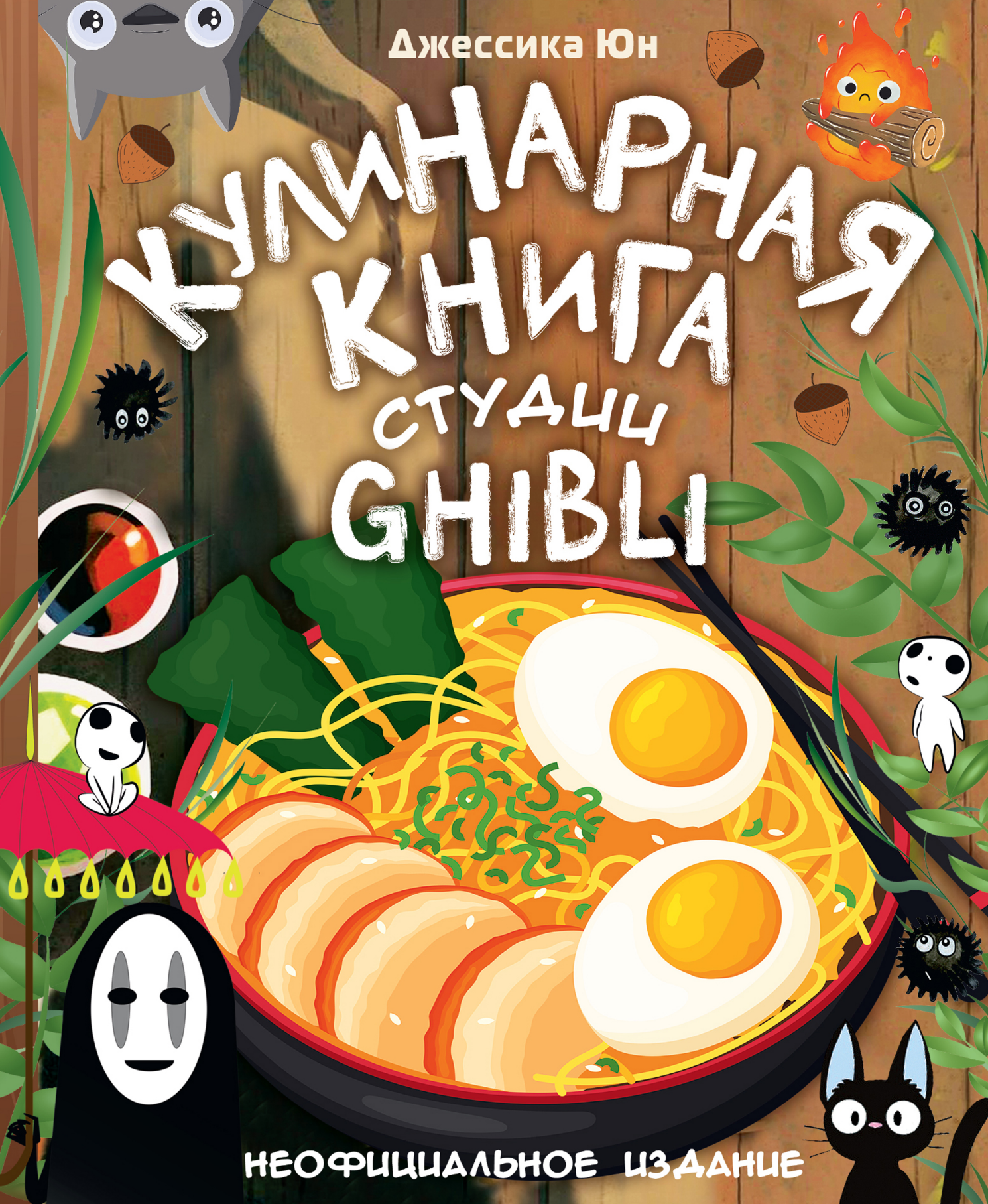

Джессика Юн
Кулинарная книга студии Ghibli
Неофициальное издание

УДК 641.55
ББК 36.997
Ю49

Серия «Кулинарные книги для ценителей»
«Білгірлерге арналған аспаздық кітаптар» сериясы
Издание для досуга
Бос уақытқа арналған басылым
Для широкого круга читателей
Оқырмандардың кең ауқымы үшін

ДЖЕССИКА ЮН
НЕОФИЦИАЛЬНАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА СТУДИИ «ГИБЛИ»
(орыс тілінде)
«ГИБЛИ» СТУДИЯСЫНЫҢ БЕЙРЕСМИ АСПАЗДЫҚ КІТАБЫ

