

ВТОРАЯ РОДИНА ПАСТЫ

Готовим спагетти по-японски

Далеко не всякое иноземное блюдо имеет шанс понравиться японцам... Зато если все-таки блюду удастся «прижиться» в местной кухне, то оно приобретает совершенно особый, неповторимый вкус. Сейчас, например, уже трудно поверить, что темпуру несколько столетий назад в Японию привезли португальские миссионеры, а удон еще раньше пришел из Китая. Даже суси, по одной из версий, родом из Юго-Восточной Азии, где уже до н. э. умели мариновать рыбу. Не так давно в Японию начала проникать классическая итальянская кулинария, и в первую очередь, конечно же, паста. Ичиро-сан рассказал нам, как приготовить итальянскую пасту, придав ей настоящий японский вкус.

Максим **Ершов**, Инна **Финочка**

На 1 порцию:
спагетти (180 г)
оливковое масло (2 ст. ложки)
креветки (3-4 шт., если крупные, то 1 шт.)
кальмары (50 г)
гребешки (3-4 шт.)
вешенки или грибы шитаке (50 г)
репчатый лук (80-100 г)
соль, черный перец (по вкусу)
помидоры черри (4 шт.)
сыр пармезан тертый (по вкусу)
петрушка

Специальный соево-сливочный соус:
сливки 33% (1200 мл)
бренди (30 г)
соевый соус (150 мл)



мирин (можно заменить на саке) (150 мл)
сливочное масло (70 г)

Сливочное масло растопить на слабом огне. Тщательно перемешать Соус готов. То, что останется,

можно хранить в холодильнике. Кстати, соус подходит как к мясным, так и рыбным блюдам. Поджарить мясо или рыбу. Когда блюдо практически готово, залить его соусом и довести до кипения.



Итиро Хигасияма
Шеф-повар ресторана «Аозора»

СОЕВЫЙ СОУС – ЭТО КУЛЬТУРА

Ичиро-сан убежден, что именно соевый соус придает блюдам оригинальный вкус. Насыщенность, цвет и вкус соуса зависят от того, в каком регионе Японии он изготовлен: **► Коикути** – впервые был приготовлен в регионе Канто, но сейчас распространен по всей Японии. Именно этот соус во всем мире знают как «японский соевый соус». Он имеет насыщенный темный цвет и яркий вкус.

► Усукути – родом из региона Кансай. Цвет у него более бледный, а аромат гораздо тоньше, чем у коикути, на вкус он едва уловимо сладковат. Это связано с тем, что на одной из стадий приготовления в него добавляют сладкое саке.

► Сиро – пришел из префектур Айти и Тиба. Его производят из зерен пшеницы, и потому у этого белого соуса очень яркий вкус и аромат. В основном используется при приготовлении бульона к лапше и различным супам.

ФОТО: НИКОЛАЙ ГУЛАКОВ

СУСИ В ФУЖЕРЕ

По своей философии суси должно прежде всего радовать глаз. Попробуйте подать вашим гостям суси в фужере. Сварите рис (1,5 кг). Растворите в рисовом уксусе (100 мл) сахар (45 г) и соль (15 г), добавьте в рис и тщательно перемешайте в отдельной посуде. Можно использовать специальный уксус или порошок для суси, которые продаются в японских магазинах. Когда рис немного остынет, положите его в фужер. Сверху украсьте каждую порцию, как подскажет фантазия: крабами, красной икрой, лососем, авокадо и т.д.

О ПАСТЕ

Итиро-сан, это комбинированное блюдо?
Нет, это японская кухня.
Но все-таки паста – это итальянское...
Блюдо готовит японец, поэтому оно японское. Если его приготовит итальянец, получится итальянское. А если приготовите Вы, оно будет русским. Разве нет?

Ресторан «Аозора»
Москва, Ленинский пр-т, д. 38, гостиница «Спутник», 1-й этаж.
Тел. (495) 930-58-30



1 Очистить креветки. Нарезать кальмары. Разрезать луковицу на две половины и нашинковать продольно. Вешенки разделить на несколько частей. Помидоры черри разрезать пополам.



4 Добавить гребешки, затем мясо кальмара.



2 Вскипятить воду и положить в нее спагетти. Посолить воду.



5 Когда креветки подрумянятся, добавить лук, вешенки, соль, перец и обжаривать до тех пор, пока лук не станет прозрачным.



3 Оливковое масло разогреть на сковороде на среднем огне. Положить креветки.



6 Спагетти оставить чуть недоваренными – в середине должна быть видна маленькая белая точка. Можно откинуть спагетти на дуршлаг и полить оливковым маслом.



7 Добавить спагетти к морепродуктам и овощам. «А я люблю, не откидывая на дуршлаг, переложить спагетти прямо так, вода испаряется за несколько секунд», – говорит Итиро-сан.



8 Обильно полить блюдо соево-сливочным соусом. Слегка помешивая, довести до кипения. Снять с огня, когда соус приобретет золотистый оттенок.



9 Выложить спагетти на блюдо. Морепродукты, грибы и овощи должны быть сверху. Полить соусом. Посыпать тертым пармезаном, украсить помидорами черри и веточкой петрушки.