

«...Да.»

Без раздумий ответила Чжо Ара и дважды кивнула. Чжо Минджуну показалось это забавным. Только вдумайтесь, готовка матери была так беспардонно отвергнута её же детьми.

И даже если допустить мысль, что Ли Хе Сон хорошо готовит, Чжо Минджун был более чем уверен, что готовит куда лучше неё. Если составят топ любителей готовить, то он более чем уверен, что он будет размещён в верхних строчках рейтинга. Его навыки далеко превосходят кулинарные навыки обычных домохозяек.

«Ара. Что будем есть на ужин? Думай, выбор за тобой.»

«Если говоришь выбирать, то хотя бы варианты дал.»

«Что ж, раз так. Западная кухня, ну или что-нибудь из супов. А если фантазии не хватит, лапша, думаю, тоже сойдёт.»

«Умм...»

Чжо Ара задумалась. Сейчас перед ней точно её оппа, посматривающий в потолок, но его слова и желание готовить. Всё это выглядело довольно забавно. И раз уж он такой бодренький, то почему бы ей не затруднить ему задачу, запросив блюдо потрудней? И тут ей в голову пришла идея. Китайская еда трудна в приготовлении, и как следствие прекрасный вариант. Чжо Ара ехидно ухмыльнулась и вызывающе сказала:

«Чампонг!»

«...А?»

«На ужин я буду чампонг. Чампонг. Что такое? Неужели ты не умеешь его готовить?»

Чжо Минджун от всего сердца возмутился. Он ясно увидел намерение его сестрёнки, но злиться на неё он не мог. Чжо Минджун уверенно сказал.

«Ладненько, чампонг так чампонг.»

«...Эа?»

«Да-да, не сомневайся, сегодня на ужин мы будем есть чампонг.»

Чжо Минджун тут же направился к столу и взял разделочную доску. Дома не было китайской лапши, но её вполне успешно можно заменить рисовой лапшой. Из морепродуктов у них имелось несколько моллюсков, но на их чистку у него не было времени, т.к. их было 6 штук. А чтобы правильно и должным образом их очистить, вкупе потребуется около 3-ех часов.

«Ара. Принеси из холодильника немного свинины.»

«Окей.»

Вероятно, ей было неловко, что на ужин она запросила нечто столь сложное, так что она решила исполнить просьбу опыты. Порыскав немного по холодильнику, она притащила кусок свинины.

«Вот, держи.»

[Свиная шейка]

Свежесть: 87%

Происхождение: Корея, Хонсон

Качество: Высокое

«Значится, свиная шейка.»

Как по его мнению, это была самая вкусная часть свинины. Жирный вкус походил на вкус Самгёпсалья или свиной брюшины, и был очень насыщенным. А вот ощущение, когда вы ее жевали, было совершенно другим. Чжо Минджун призадумался. «А я вообще уверен, что смогу приготовить из нее чампонг?» Но он отсек сомнения и приступил к готовке. Подумав, что если мясо хорошенько измельчить, то и вкус можно будет подкорректировать этой "лапшичной" текстурой. Просто на всякий случай.

Самгёпсаль

Чжо Минджун ухватился за ручку сверкающего, остро заточенного ножа и плавно вытянул его из деревянного держателя. И не теряя времени, приступил к рубке мяса. Кстати надо сказать, на чём Чжо Минджун всегда концентрировался больше всего, так это на владении ножом. Большинство людей обычно думают что главное это когда продукты нарезаны, а вот как это делается - уже дело десятое. Но результат всегда будет отличаться, в зависимости от того как делается нарезка.

Окажись острие ножа не таким острым, каким должно быть, или же вы неправильно прилагаете к нему силу, и мясо превратится в ветошь. Даже ребёнок сможет нормально нарезать ингредиенты, если хоть немного станет уделять этому внимание и захочет этому обучаться. Но, как бы он ни старался, у него не выйдет орудовать ножом также быстро как Чжо Минджуну. Смотря на эти плавные и быстрые движения Чжо Ара восхитилась.

«Когда ты успел так наловчиться с ножами?»

«Думаю, не зачем говорить на эту тему?»

Чжо Минджун хитро усмехнулся. Если говорить как есть, то орудовать ножом он научился, именно работая в ресторане. Он уже давно сбился со счета, сколько начистил и нарезал лука с чесноком. По его мнению, это было весьма болезненно, но в тоже время необходимо, как ценный опыт. Но во что бы то ни стало, он ни под каким предлогом не согласился бы вернуться к тому времени. Никогда.

Нарезав мясо, он также нарезал лук и чеснок, имеющиеся дома в небольшом запасе. После чего давил по отдельности зубчики чеснока и измельчал ещё сильнее. Зелёный лук он нарезал длинными полосками. И за всем этим зрелищем Чжо Ара наблюдала с открытым ртом. Нарезая мясо он и так продемонстрировал ужасающие скорость и контроль, но сейчас, это было что-то из разряда невероятного. Это были ненормальные, даже скорее аномальные навыки, показанные им при чистке и нарезке чеснока и лука. Такое можно лицезреть, разве что в телевизоре.

«Вот это да, мама! Оппа просто поразительно управляется с ножом!»

«Да-да~.”

В ответ на восхищенные слова Чжо Ары, Ли Хе Сон сказала так, будто бы это её только раздражает. Он просто поразителен, неужели это её не радует? Чжо Ара оказалась расстроена ответом матери, и более не беспокоила её. Как бы то ни было, нарезка ингредиентов завершена.

Чжо Минджун налил немного растительного масла в вок. И когда тот достаточно нагрелся, закинул в него чеснок и лук. По всему дому растекался приятнейший шум жарки, обусловленный тем, что на раскалённое масло попали ещё мокрые ингредиенты. Этот замечательный звук заставлял его сердце радоваться. Помешивая ингредиенты, капельки масла летели на него, и это было неизбежно.

