

В конце концов, спустя полчаса, Тина нашла второй ямс.

Двух клубней более чем достаточно, один из них мы даже можем съесть сами. Тина выглядит очень счастливой, когда несёт ямс, который я вырыл.

«Хей-хо, лиса идёт, кон-кон-кон Ъ»

Она в таком хорошем настроении, что даже начала петь странную песенку.

«А хвост её дрожит-качается, кон-кон-кон Ъ»

Соответствуя песне, хвост Тины покачивается в такт.

«Только кончики ушей чё-ёрные Ъ»

Песня странная, но почему-то слушать её приятно. В следующий раз нужно будет попросить спеть в тихом месте.

(ПП: Кон-кон-кон. □□□□□. Так в японском «разговаривают» лисицы. Можно было адаптировать как фыр-фыр, наверное, но я не стал. Чё там сказал лис?)

«Это место навевает ностальгию.»

«В последний раз мы были тут зимой.»

Вместе с Тиной я вхожу в небольшую пещеру в лесу. Я называю это место пещерой, но на деле это лишь маленький закуток, который можно обойти за минуту.

В пещере снег. Тут наш с Тиной холодильник. Если зимой собрать сюда побольше снега, то он не растает до конца весны. То, что мы собираем осенью, можно долгое время хранить в пещере.

Сейчас в пещере находится горшок. Мы наполнили его грецкими орехами, собранными в конце осени. (ПП: Чтобы вы понимали, я называю эти орехи грецкими только потому, что это название вида деревьев в русском языке. Греции в этом мире нет, само собой. Walnut анлейта и □□□оригинала не имеют подобной связи со странами нашего мира.)

Эти орехи могут полгода храниться в прохладном месте. Грецкие орехи очень питательны, они могут быть чрезвычайными пайками зимой, или когда случается неурожай в весну.

В деревне всего 50 жителей, поэтому небольшое количество орехов может помочь людям выжить, если мы сбережём их.

«Тина, я хочу использовать орехи для готовки, ты не возражаешь?»

Орехи я собирал вместе с Тиной, поэтому не могу просто их брать без её разрешения.

«Всё в порядке... Какая жалость.» — Голос Тины звучит уныло.

Каждый год, когда не случается ничего плохого, чтобы деревне пришлось питаться запасом орехов, мы просто съедаем их, и делимся с селянами, конечно. Грецкие орехи — наш деликатес, поэтому Тина ждала момента, когда мы сможем ими полакомиться.

«Прости, Тина.»

«... Можно эгоистичную просьбу?»

«Да, конечно.»

«Можете на сегодняшний ужин приготовить что-то вкусное, используя орехи?»

«Конечно. Сделаю что могу.»

«Я в нетерпении!»

Просьба милой Тины. Я не могу ей отказать. Приготовим замечательное блюдо, используя грецкие орехи. А пока...

Я разламываю один орешек, вынимаю ядро и вставляю в рот Тине. Ничего страшного, если съедем немного. Удивившись, Тина с удовольствием прожевала мякоть.

В итоге, мы вернулись домой, набрав огромное количество фруктов киви(ПП: https://ru.wikipedia.org/wiki/Актинидия_острая, sarunashi, имеется в виду несколько другой вид киви, который распространён в Японии. https://ru.wikipedia.org/wiki/Аралия_сердцевидная), много съедобных диких растений, вроде нобиру(ПП: https://ru.wikipedia.org/wiki/Аралия_сердцевидная. Вид японского дикого лука) или удо (ПП: https://ru.wikipedia.org/wiki/Аралия_сердцевидная. Вид женьшеня. https://ru.wikipedia.org/wiki/Аралия_сердцевидная). Свидание закончилось, когда я спустился с горы вместе с Тиной. Чувствую лёгкую усталость.

Нет, у меня ещё много дел. Нужно сделать вкусный ужин для Тины. Придя на кухню, я разложил орехи.

«Курт-сама, что вы делаете?»

«Ореховое масло. Я хочу выжать масло из орешков. Его можно использовать, как простое масло. Мне нужно масло, как для сегодняшнего ужина, так и для завтрашних сладостей.»

Честно сказать, нехватка масла более критична, чем нехватка пшеницы. В моей пионерской деревне в качестве домашнего скота есть только несколько коз.

Мне во что бы то ни стало нужно приготовить масло для двухсот порций сладостей. Поэтому я готовлю ореховое масло.