В переводе Полины Буевой

Заведующая редакцией Н. Шутюк.
Ответственные редакторы А. Изотова, Е. Илюхина
Технический редактор Е. Кудиярова. Корректор В. Франтова
Художественное оформление, дизайн обложки
и компьютерная верстка Н. Сушковой

Товар сертифицирован. ТР ТС 007/2011.
Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008);
58.11.1 – книги, брошюры печатные.
Бүкілресейлік өнім жіктеуіші ОК-034 — 2014 (КПЕС 2008), 58.11.1-кітаптар, баспа кітапшалар.
Дата изготовления: май 2026 г.
Подписано в печать 23.03.2026. Формат 84x100/16
Печать офсетная. Бумага офсетная. Гарнитура Circe Rounded. Тираж 3000 экз.
Произведено в Российской Федерации.

Печатается с разрешения Ulysses Press и литературного агентства Andrew Nurnberg

Изготовитель: ООО «Издательство АСТ». 129085, Российская Федерация,
г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, комн. 705, пом. I, 7 этаж.
Наш электронный адрес: ask@ast.ru. Сайт: www.ast.ru
Интернет-магазин: www.chitai-gorod.ru и https://www.bookvoed.ru
Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции:
123112, Российская Федерация, г. Москва, Пресненская набережная,
д.6, стр.2, деловой комплекс «Империя», 14, 15-й этаж
Өндіруші: «Издательство АСТ» ЖШҚ 129085, Ресей Федерациясы,
Мәскеу, Звездный бульвары, 21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, I үй-жай, 7-қабат.
Біздің электрондық мекенжаймыз: www.ast.ru E-mail: ask@ast.ru
Өнім өндіру қызметін жүзеге асыру мекенжайы:
123112, Ресей Федерациясы, Мәскеу, Пресненская жағ., 6-үй, 2-құр.,
«Империя» іскерлік кешені, 14, 15-қабат Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий в Республике Казахстан —
ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы, ул. Домбровского, 3 «а», литер Б, офис 1.
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар қабылдау жөніндегі өкіл:
«РДЦ-Алматы» ЖШС. Домбровский көш., 3«а», Б литері, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 90,91 ,факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz , www.book24.kz
Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: мамыр 2026.
Срок годности продукта не ограничен. Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Издание напечатано на русском языке. Басылым орыс тілінде шығарылған.
Сертификаттауға жатады
Кітап басылымы КО ТР 007/2011 талаптарына сай келеді.
Ресей Федерациясында өндірілген

Отпечатано с электронных носителей издательства.
ООО "Тверской полиграфический комбинат". 170024, Россия, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34, Телефон/факс: (4822) 44-42-15
Home page - www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail) - sales@tverpk.ru

ISBN 978-5-17-158723-9

В книге использованы
иллюстрации,
предоставленные Фотобанком
Shutterstock

12+

Text and photographs copyright © 2022 Jessica Yun.
Concept and design copyright © 2022 Ulysses Press
and its licensors.

© ООО «Издательство АСТ», 2026

Содержание

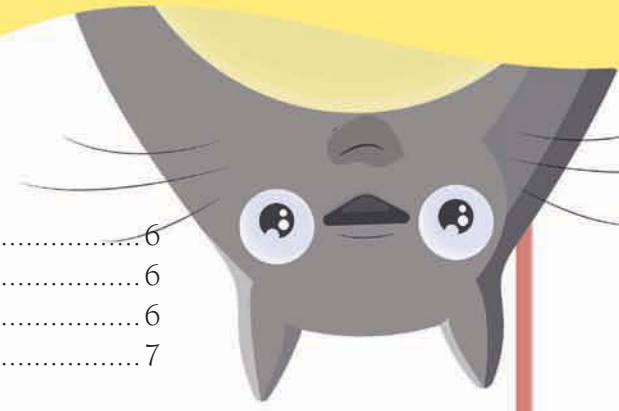
ВСТУПЛЕНИЕ
Волшебство Студии Ghibli 6
Как использовать эту книгу 6
Интересные факты о Студии Ghibli 6
Специальные ингредиенты и оборудование 7

ГЛАВА 1. Завтрак
Жареные яйца с беконом 13
Яйцо в тимьяне на тосте 14
Пышные панкейки по ведьминскому рецепту 16
Завтрак над портом Йокогама 18
Утренний мисо-суп 19
Декадентский горячий мокко 21

