

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



Чай



Дораяки



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.

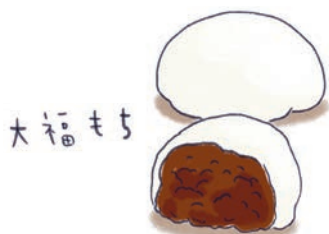


МОТИ 餅

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).

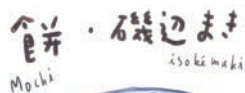


САКУРА-МОТИ

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.



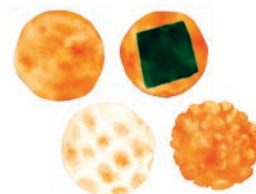
ИСОБЕ-МАКИ

Моти, зажаренное на гриле, под соевым соусом.



ОДЗОНИ

Новогодний суп.



СЕНБЭЙ

Моти, запеченные на углях.

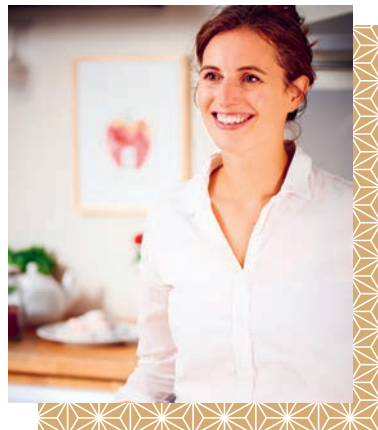
МОТИ ОТ МАТИЛЬДЫ

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.





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.