Масло из грецких орехов имеет сладкий и богатый вкус. Этим маслом нельзя заменить сливочное, но оно отличный соперник. В зависимости от того, как я буду его использовать, я могу сделать сладости даже вкуснее, чем со сливочным маслом.

«Значит, из орехов можно делать масло?»

«Да, и оно очень вкусное. Подожди, пока я приготовлю ужин.»

Улыбнувшись, я раскладываю грецкие орехи на столе, покрывая его поверхность, насколько это возможно. В моей руке мой любимый каменный нож. Затем...

«Потрясающе, вы раскалываете эти жёсткие ореховые скорлупки ровно пополам!»

Я могу разрезать их так ровно своим ножом, благодаря навыку владения мечом. Мне даже не нужно прилагать усилия, чтобы расколоть эту скорлупу.

«Тина, не могла бы ты вытащить мякоть и сложить в одно место?»

«Предоставьте это мне!»

С помощью вилки Тина начинает извлекать содержимое скорлупок. Поглядывая на неё краем глаза, я продолжаю разрезать орехи.

«Курт-сама, мы собрали так много мякоти.»

«Да. Благодаря Тине, мы можем перейти к следующему этапу.»

Деревянная миска заполнена очищенными орехами до краёв. Я оборачиваю орехи грубой тканью, затем раздавливаю плоской стороной ножа. Внутри образуется ореховая каша. Я плотно сжимаю мешочек, усилив себя маной.

«Ваау, масло стекает!»

Масло начинает стекать в миску. Янтарная жидкость медленно накапливается на дне.

«Масло действительно выходит. Так удивительно.»

«Это и есть ореховое масло. Его даже можно есть сырым, это очень вкусно. Хочешь попробовать?»

«А можно? Тогда...»

Тина лизнула капельку масла.

«Ах, восхитительно. Это вкус ореха. Так вкусно и сладко.»

«Вот как? Сладости, приготовленные с таким маслом, выйдут очень вкусными.»

«Да! Я очень жду!»

Ингредиенты для сладостей, который я буду готовить завтра: яйца, которые привезёт маркиз, пшеница, которую вырастили в этой деревне, ямс, который мы недавно выкопали, немного мёда, плоды киви, которые мы собрали сегодня.... Точнее сказать, небольшие зелёные плоды, пяти сантиметров в длину, местный вид, который похож на киви из моего мира.

За исключением яиц, всё добыто в деревне и окрестных лесах. Всё из перечисленного является превосходным ингредиентом, и, поскольку всё собрано с одной территории, вкус этих продуктов будет отлично сочетаться. Ингредиенты совмещают насыщенную жизненную силу леса, они сочетаются на все сто процентов, я смогу сделать сладости, которую подчеркнут вкус яиц.

Сделаю золотистые сладости. Нужно придумать подходящее имя для кондитерских изделий золотого цвета.

«Отлично, я выжал достаточно масла. Все остальные ингредиенты присутствуют. Завтра я

преподнесу свою особенную выпечку Тине.»

«Ждать до завтра... Думаю, я умру.»

Тина очень жалобно смотрит на меня. Я рассмеялся, затем вылил масло из миски в бутылку.

Я улыбаюсь, погрузившись в раздумья. В западной кондитерской кулинарии есть четыре основных ингредиента. Я попытался собрать их, насколько это возможно.

Пшеничная мука — Собранная в деревне пшеница и ямс.

Яйца — Подарок маркиза Фернандеса это несущие курицы.

Сливочное масло — Масло из козьего молока и ореховое масло.

Сахар — Мёд.

Я собрал все четыре, так что завтра я могу попробовать готовить в полную силу. С завтрашнего дня мне откроются радужные перспективы.

«Ох, хорошо, сладости будут завтра, но сегодня я обещал сделать ужин, используя грецкие орехи. Ты можешь рассчитывать на меня.»

«Что вы приготовите?» — Тина смотрит на меня с огромным ожиданием в глазах.

«Я дам тебе только подсказку, это будет блюдо из оленины и орехов. Остальное узнаешь, когда будет готово. Не просто вкусно, это блюдо будет символом удачи.»

В моей голове возникает образ блюда. Лёгкое ароматное мясо, с богатым послевкусием ореха. С особым соусом, что, несомненно, порадует Тину.

<http://tl.rulate.ru/book/1916/154303>