ГЛАВА 2. Обед
Сэндвич с ветчиной в дорогу 25
Рамен с ветчиной 27
Культовый школьный обед-бенто 28
«Спасите-наше-здание» школьный бенто 31
Открытый бутерброд с сыром и луком 34
Тарелка сашими из морепродуктов 37
Скумбрия, тушенная в мисо 39

ГЛАВА 3. Ужин
Бабушкин тыквенный пирог с сельдью 42
Тайное послание от жареной скумбрии 45
Жареный лосось в соусе бер блан
для романтического ужина 49
Спагетти болоньезе с колбасками чоризо 50
Куриное конджи (окаю) 53
Сытное говяжье рагу, чтобы накормить толпу 54
Японское сливочное рагу 56
Прозрачный тайваньский пельмешек (ба ван) 59

ГЛАВА 4. Снеки и уличная еда
Классическая темпура 63













Тен-дон (миска риса с темпурой) 65
Трио онигири 66
Мэнчи кацу 69
Копченый и сладкий якитори 71
Такояки 73
Якисоба-пан 77
Хрустящие крылатые гёдза со свининой 79
Куриный карааге (курочка, жаренная во фритюре) 82
Экономияки 85
Тонкацу 86
Кацудон 88

ГЛАВА 5. Десерты и Выпечка
Горячее молоко с медом 92
Шоколадный торт 93
Печенья для чаепития 96
Маленькое желе для чаепития 98
Кантонский паровой пирог для чаепития 99
Сырно-луковые крекеры-рыбки 100
Крекеры-рыбки с тунцом (для ваших пушистых друзей) 102
Дуо из печенья с отпечатками пальцев 103
Торт «Сибирь» 105
Бао с красной фасолью 109

ДЕСЕРТЫ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
ОТ ВЕДЬМИНОЙ СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ
Тыквенный хлеб 112
Песочное печенье «Черный кот» 115
Песочное печенье «Красный бант» 117
Хлеб с карри (Каре пан) 119
Круассан с красной фасолью 123
Шведский бенто-торт «Принцесса» 127
Шведский миндально-кофейный бенто-торт 131
Шведские булочки с кардамоном 133
Хлебные палочки с ветчиной и сыром 135
Булочки с зеленым чаем
и начинкой из черничного джема 137
Японский хлопковый чизкейк 141
Индекс рецептов 142



Этот рецепт вдохновлен одним из моих любимых фильмов студии Ghibli о злобной ведьме, проклятии и ходячем замке. Вам придется готовить его без помощи вашего любимого демона огня, но блюдо все равно будет аппетитным и вкусным. Убедитесь в том, что используете толстые куски бекона, чтобы вытопить как можно больше жира. Подавайте с чашечкой горячего чая и разбудите волшебный замок и всех его обитателей!



ЖАРЕНЫЕ ЯЙЦА С БЕКОНОМ



КОЛИЧЕСТВО: 2–4 ПОРЦИИ
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 0 МИНУТ
ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 20 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 ст. л. подсолнечного масла
- 210 г толсто нарезанного бекона
- 4 крупных яйца
- соль и перец по вкусу

Для подачи:

- 960 мл воды
- 2–4 ч. л. любого чая на ваш выбор
- чиабатта или любой подсушенный хлеб на ваш выбор
- 105 г сыра маасдам или любого сыра на ваш выбор

1. Разогрейте масло на большой чугунной сковороде на среднем огне.

2. Добавьте бекон на сковороду и жарьте, пока он не станет хрустящим, с двух сторон около 5–10 минут.

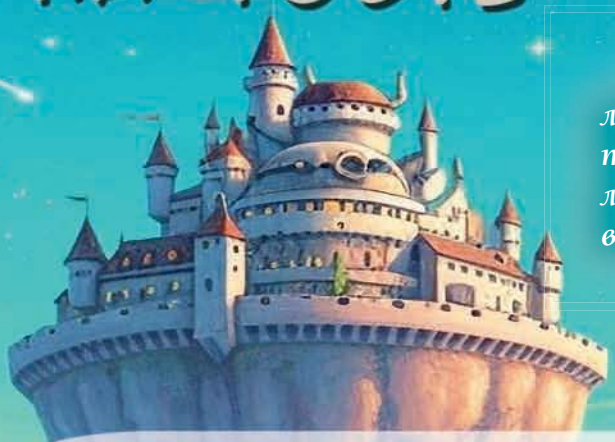
3. Отодвиньте бекон на край сковороды. Разбейте яйца в ту же сковороду и готовьте, пока белки не схватятся, около 3–4 минут. Приправьте солью и перцем.

4. Вскипятите воду в чайнике или маленькой кастрюльке.

