





# АОДЗИРУ ИЗ «ПОВАРА НЕБЕСНОЙ ГОСТИНИЦЫ»

Аодзиру — это напиток из зеленых овощей и капусты кале, который очень популярен в Японии. Считается, что он восполняет силы и богат витаминами. Именно его Аой подала главе клана Тенгу — Мацубе, который свалился с корабля.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 г капусты кале (или белокочанной капусты)
- ❖ 150 г ростков ячменя
- ❖ 150 г сельдерея (или корень дягиля)
- ❖ 200 мл молока или воды

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Измельчить капусту, ростки ячменя и сельдерей в блендере.
- ◆ Добавить воду, перемешать до однородности. По желанию можно добавить сахар.

ПОРЦИИ:

1



# ФРУКТОВЫЙ ПУНШ ИЗ «ПОВАРА НЕБЕСНОЙ ГОСТИНИЦЫ»

На праздник королевской семьи Аой последним подала фруктовый пунш. Освежающий напиток отлично подходит на праздничный стол, утоляет жажду и освежает.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 2 л клюквенного сока
- ❖ 1 л имбирного эля
- ❖ 3 стакана ананасового сока
- ❖ 3 стакана апельсинового сока
- ❖ 1/4 стакана лимонного сока
- ❖ 1 апельсин для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ В большом кувшине смешать имбирный эль со всеми фруктовыми соками.
- ❖ Охлаждаем фруктовый пунш в холодильнике примерно 3 часа.
- ❖ Перед подачей опускаем в кувшин с фруктовым пуншем нарезанный кружочками апельсин (по желанию).

ПОРЦИИ:  
**1**  
ГРАФИН







# МОККО ИЗ «ТОКИЙСКОГО ГУЛЯ»

Кен Канеки прошел многое: потерял отца, злба родной тети, одиночество в школе. После операции, которая сделала его наполовину человеком, наполовину гулем, Канеки обнаруживает, что его голод притупляет кофе.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 1–2 ст. л. растопленного темного шоколада или шоколадного сиропа
- ❖ 2 ч. л. какао
- ❖ 1–2 ч. л. черного кофе
- ❖ молоко
- ❖ сахар

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Всыпаем в кружку какао, кофе, растопленный шоколад или сироп.
- ◆ Заливаем небольшим количеством кипятка, примерно 4 ст. л.
- ◆ Размешиваем смесь до однородного состояния.
- ◆ Заливаем кипятком на  $\frac{2}{3}$  кружки.
- ◆ Остальную  $\frac{1}{3}$  заливаем молоком.
- ◆ Тщательно перемешиваем и добавляем сахар по вкусу.

ПОРЦИИ:

1



# НАПИТКИ







# ТАЙЯКИ ИЗ «К-ОН!»

С японского слово «тайяки» переводится как «запеченный морской лещ» и ассоциируется с удачей и счастьем. Изначально в печенье добавляли бобовую пасту, а позже стали использовать и другие начинки. Печенье мгновенно стало популярно в Японии, и участницы группы «К-он!» — не исключение. Давайте приготовим!

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 г смеси для блинов
- ❖ 20 г крахмала
- ❖ 100 мл молока
- ❖ 100 мл воды
- ❖ растительное масло
- ❖ бобовая паста, заварной крем или шоколад

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Смешайте все ингредиенты в глубокой миске. Хорошо перемешивайте, чтобы не образовывалось комочков.
- ◆ Для приготовления тайяки понадобится специальная фритюрница или насадка для мультиварки. Ее необходимо смазать растительным маслом.
- ◆ Равномерно распределяем тесто по сковороде. Тесто должно заполнить  $\frac{1}{6}$  часть сковороды.
- ◆ В середину выкладываем желаемую начинку и заливаем вторым слоем теста. Накрываем сковороду и выпекаем 4–5 минут. Тесто должно обрести золотистую корочку.
- ◆ Готовые рыбки тайяки подаем к столу.



ПОРЦИИ:

1





# КАСТЕЛЛА ИЗ «УНЕСЕННЫХ ПРИЗРАКАМИ»

Это многовековое японское кондитерское изделие до сих пор украшает столы японцев. Кастеллу приготовили для Безликого сотрудники купальни «Абура-я», чтобы получить от него щедрые чаевые.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 5 яиц
- ❖ 100 г пшеничной муки
- ❖ 150 г сахарной пудры
- ❖ 50 г меда
- ❖ 30 г коричневого сахара
- ❖ 15 мл молока
- ❖ 15 мл соуса мирин

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Смешиваем мед, молоко и соус мирин, готовим смесь на водяной бане, пока мед не станет жидким.
- ❖ На второй водяной бане взбиваем миксером яйца с сахарной пудрой. Взбиваем до образования густой белой массы.
- ❖ Просеиваем муку в миску с яичной массой и быстро перемешиваем тесто венчиком. Добавляем к тесту медовую смесь и тщательно перемешиваем венчиком.
- ❖ Застилаем форму для запекания пергаментной бумагой, посыпаем дно коричневым сахаром и выливаем тесто. Чтобы убрать пузырьки воздуха, пройдитесь зубочисткой по тесту.
- ❖ Отправляем тесто выпекаться при температуре 180 °C в течение 15 минут.
- ❖ Затем снижаем температуру до 160 °C и продолжаем выпекать еще 40 минут. Если кастелла сильно подрумянится, накройте форму алюминиевой фольгой.
- ❖ Аккуратно вынимаем готовый пирог, даем немного остыть и подаем к столу.



ПОРЦИИ:  
**1**  
ПИРОГ

# ХОТТО КЭЭКИ ИЗ «ВЕДЬМИНОЙ СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ»

Ведьма Кики приготовила эти японские оладья сразу после простуды, когда доставляла рыбный пирог по заказу пожилой клиентки в дождливый вечер. Кики приготовила хотто кээки для себя и своего кота Дзидзи, но он пропустил завтрак, потому что познакомился с милой кошкой Лили.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 2 яйца
- ❖ 3 ст. л. муки
- ❖ 2 ст. л. крахмала
- ❖ 1 ст. л. молока
- ❖ 2 ст. л. сахара
- ❖ 1/4 ч. л. разрыхлителя
- ❖ пергаментная бумага

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Отделить белок от желтка. К желткам добавить муку, крахмал, разрыхлитель и молоко. Хорошо перемешиваем венчиком до образования кремовой консистенции. Белок взбиваем миксером, постепенно увеличивая скорость, до образования пены. Добавляем сахар и продолжаем взбивать до плотной пены.
- ❖ Аккуратно смешать белок и желток до однородности. Тесто для японских панкейков готово!
- ❖ Чтобы хотто кээки получились высокими, необходимо использовать кондитерское кольцо диаметром 8 см либо заранее подготовить формы из пергаментной бумаги.
- ❖ На разогретую сковороду выложить кондитерское кольцо или формы из пергамента и аккуратно распределить по ним тесто, оставив четверть свободного места. Добавьте в сковороду 1–2 ст. л. воды, накройте крышкой. Готовьте на слабом огне. Через 7 минут можно проверить тесто, если оно не прилипает, то панкейки можно переворачивать и жарить в течение еще 4–5 минут. После приготовления снимите пергамент или кондитерское кольцо.
- ❖ Подавать к столу, украсив любимым вареньем, сметаной, сгущенкой, ягодами.



ПОРЦИИ:

1