



РИС – ВСЕМУ ГОЛОВА

Рис с грибами и мисо-суп со свининой

Уже много веков рис для японцев – все равно, что для русских хлеб; слово «гохан» означает одновременно и «белый рис», и просто «пища». Для японца говорить о рисе – почти то же, что говорить о национальной культуре.

Дарья Ермолаева

Традиционный русский рис, приготовленный как гарнир, японцу кажется странным: масло, соль, а тем более специи в рисе для него недопустимы! Непривычны и другие способы использования любимого злака – в составе супа, салата, начинки для пирога. Для японца рис – абсолютно самостоятельное блюдо.

В разное время года рис готовят с разными ингредиентами: с морковью, корнями лопуха, горохом и другими бобами, с курицей, лососем, морепродуктами, с каштанами, водорослями, грибами. Шеф-повар официальной резиденции посла Японии Хидэхико Наито рассказал, как приготовить настоящий рис с грибами. Он не стал использовать традиционные шитакэ, шимеджи или эноки, а предложил грибы, которые можно найти в России. Подойдут любые! Правда, из шампиньонов – только королевские; у остальных слишком специфический вкус.

В Японии более 400 сортов риса. Самый популярный бренд – «Косихикари». Для нашего блюда лучше всего японский рис. Если его нет, то можно использовать рис для суши или круглый рис берете, липкий и сладковатый. С длинным рисом блюдо точно не получится. Так как рис в Японии традиционно подается вместе с мисо-супом, наш шеф выбрал в качестве второго блюда суп со свининой на основе бульона-даси. Он особенно подходит для холодного времени года. Рецепт такого бульона – азбука японской кухни.



Хидэхико Наито

Шеф-повар официальной резиденции посла Японии

В Японии рис выращивают с III века н. э., со времен первого государства – Яматай. В эпоху Хэйан рис использовали как форму для взноса государственных налогов, а в эпоху Эдо богатство и авторитет феодалов-даймё определяли по количеству их запасов риса. Рис – символ благополучия. В некоторых районах Японии сохранилась традиция во время свадьбы усыпать молодоженов рисом, желая им счастья.

Электрическая рисоварка есть на каждой японской кухне. Прекрасное электронное управление, оптимальное для риса давление под крышкой, точность программы. «Умная» японская рисоварка покорила сердца и соседних народов – китайцев, корейцев. А в самой Японии постепенно стали забывать, как готовить рис без этого чуда цивилизации.

ФОТО: НИКОЛАЙ ГУЛАКОВ

Ингредиенты (на 2-3 порции)



Для бульона-даси:

Вода – 1 л
Тертый тунец – 40 г
Сушеные водоросли комбу – 15 см



Для риса:

Рис – 200 г
Грибы – 100 г
Куриная грудка с кожей – 100 г
Морковь – 40 г
Имбирь – 10 г
Бульон-даси – 180 г
Соевый соус – 20 г
Мирин – 10 г
Саке – 10 г
Горох для украшения



Для супа:

Бульон-даси – 400 г
Свинина – 150 г
Паста мисо – 40 г
Тофу – 100 г
Картофель – 1 шт. среднего размера
Морковь – ½ шт.
Дайкон – ½ шт.
Лук-порей – ½ шт.
Репчатый лук – ¼ головки среднего размера

Готовим бульон-даси



1 Поставить воду на сильный огонь и добавить водоросли комбу.



2 Перед закипанием вынуть комбу, погасить огонь.

3 Добавить тертого тунца, поставить на медленный огонь.



4 Собрать пенку, чтобы сохранить чистоту вкуса.



5 Когда тунец опустится на дно, слить бульон через бумажное полотенце и дуршлаг.



Бульон используется для приготовления супа и добавляется в рис.

Бульон-даси

Готовим рис с грибами



6 Промывать рис, пока вода не станет прозрачной, замочить (летом на 30 минут, зимой на 1 час). Откинуть на дуршлаг.



7 Снять кожу с курицы (несколько позже она еще понадобится), мелко нарезать мясо.



8 Мелко нарезать морковь, грибы, а также имбирь – для аромата.



9 Поджарить куриную кожу на сковороде без масла, слегка придавив к сковороде.



10 Добавить в рис бульон, соевый соус, мирин и саке, а затем морковь, грибы, курицу и имбирь. Не перемешивать.



11 Накрывать крышкой, поставить на сильный огонь, довести до кипения. Уменьшить огонь, подождать 8 минут.



12 Снять с огня, когда из кастрюли начнут доноситься легкие щелчки. Не открывать крышку до готовности.



13 Выдержать под крышкой 10 минут, перемешать. Украсить горошком.



Рис с грибами

Готовим суп со свиной



14 Нарезать картошку, дайкон, морковь, репчатый лук, зеленый лук и свинину тонкими ломтиками.



15 Поставить бульон на сильный огонь.



16 Добавить картофель – он варится дольше других овощей.



17 Во время кипения добавить остальные ингредиенты, уменьшить огонь.



18 Снять пенку. Варить 12–13 минут, затем погасить огонь.



19 Нарезать тофу кубиками, добавить в кастрюлю.



20 Добавить пасту мисо.



21 Мелко нарезать, добавить обжаренную куриную кожу (альтернатива специальному жареному тофу).



Суп со свиной