5. Добавьте 1 ч. л. чайных листьев в чайник на каждую чашечку чая. Дайте чаю настояться 3 минуты.

6. Подавайте бекон с яйцами прямо в сковороде, добавьте ломти хлеба, кусок сыра и чай. Это блюдо можно разделить с маленькой компанией.

Яйцо с тимьяном на тосте



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 куска свежего белого хлеба
- 2 ст. л. подсоленного сливочного масла
- 1 ст. л. оливкового масла
- 2 веточки свежего тимьяна
- 2 крупных яйца
- соль и перец по вкусу
- 1 очищенный зубчик чеснока

Это яйцо с тимьяном, поданное на толстом ломтике хлеба, станет отличным блюдом, с которым можно сесть у камина, когда вы проголодаетесь, особенно в далеком месте, скрытом в облаках. Делиться с роботами разрешено!

КОЛИЧЕСТВО: 2 ПОРЦИИ
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 МИНУТЫ
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 МИНУТ

1. Поставьте хлеб в тостер или поджарьте его на сухой сковороде до хрустящей золотистой корочки.

2. Пока хлеб поджаривается, поместите сливочное и оливковое масло на среднюю сковороду на средний огонь. Отделите листья от веточек тимьяна и отложите в сторону.

3. Когда масло растопится, добавьте к нему листья тимьяна (сохраните щепотку для украшения) и обжарьте до раскрытия аромата. Это займет от нескольких секунд до 1 минуты.

4. Разбейте яйца в ту же сковороду и готовьте, поливая маслом с тимьяном, пока белки не схватятся, примерно 3–4 минуты.

5. Когда белки схватятся, выключите огонь и накройте сковороду крышкой на 1 минуту. Это позволит пропарить желток и покрыть его тонкой белой пленкой. Приправьте яйца солью и перцем.

6. Когда хлеб поджарится, натрите его зубчиком чеснока. Используя лопатку, поместите яйца на ломти хлеба. Полейте сверху оставшимся на сковороде маслом.

7. Украсьте яйца оставшимся тимьяном.

8. Положите тосты на 2 тарелки и сразу же подавайте.

ПОДСКАЗКА: для того чтобы сделать яйца более подходящими для красивой фотографии, возьмите зубочистку и аккуратно снимите белую пленочку с готового желтка.

ПОДСКАЗКА: тимьян можно заменить на свежий базилик, петрушку или душицу.





Пышные панкейки по ведьминскому рецепту



Это блюдо словно создано для тех, кому предстоит долгий день полетов на метле, — оно вернет бодрость духа и заставит забыть о вчерашних горестях и проблемах.

КОЛИЧЕСТВО: 2 ПОРЦИИ
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 7 МИНУТ
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 ст. л. подсоленного сливочного масла и еще немного для украшения
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 маленькая веточка помидоров черри
- 0,5 ч. л. смеси сушеных трав, например прованской или итальянской смеси
- 360 г (полтора стакана) муки
- 60 г (четверть стакана) сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 3 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соды
- 300 мл (стакан с четвертью) пахты или молочной сыворотки
- 1 крупное яйцо
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 4 ст. л. растительного масла без запаха
- 1 копченая сосиска

кленовый сироп для украшения

1. Растопите сливочное масло в микроволновке или на водяной бане. Дайте ему полностью остыть, пока подготавливаете остальные ингредиенты.

2. Помидоры полейте оливковым маслом и приправьте смесью сушеных трав, солью и перцем по вкусу. Поджаривайте помидоры на сковороде или запекайте в духовке 6–8 минут, пока они не размягчатся и не дадут сок.

3. В миске смешайте просеянную муку, сахар, соль, разрыхлитель и соду до однородности.

4. Сделайте углубление посередине смеси. Добавьте пахту, яйца, ванильный экстракт и растопленное сливочное масло.

5. Перемешайте венчиком до однородной массы. Если тесто будет слишком крутым, добавьте еще 1–2 ст. л. пахты и перемешайте. Тесто должно получиться довольно густым, но легко литься.

6. Нагрейте 1 ст. л. масла без запаха на средней сковороде с антипригарным покрытием на среднем огне. Налейте порцию теста на сковороду и готовьте на каждой стороне 3–4 минуты до золотистого цвета. Повторите то же самое с оставшимся тестом.

7. Пока оладушки жарятся, приготовьте копченую сосиску по своему вкусу.

8. Положите оладушки на тарелки и подавайте с кусочком сливочного масла, кленовым сиропом, копченой сосиской и поджаренными томатами. Ешьте, пока горячее!