Масло уже впиталось в овощи, а вода начала закипать и испаряться. Поэтому, когда ему будет необходимо налить в вок воду, нужно будет наливать горячую, а не холодную.

Разлетающиеся ароматы лука и чеснока щекотали нос. Как только чеснок приобрёл приятный бурый оттенок, Чжо Минджун поверх него разместил свиную шейку. Запах смешавшихся свиного жирка и масла, приятным веянием разнеслись по дому вентилятором. Слегка обжаренная свиная шейка приобрела сочный желтовато-бурый цвет.

Самое время его немного поперчить. И не теряя ни минуты, Чжо Минджун поверх перца налил устричный соус. И тут, Чжо Минджун взял капустные листья. На что Чжо Ара взволнованно произнесла.

«Это конечно всё здорово, но зачем капустные листья? Всё же, это не картофельный суп.»

«Не бойся, всё будет хорошо!»

«А... ты уверен?»

Он не мог со сто процентной уверенностью заявить, что всё будет в порядке. Ведь он сам ещё не пробовал делать так ранее. Однако, как ему показалось, сушеные капустные листья удачно впишутся во вкусовую гамму чампонга. У него даже возникло такое чувство, будто бы он пытается создать некий корейский вариант чампонга. Немного подумав, Чжо Минджун взглянул на кориандр, но тут же отвлёк эту мысль, т.к. вспомнил, что Чжо Аре не нравится кориандр. А добавь он кориандр, получит блюдо близкое к блюдам тайской кухни.

«Оппа, пожалуйста-пожалуйста, дай попробовать...»

«...На.»

Чжо Минджун улыбнулся и дал ей ложку с небольшим кусочком мяса на ней. Опробовав блюдо братца, Чжо Ара повеселела.

«Я люблю мясо.»

«Я тоже.»

Чжо Минджун согласно кивнул, после чего положил себе в рот немного свиной шейки. 'Умм'. Только ради такого и стоит готовить.

«Вместо того чтобы тратить его на чампонг, лучше бы зажарил.»

«Это ты сейчас так говоришь. Если бы я его жарил, тебе бы оно показалось сильно солёным.»(П.П. Для более длительного хранения мяса используют соль. А так как она достаточно сильно впитывается в мясо, то лучше такое мясо использовать для супов, т.к. от соли вы просто замучаетесь его вымывать.)

«Фуму. Раз уж ты так сказал, то должно быть оно так и есть.»

Чжо Минджун проверил кастрюлю с водой. Вода уже закипела. Чжо Минджун аккуратно взял кастрюлю и перелил воду в вок. Из-за этого действия послышался звук 'Чшаа', будто бы только что затушили открытый огонь. Недолго погодя, от супа начало веять луком и перцем.

«...Что ж, похоже, что на ужин у нас будет кой-чего вкусненькое. Как бы неожиданно это ни

звучало.»

«Даже не думай после этого просить приготовить что-то ещё.»

Чжо Минджун оставил закипать содержимое вока и подошел к разделочной доске, возле которой был заранее заготовленный к нарезке лук. Ополоснув его под краном, он шустро нарезал его соломкой. На резку лука не ушло и 10 секунд. От чувства восхищения, Чжо Ара даже на мгновение задержала дыхание.

«Оппа, такому ведь не обучают в университете на факультете английского языка, неужели ты тайно посещал курсы кулинарной школы?»

«Это комплимент?»

«Не то чтобы... Просто это слишком неожиданно. Ты хорошо готовишь? Тот самый оппа? И так хорошо? Вот что я имела в виду.»

В её голосе отчетливо слышалось смятение. Но Чжо Минджун не стал отвечать, лишь слегка улыбнулся. Если честно, он считал, что нет смысла говорить на эту тему. Лучше ли считать это разминкой перед настоящими тренировками? Главное, что ему сейчас так необходимо, это просто побыть немного со своей семьёй.

«Думаю сейчас. Принеси мне капусту.»

Так и не вышедшая из замешательства, Чжо Ара беспрекословно исполнила его просьбу. Придерживаясь текстуры листов, Чжо Минджун нарезал их ровно перпендикулярно. Сейчас они были ужасно огромными даже для того, чтобы их целиком положить в рот. Как супчик начал закипать, обждав минуту-две, он положил в него капустные листья. А дальше была рисовая лапша.

Если вы будете варить лапшу прямо в супе, лапша не получит кислорода и её станет тяжелее готовить, но это может помочь усилить аромат. Лично Чжо Минджун предпочитал добавлять в суп уже готовую лапшу. Потому что предпочитает легкие ароматы. Но существуют причины, почему он решил не делать так сейчас.

'Надоела.'

Если лапшу варить прямо в супе, то усилий придётся приложить в два или три раза больше. И тут уже приходится говорить не только о разнице во вкусе. Вопрос предпочтений также является важным. Для него в этом нет ничего сложного, и он может спокойно продолжать готовить свой суп ни о чем не волнуясь. Помимо того, что легкость вкуса ему надоела, смешивать рисовую лапшу с супом таким образом немного неправильно, так как сама лапша обладает слабым ничем не примечательным вкусом. А по его предположениям, вари он лапшу

в супе, она получит хороший насыщенный вкус.

Не давая лапше слипаться, Чжо Минджун продолжал варить свой суп. Готовя этот суп, Чжо Минджун забеспокоился, так как почувствовал, что это было не так увлекательно как раньше.

[Чампонг из свиной шейки]

Свежесть: 94%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов.

Качество: Высокое (Ингредиентный состав)

Кулинарная оценка: 5/10

<http://tl.rulate.ru/book/150/2547>