

Післямова

Надихнувшись світом та інгредієнтами майстрині Каюме Шірахама, ми з колегами вигадували рецепти й малювали мангу, яку довершив чудовою палітуркою наш дизайнер. Так і народилася ця книга.

Далі все, як на кухні: страву готува, тиж, шановні читачі, споживайте.

Висловлюю щирі подяки всім, хто допомагав працювати над цією книгою... Величезне спасибі усім вам.

Хіромі Сато



Подяки

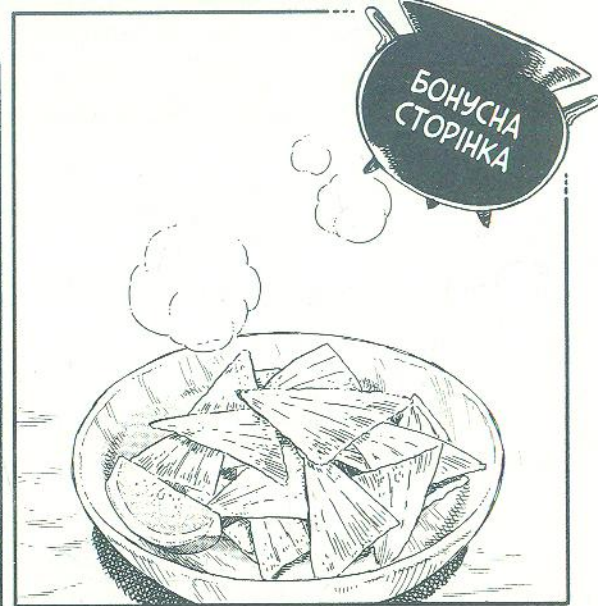
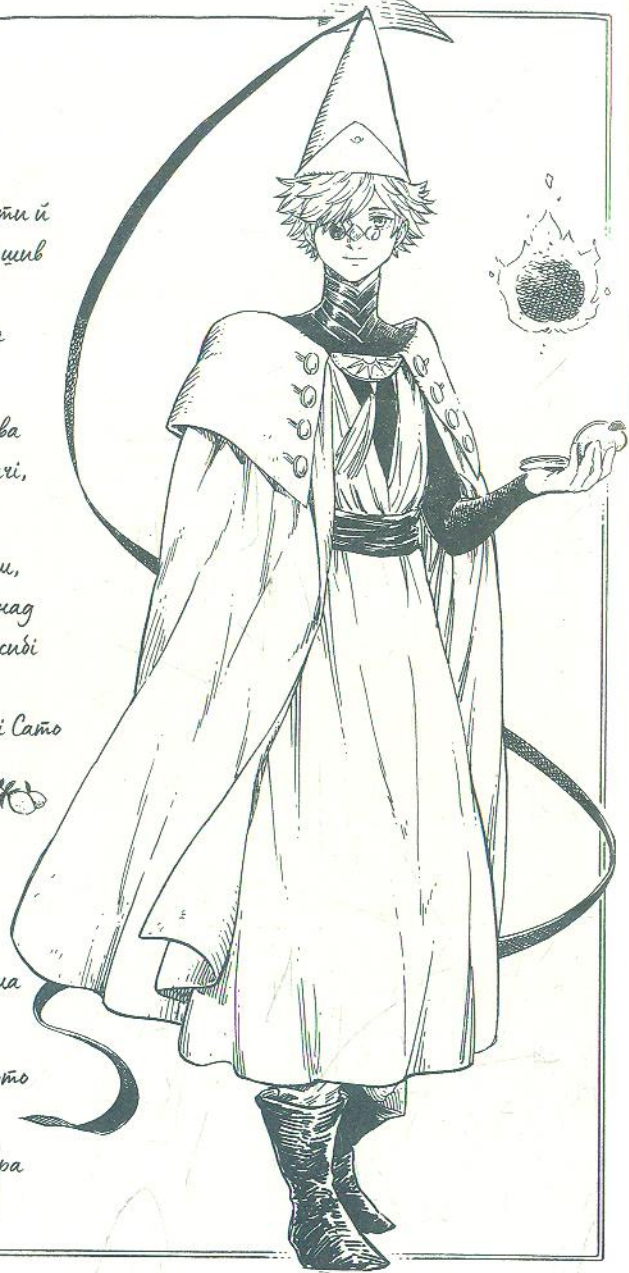
авторка: Каюме Шірахама

редактор: Такахасі

колеги: Кадзукіро Окамото
Хікару Сео

Нобуюкі Анагіхара

дизайн: SAVA DESIGN



«ВЕЧІРНЄ ДОЗВІЛЛЯ ДЛЯ ДОРОСЛИХ»

Вербове вино із семицвітними лимонами та гірськими яблуками

ІНГРЕДІЕНТИ (4-5 стаканів)

- вербове вино 750 мл
- семицвітний лимон одна гілка (7 шт.)
- гірське яблуко 1 шт.
- нектар медового дерева 2 великі дерев'яні ложки
- ароматна кора 2 палички
- вода помірна кількість