Завтрак над портом Йокогама

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 ст. л. растительного масла для жарки
- 2 крупных яйца
- соль и перец по вкусу
- 6 кусочков копченой ветчины
- 2 стакана тонко нарезанной белокочанной капусты
- 2 стакана отварного длиннозерного риса
- Утренний мисо-суп

Независимо от того, готовите ли вы для толпы голодных постояльцев или хотите позавтракать на ходу перед тем, как поднимать сигнальные флажки, этот сытный завтрак наверняка вам понравится. Подавайте с утренним мисо-супом.

КОЛИЧЕСТВО: 2 ПОРЦИИ
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 МИНУТ
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 МИНУТ

1. В средней сковороде на среднем огне разогрейте 1 ст. л. растительного масла и разбейте одно яйцо. Приправьте солью и перцем по вкусу, жарьте 3 минуты или пока белки не схватятся и края не станут хрустящими. Аккуратно переместите жареное яйцо на тарелку и так же пожарьте второе яйцо. Отставьте готовые яйца в сторону.

2. Используя ту же сковороду, поджарьте кусочки ветчины на среднем огне, пока они не станут золотистыми, примерно 2 минуты. Переместите ветчину на тарелку и отставьте.

3. Сервируйте жареные яйца на кусочках ветчины, поместите нарезанную капусту рядом с яйцом на каждой тарелке. Подавайте с миской теплого отварного риса и маленькой миской мисо-супа. Наслаждайтесь вместе с семьей.

Утренний мисо-суп

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кусочек комбу или вакамэ
- 2 стакана теплой воды
- 2 ч. л. порошка даси
- 2 стакана кипятка
- 2 ст. л. белой мисо-пасты
- 1 кусок мягкого тофу, порезанный кубиками
- 1 стрелка зеленого лука

жареный кунжут для украшения

Этот очень легкий, вкусный мисо-суп — основное блюдо всех японских семей. Он отлично подойдет для Завтрака над портом Йокогама (стр. 18). Особенно рекомендуем, если вы спешите в Газетный клуб в Латинском квартале.

КОЛИЧЕСТВО: 2 ПОРЦИИ
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 35 МИНУТ
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 МИНУТ

1. Промойте комбу или вакамэ под проточной водой. Замочите в теплой воде минимум на 30 минут.

2. Пока водоросли замачиваются, растворите порошок даси в миске с горячей водой и отставьте.

3. Когда водоросли полностью размокнут, вылейте воду, а комбу нарежьте на полоски. Поместите в кастрюльку водоросли и смесь порошка даси с водой на средний огонь на 7 минут.

4. Поместите мисо-пасту в половник и опустите в кастрюлю, чтобы вода частично покрывала мисо. Растворите пасту в воде половника, используя палочки для еды, и смешайте воду в половнике с бульоном в кастрюле.

5. В кипящий бульон аккуратно добавьте нарезанный кубиками тофу. Кипятите в течение 3–5 минут.

6. Разлейте мисо-суп по двум фарфоровым мискам, украсьте нарезанным зеленым луком и жареным кунжутом.

ПОДСКАЗКА: если у вас даси в гранулах, используйте 1 ч. л. гранул даси на стакан кипящей воды.





Декадентский горячий мокко







ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 ст. л. порошка какао без сахара и еще щепотка для украшения
- 1,5 ст. л. коричневого сахара
- 2 ст. л. свежих сливок
- 1 стакан молока
- 60 г темного шоколада (70% какао), поломанного на маленькие кусочки
- ¼ ч. л. ванильного экстракта
- 2 ч. л. растворимого кофе
- ¼ стакана горячей воды
- щепотка соли
- 5 ст. л. свежих сливок, взбитых до устойчивых пиков

Мини-маршмеллоу для украшения

Этот сливочный горячий шоколад домашнего приготовления, как известно, приносит утешение ведьмам-стажерам, осевшим в приморском городке! Подавайте с любым из восхитительных видов выпечки и печенья, которые можно найти в главе «Десерты и Выпечка».

КОЛИЧЕСТВО: 1 ПОРЦИЯ
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 МИНУТ
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 5 МИНУТ

1. Смешайте все ингредиенты, кроме взбитых сливок и маршмеллоу, в маленькой кастрюльке и поместите на средний огонь. Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока сахар и шоколад не растворятся полностью, примерно 3–4 минуты. Следите, чтобы молоко и шоколад не сгорели: они могут пристать ко дну кастрюли.

2. Перелейте горячий шоколад в большую кружку, сверху добавьте взбитые сливки, мини-маршмеллоу и щепотку какао-порошка.

3. Подавайте горячим и предложите к нему печенье.



