◇

"Так, похоже, у нас тут небольшая проблемка…… Вкус совершенно не с чем сравнить, вот только, так и должно быть?"

"Да, вкус именно такой, каким я его помню, когда жила в деревне."

Проблема возникла, когда мы принялись пробовать продукты, полученные в результате бартера с деревенскими жителями. Поскольку мясо ящерицы оказалось настолько вкусным, я ожидал чего-то подобного от других продуктов и кукурузы, однако мои предположения оказались неверны. После этого решил попробовать немного улучшить вкус, прокипятив капусту, больше похожую на листовой салат, и кукурузу, полученную от Огра, однако даже этот способ не помог. Честно говоря, меня сильно удивил этот факт.

Конечно, вкус оказался не настолько ужасен, чтобы вызывать отвращение, но и есть что-то подобное не сильно хотелось. По крайней мере, не думаю, что смогу наслаждаться едой в ближайшее время. Крайне сложно будет выразить словами моё разочарование, но……

"Весь день испорчен."

Полагаю, это будет наиболее точное выражение моего состояния.

Начну с того, что похожий на капусту овощ хоть и выглядел нежным, но его волокнистая структура оказалась настолько плотной, что сперва я даже ужаснулся. Сколько бы я ни пытался разжевывать эти листья, проглотить столь плотную пищу было невероятно сложно. Запах был вполне приемлемым, однако вкус оказался чертовски пресным.

Затем мы перешли от псевдо-капусты к псевдо-кукурузе. Кратко подводя итог: есть такое сложно.

Она оказалась настолько мягкой, что буквально разваливалась во время варки, и несмотря на внешнюю схожесть с привычной мне кукурузой, некоторые ядрышки кукурузы были настолько крупными, что больше походили на очень крупный рис. Текстура же была настолько сухой, что, казалось, что жуешь нечищеную картошку. Эта кукуруза так быстро растекалась по всей полости рта и вязала рот, что без стакана воды лучше даже не соваться. Как и псевдо-капуста, псевдо-кукуруза оказалась почти безвкусной. Небольшой сладковатый оттенок присутствовал, но заметить его было почти нереально.

"Понятно. Так низкая питательность означает и практически полное отсутствие какого-либо вкуса, да?"

Разумеется, подобные продукты отлично справились бы с ролью диетических продуктов на Земле, однако меня беспокоил тот факт, что деревенские питались чем-то подобным, каждый день работая в полях и занимаясь сложной физической деятельностью.

"Я слышала, что продающиеся в городах овощи вкуснее! Но…… в деревне все питаются именно такими."

Значит, Энн привыкла питаться подобным. Теперь я понимаю, почему ей так сильно понравилась тыква, хотя на вкус она была просто ужасна. Она не сильно отличалась от деревенских овощей и кукурузы. Но я предпочел бы тыкву. По крайне мере, с добавлением соли и перца она становилась съедобной, особенно, если закусывать вяленным мясом или чем-то таким.

"Понимаю, почему в городе не получится задорого продать такие продукты. Возможно, это можно посчитать роскошью, но мне действительно хотелось бы питаться более вкусными блюдами."

"Ага……"

Энн также откусила кусочек вареной кукурузы, лежавшей на тарелке, но не похоже, чтобы она наслаждалась нашей трапезой.

"Да, это определенно проблема. Не могу же я попросить Феза достать нам овощей из города, когда у нас под боком находится сельскохозяйственная деревня, да и запасов у нас немало."

Около половины нашего запаса еды состояло из тыквы, но даже передав Дженни немного продуктов, которые мы получили в обмен на проданные товары, у нас всё равно осталось предостаточно продовольствия, чтобы спокойно питаться в течение 2-х месяцев.

"Энн, может, ты знаешь способ, как сделать эти продукты вкусными?"

"Если хотите чего-нибудь вкусного, нужно отправляться в город, но выйдет недешево……"

Печальным голосом ответила Энн.

Полагаю, она права.

Вот только для геймера, вроде меня, не пристало сдаваться в подобных ситуациях, как бы сложно ни было. Не могу сказать, что раньше я жил роскошной жизнью, однако вырос в Японии. По крайне мере, мне хотелось питаться вкусной пищей, даже если подобное желание может показаться чрезмерным в фэнтезийном мире.

"Как бы то ни было, я сделаю всё возможное, чтобы мы смогли питаться хоть немного вкусными блюдами."

Поэтому мы выставили всё имевшееся у нас продовольствие и посуду перед домиком, после чего приступили к работе, чтобы приготовить имевшиеся продукты таким образом, чтобы сделать их вкусными.

"Да, я тоже постараюсь как следует!"

Учитывая достижения Энн в готовке, не думал, что она будет полезной в подобных вопросах, однако, по всей видимости, она тоже загорелась желанием помочь. Похоже, она действительно заинтересовалась перспективой поесть чего-нибудь вкусненького.

