



# СОДЕРЖАНИЕ

Япония глазами Лор Кие 7

Соленые листья вишни 42

Охаги 45

## БАЗОВЫЕ ПОНЯТИЯ

Данго 46

Вагаси 11

## ВАГАСИ

Ингредиенты 14

Вагаси 51

Виды муки и вспомогательных продуктов 17

Нэрикири 52

Кухонные принадлежности 18

Виды вагаси 54

Оберточная бумага и фуросики 20

Вагаси сибори  
(зеленые и желтые) 54

Анко 22

Хана вагаси  
(«розовый цветок») 54

Варианты анко 24

Аки вагаси (осенние) 56

Сиро-ан 24

Маме-ан 24

## МОТИ

## ТРАДИЦИОННЫЕ

Моти 28

## ДЕСЕРТЫ

Моти дайфуку 30

Дораяки 58

Семейство дайфуку 30

Яцухаси 61

Дайфуку (моти с пастой анко) 31

Агар-агар 62

Дайфуку с клубникой 32

Ёкан 64

Моти от Матильды 34

Ёкан из каштанов 64

Дайфуку моти с орехами 35

Мидзу ёкан 65

Моти с кумкватом 36

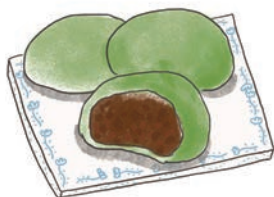
Кудзу мандзю с фасолью 66

Моти с мороженым 38

Мандзю 68

Сакура-моти 40

Варабимоти 70





## МАТТЯ

Маття	74
Чай маття	75
Пирог с маття	76
Пышные оладьи с маття	78
Шоколадная помадка с маття	80
Тирамису с маття	82
Мороженое с маття	84
Песочный торт с маття	86

## СОВРЕМЕННЫЕ ЛАКОМСТВА

Дынная булочка	92
Кавайи	96
Прогулка по Токио в духе кавайи	96
Кафе и рестораны	97
Булочки ан-пан	98
Кастелла	102
Чизкейк	104
Какигори	108
Панна-котта с черным кунжутом	112

Кунжутное печенье	114
Шоколадный мусс из тофу	116

## ФРУКТЫ

Хурма	118
Хосигаки: сушеная хурма	119
Цитрусы	120
Тарталетки с Хоккайдо	123
Желе из юдзу	124

## ЧАЙ

Чай	128
Искусство чаепития	130
Чайная церемония	132
Маття-латте	134
Полезные адреса в Токио	138
Другие полезные адреса	140



Карта региональных фирменных блюд





Тарталетки  
Хоккайдо

Саппоро

ХОККАЙДО

Азуки

Саса  
данго

ТОХОКУ

Дзунда моти

Ниигата

Яки  
мандзю

Тотиги

Клубника

Гумма

КАНТО

Токио

Сакура-  
моти

Сидзуока

Дораяки

Чай

# АНКО 餡子

Анко — паста из фасоли адзуки, которая служит основой многих японских пирожных.

Ее можно купить в японских продуктовых магазинах, но можно приготовить и дома.

Для этого просто нужно быть внимательным. Существует две разновидности пасты анко: цубу-ан, для которой приготовленные бобы адзуки лишь слегка разминают, и коси-ан, для которой бобы протирают через сито или измельчают в блендере до пюреобразного состояния.

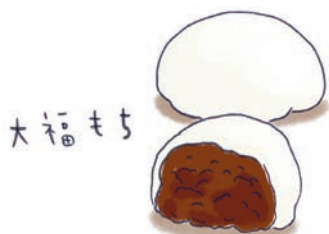


# МОТИ 餅

Приготовленный из риса моти олицетворяет связь с божественными духами. Его обычно едят на вечеринках, а до этого готовят компанией. Например, в первый день нового года многие японцы традиционно собираются с соседями, толкут в огромной ступе предварительно приготовленный на пару клейкий рис (моти-гоме). Из полученного эластичного теста затем делают сладкие или соленые моти.

## Сладкие версии

Самая известная — дайфуку, которую принято запивать чаем маття. Это лакомство с тестом из клейкого риса и сладкой начинкой — пастой из красной или белой фасоли. Не менее популярны моти данго (шарики моти нанизывают на шпажки) или сакура-моти (розовый шарик моти заворачивают в соленый вишневый лист).



### ДАЙФУКУ

Начинка этого моти — паста из красной фасоли.



### ДАНГО

Шарики сладкого моти (см. с. 46).

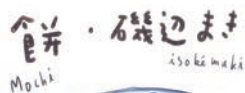


### САКУРА-МОТИ

Моти, завернутое в вишневый лист, с начинкой из пасты анко (см. с. 40).

## Соленые версии

Японцы любят суп со свежеприготовленными моти, но чаще едят их как исобе-маки, то есть жарят на гриле и заворачивают в лист нори, а затем заправляют соевым соусом.



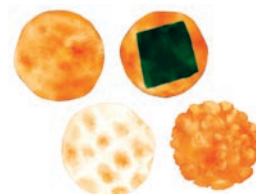
### ИСОБЕ-МАКИ

Моти, зажаренное на гриле, под соевым соусом.



