



# ТОНКИЙ ВКУС СВИНИНЫ

## Готовим бута-но-какун

Есть блюда, которые пришли в Японию из-за границы, но с годами приобрели истинно японский вкус. В эпоху Эдо из Китая сюда проникло блюдо, которое в местном варианте стало называться бута-но-какун – вареные кубики из свинины. Сейчас для него практически нет ограничений: избалованные гурманы ценят его не меньше, чем поклонники простой пищи; его едят в любую погоду, хотя раньше оно считалось зимним; оно подходит для любой ситуации, от делового обеда в ресторане до домашнего застолья.

Антонина Фролова

**ОТОСИБУТА** – крышка, которую хорошо использовать именно при варке овощей, мяса или рыбы на медленном огне. Внешне это обычный круг, как правило деревянный, только держится он не на краях кастрюли, а на продуктах, которые в ней варятся. Благодаря отосибута жидкость не выкипает, блюдо приобретает более насыщенный вкус, продукты сохраняют форму (поскольку их не нужно размешивать), а температура в кастрюле распределяется равномерно. Многие повара делают такие крышки самостоятельно: вырезают из фольги, или бумаги для выпечки, круг и прокалывают в нем 5-7 дырочек.

Есть поговорка про японских поваров: «Они много знают, но мало говорят». Мияока-сан относит себя к новому поколению кухонных сэнсэев, которые совсем не боятся делиться секретами.



**Кадзуюки Мияока**  
Шеф-повар резиденции японского посла в России

### СЕКРЕТЫ УСПЕХА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

- ▶ Блюдо готовится довольно долго, и не стоит сокращать процесс – иначе мясо будет недостаточно нежным и воздушным.
- ▶ В бульон можно добавлять имбирь, анис, лук-порей, окара (соевый творог) и даже кока-колу! Если вам понравится базовый рецепт, смело экспериментируйте с новыми вкусами!
- ▶ Не нужно бояться, что блюдо получится слишком жирным, – большая часть сала выварится.
- ▶ Вместо свинины можно использовать курицу или тунца.
- ▶ Блюдо подают как с вареным рисом, так и с хлебом – например, обернув кусочки свинины в лаваш.
- ▶ Блюдо хорошо сочетается с саке.

ФОТО: НИКОЛАЙ ГУЛАКОВ



**1** Очистить грудинку от лишнего жира и твердой шкурки.

**2** Поджарить мясо с двух сторон до золотистой корочки 2-3 минуты на сковороде без масла. Это поможет сохранить форму куска.

**3** Опустить поджаренную грудинку в кипящую воду на 1 минуту, чтобы ушел лишний жир. Разрезать кусок на несколько полосок шириной около 4 сантиметров.



**4** Опустить полоски в воду и варить на слабом огне 2-3 часа.

**5** Когда мясо станет очень мягким, вынуть из его кастрюли, дождаться, когда остынет (чтобы при резке не разваливалось), желателно положить его под пресс, – чтобы придать мясу ровную плоскую форму. Нарезать кубиками.

**6** Смешать рыбный бульон, саке, соевый соус и сахар, опустить в полученную смесь свиные кубики и варить 30–40 минут на среднем огне под крышкой «отосибута». Бульон должен все время немного кипеть.

### Ингредиенты (на 4 порции)



- 500-600 г сырой грудинки
- 2 средних картофелины
- 1 морковка
- сезонные овощи (брокколи, редька дайкон, зеленая фасоль)
- Для бульона:
- 720 мл рыбного бульона
- даси или воды
- 180 мл саке
- 180 мл соевого соуса
- 120 г сахара



**7** Примерно за 20 минут до окончания варки добавить нарезанные кусочками картофель и морковь. Можно подливать бульон, чтобы мясо и овощи были покрыты жидкостью.

**8** Подавать с горчицей и овощами. Предпочтительные сезонные добавки: летом – зеленая фасоль, осенью – жареная кукуруза, зимой – брокколи, весной – весенние травы. 🍓