"Сначала необходимо приготовить кукурузу и овощи по-отдельности."

"Ухх, даже кукурузу и белый бана? Неужели мы правда сможем сделать их вкусными?"

"Не знаю…… честно говоря, вероятность довольно низка. Но попытка не пытка, не так ли?"

Таким образом, мы решили попробовать улучшить вкус кукурузы и белого бана. Последний определенно сильно напоминал капусту. Похоже, в деревне привыкли питаться именно этими двумя овощами. Если мне удастся улучшить вкус этих продуктов, всем от этого станет лишь лучше, кроме того, полагаю, мне придется частенько пересекаться с ними.

"Итак…… Как будем их готовить?"

У меня довольно большой опыт приготовления пищи в различных реалистичных играх на выживание, но не удивительно, что я практически ничего не знал о продуктах, которые встретил впервые.

Все методы приготовления пищи, которым Дженни обучила меня, здесь широко распространены. По крайней мере, мои кулинарные знания с Земли смогут пригодиться. Хотя нужно было помнить некоторые аспекты, вроде несъедобных частей ящериц, но готовка не сильно отличалась от приготовления обычной курицы. Ну, за исключением очевидной разницы во внешнем виде.

"Давай сначала подумаем о кукурузе. Можно было бы попробовать несколько способов, будь у меня мука, вот только, не думаю, что сейчас получится изготовить её."

"Мука? Что это такое?"

"Ты не знаешь? Неужели ты не слышала про хлеб или…… Ну, раз это кукуруза, больше будет походить на лепешки? Ты ничего не слышала об этом?"

Чтобы получить муку из кукурузы, мне понадобится мерная чашка или вроде того. Хоть в Тундре такие вещи и стоят немало, с моим текущим бюджетом, полагаю, это не станет таким уж сильным ударом по карману. Однако сейчас моя цель совершенно в другом. Мне нужно найти такой рецепт, который позволит готовить любое количество пищи, используя обычные для деревни инструменты.

"Энн, кому-нибудь нравится сухость этой кукурузы?"

Ощущение, словно во рту не осталось и капельки влаги, намного хуже, чем отсутствующий вкус.

"Ну…… не думаю. Я слышала, что вкусная кукуруза не так сушит рот."

Похоже, мой самый большой страх не подтвердился. Меня действительно беспокоила вероятность, что кому-то действительно нравилась подобная текстура кукурузы……

Японцы всегда говорят, что иностранный рис слишком сухой и совершенно не вкусный, но в других странах люди считают японский рис слишком липким и не вкусным. Поэтому

необходимо было учитывать возможную разницу в предпочтениях.

"Тогда постараемся сделать так, чтобы нам обоим нравился результат. Начнем с текстуры."

Открыв каталог Тундры, я глубоко задумался, пока кукуруза варилась в горячей воде. Зайдя в пункт 'Еда > Мука', я купил продукт под названием 'Поддельный Крахмал'……

Поддельный Крахмал (1 кг) == 3,500 ТЛПродавец: Менеджер Лабиринта #201Рейтинг: □□□□□Рецензент: Менеджер Лабиринта #112

– Высококачественный крахмал. Но интересно, почему он называется поддельным…… Хорошо растворяется в воде, и не добавляет никаких странных вкусов. Впечатлил тот факт, что мне удалось сделать миску риса, который был именно таким, какой был дома, липкий и вкусный, как мне и нравится! Полагаю, он достаточно хорош, чтобы называться нормальным крахмалом, но меня немного смущает приписка 'Поддельный'.

Полагаю, можно было воспользоваться крахмалом в качестве муки, но название 'поддельный' заставляло немного нервничать.

"Ладно, как насчет этого…… В этой категории много японских приправ, да?"

Когда я попробовал взглянуть на товары в категории 'Приправы', меня удивил целый раздел, отведенный под 'Соевые соусы'. Множество брендов от темного и густого соуса на основе соевых бобов, к которому привыкли японцы, до более мягких вариантов. Кроме того, здесь продавалась даже рыбная паста.

Ходят слухи, что в какую бы точку мира не отправился японский народ, он всегда берет с собой соевый соус и мисо. Но японцы, прибывшие в совершенно незнакомый мир, всё же потратили время и силы для того, чтобы создать здесь соевый соус и мисо.

– Если у меня появится свободное время, хотелось бы сделать какую-нибудь приправу, например, соевый соус их местного мха.

Подумав немного, я выбрал в Тундре рыбную пасту и заказал её. Приятно, что она оказалась дешевле соевых бобов, да и количество продаваемого товара было немалым, однако главным плюсом был неплохой вкус, что позволяло без лишних проблем улучшить вкус других продуктов. Слышал об этом от продавцов в разделе 'Гарниров', работавших в супермаркете, где я частенько закупался. Хотя больше всего в том магазине мне нравились крокеты, но что-то я отвлекся.

http://tl.rulate.ru/book/15429/919566