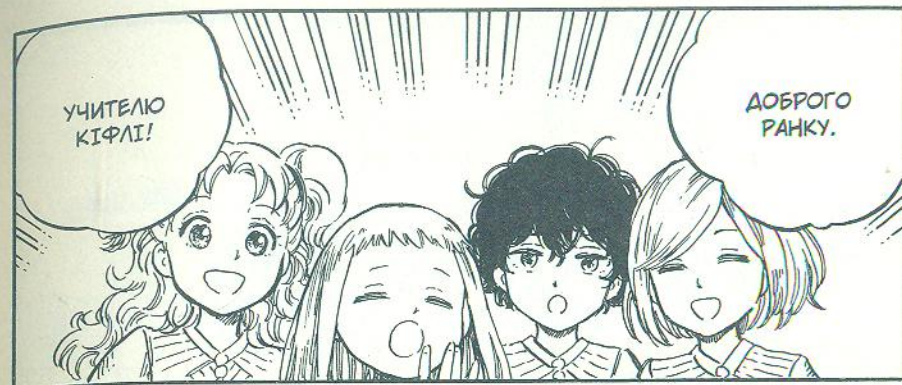
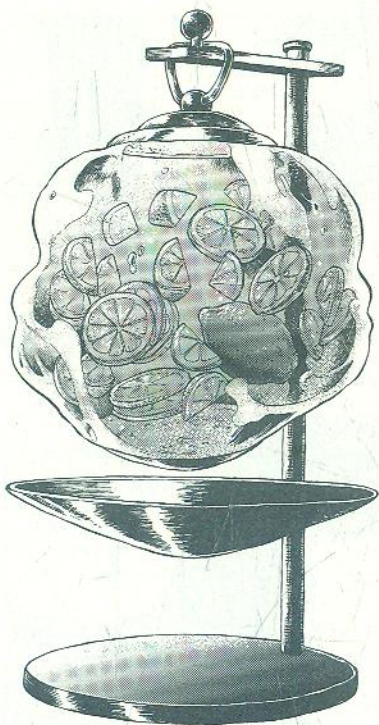
СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

- 1 У вербове вино додайте гірські яблука та семицвітні лимони, порізані залежно від виду.

Синій лимон вельми гіркий, тож краще покласти його не розрізаючи.

- 2 Додайте ароматну кору та нектар медового дерева за смаком і розбавте водою так, як вам до вподоби. Можна пити відразу чи дати настоятися – хай там як, буде смачно!

- 3 Якщо маєте винокулю – вона збереже свіжість напою. Якщо ж винокулі немає, розлийте вино в пляшки та зберігайте в прохолодному темному місці.



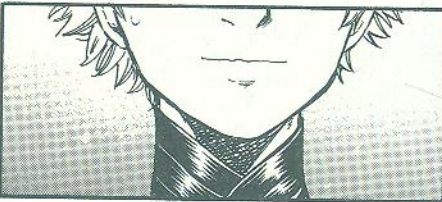


ВЕРБОВЕ ВИНО...



ОСЬ,
ВИПИЙ ЧАЮ.

КОЛІР
ЗМІНИВСЯ
ЧЕРЕЗ ВИНО.



СМАШНО.



НУ, ЯКЩО
ЦЕ КАЖЕШ ТИ,

ТО ТАК
ВОНО І Є.

МОЄ ГАРЯЧЕ
ВЕРБОВЕ ВИНО
ГОТОВЕ.

ОРУГІО,
ПРОКИНЬСЯ!

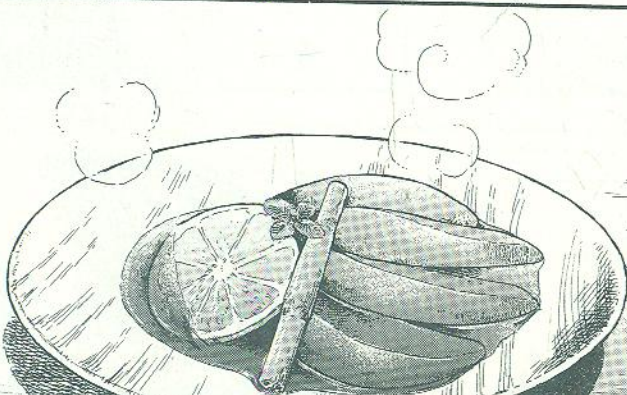
Я Ж КАЗАВ...

ТИ ПОСТІЙНО
ТАК КАЖЕШ,
І ЗАВЖДИ П'ЄШ
БІЛЬШЕ, НІЖ
ГОДИТЬСЯ...

ХА-ХА-ХА,
СКАЖЕШ
ТАКЕ.

ВАРИТИ У ВИНІ?
ЦІКАВО...

А Я Ж БО ХОТІВ
ВИКОРИСТАТИ УСЕ
ВИНО НА СВОЮ
МІШАНИНУ.



БУДЬМО!

ЧЕРВОНІ
ГІРСЬКІ ЯБЛУКА
ОТРУЙНІ...

Коли гірські яблука
достигають, вони
змінюють колір із
зеленого на жовтий.
Червоні ж яблука дуже
отруйні, тож пильнуйте
і не їжте їх!

ЧЕРВОНІ.

АЛЕ Ж
ЯБЛУКА

ТАКИ
ПЕРЕБРАВ...