### ОДЗОНИ

Новогодний суп.



### СЕНБЭЙ

Моти, запеченные на углях.

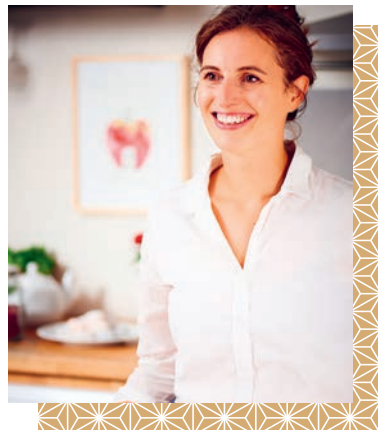
# МОТИ ОТ МАТИЛЬДЫ

## マティルダの餅

Бергамот, вербена, роза, фисташка...  
Все эти вкусы можно ощутить в моти от Матильды, потому что ей пришла в голову хорошая идея дополнить японскую классику.

## КОРОЛЕВА МОТИ

Во время путешествия в Японию Матильду Мотт очаровало дайфуку — традиционный японский десерт из клейкого рисового теста с начинкой из сладкого пюре адзуки — мелкой красной фасоли. На первый взгляд это мягкое изделие не сочетается с кулинарными пристрастиями французов, но Матильда смогла познакомить соотечественников с новыми оттенками вкуса. Восхитительные маленькие мягкие сладости, посыпанные сахарной пудрой, готовят вручную в кондитерских Матильды в Турени и продают в белых коробочках. Могу вас заверить, что это лакомство нашло во Франции массу поклонников.



### *Ароматы, которые предпочитает Матильда*

«Маття доставил нам много хлопот, потому что нелегко бывает правильно оценить степень горчинки. Но, пожалуй, фирменным ароматом нашего Дома стал миндаль. Он отражает нашу философию, состоящую в том, чтобы находиться на полпути между Францией и Японией. Я рекомендую этот аромат тем, кто только открывает для себя моти».



### АДРЕСА

Эти сладости с самыми разными вкусами можно купить в Доме моти, основанном Матильдой Мотт. В Париже у него есть три филиала:

- на улице дю Шерш-Миди, 39 (VI округ);
- улице Тюренн, 120 (III округ);
- улице Лежандр, 30 (XVII округ).

Тот, кто не живет в Париже, может заказать моти с доставкой на дом на сайте [www.maisondumochi.fr](http://www.maisondumochi.fr).





# ДАНГО 団子

Это лакомство тоже делают на основе моти, но дополнительно окрашивают в зеленый и розовый цвета, чтобы получились красивые трехцветные шарики на шпажках.

ИЗ РАСЧЕТА  
НА 15 ШАРИКОВ  
(5 ШПАЖЕК)

Подготовка: 15 минут  
Приготовление: 6 минут

- 50 г рисовой муки
- 110 г муки из клейкого риса
- 90 мл горячей воды
- 1 чайная ложка порошка матча
- 2 капли красного пищевого красителя
- 50 г сахарной пудры

Смешайте в миске муку и сахар.  
Разделите полученную смесь на 3 части.

В одну часть добавьте порошок матча и 30 мл горячей воды. Старайтесь выдержать пропорции. Перемешайте, чтобы получить тесто, по консистенции напоминающее мочку уха. Скатайте 5 шариков.

Во вторую часть смеси добавьте пищевой краситель и 30 мл горячей воды. В последнюю просто добавьте 30 мл горячей воды. Из получившегося теста скатайте по 5 шариков.

Налейте в кастрюлю воду и доведите до кипения. Опускайте шарики партиями, после всплытия варите еще 2 минуты. Достаньте шарики из воды и насадите по 3 штуки на шпажки.

## ПОДСКАЗКА ЛОР КИЕ

Вместо того чтобы самим смешивать муку из разных сортов риса, можно купить готовую муку для данго.





# ДОРАЯКИ だら焼き

Дораяки представляет собой традиционную мягкую выпечку, состоящую, по сути, из двух оладий, между которыми находится анко — паста из фасоли адзуки. Это очень популярное маленькое лакомство, которым можно наслаждаться в любое время.



## ИЗ РАСЧЕТА НА 8 ДОРАЯКИ

Подготовка: 10 минут

Приготовление: 20 минут

- 320 г пасты анко (см. с. 23)
- 4 яйца
- 70 г сахарной пудры
- 1 столовая ложка меда
- щепотка соли
- 140 г муки
- 1 чайная ложка разрыхлителя для теста
- немного растительного масла

Смешайте яйца, сахар, мед и соль, чтобы получилась однородная масса.

Добавьте к ней муку и разрыхлитель.

Разогрейте на сковороде несколько капель растительного масла и влейте туда половину половника теста.

Разровняйте тесто доньшком половника. Готовьте оладьи на среднем огне. Как только появятся пузырьки, переверните и продолжайте жарить еще около 3 минут. Снимите со сковороды и накройте чистой тканью.

Положите на оладью немного пасты анко. Накройте второй оладьей и слегка прижмите.

Подавайте дораяки на стол теплыми, храните под пищевой пленкой.