте больше воды, более плотную – меньше.

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.

на 6
порций



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...

Где: «У Коми проблемы с общением»

*Когда: сезон 2,
серия 6, 19:40*

**Не
болейте!**



на 1
порцию

Тамагояки

Ингредиенты

- 2 куриных яйца
- 1½ ст. л. сахара
- 1 ч. л. мирина
- 1 ч. л. соевого соуса
- Щепотка соли
- Масло для жарки

*Где: «Дочка Босса и ее нянька»
Когда: сезон 1, серия 1, 13:24*

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?!

