Теперь давайте приготовим тофу.

Сначала промойте соевые бобы и замочите их в воде. Используйте втрое больше воды, чем вес бобов. В зависимости от температуры воды требуется разное время... где мой термометр... с этим должно пройти около пятнадцати часов. Перемотайте время вперед. Похоже, что дальше перемотка не понадобится, поэтому я использую ее на бочке с вином.

Вынимаю набухшие соевые бобы и удаляю воду. Далее мне нужно поместить соевые бобы в миксер вместе с 1,2× большим количеством воды. Теперь, какой миксер мне использовать? Он должен стать гладким, значит, блендер? Я забрасываю соевые бобы вместе с водой, в которой они замачивались, и превращаю их в жидкость.

Получается так называемый «намаго», который затем помещается в кастрюлю с кипящей водой. Я обязательно помешиваю по мере закипания, чтобы ничего не пригорело. До кипения это называется «намаго», а после кипения - «ниго».

Примерно через десять минут кипячения я удаляю пузырьки, которые собрались наверху, и аккуратно процеживаю все... из ниго получается соевое молоко и окара.

Я откладываю окару и подогреваю соевое молоко примерно до 75~80 градусов Цельсия. Эта часть процесса, очевидно, очень важна.

Я замачиваю нигари в горячей воде, пока он не растворится... вот. Теперь проблема заключается в необходимой концентрации нигари, поэтому я пробую, оставляя заметки.

Когда соевое молоко нагрелось, я добавляю его.. Итак, я медленно добавляю его, наблюдая за ним. Когда все перемешалось, я выключаю огонь, накрываю крышкой и жду, пока оно затвердеет.

Я молюсь, чтобы он получился похожим на конечный продукт. Хотя я не молюсь богу. Я думаю, бог был бы обеспокоен, если бы я молилась ему о чем-то.

Я достаю коробку, которую купила у госпожи Примулы, и кладу на нее ткань, которую купила у господина Дантеля.

После этого отделяю сверху прозрачный слой жидкости, перекладываю содержимое в коробку, сверху кладу крышку и груз... емкость с водой на крышку.

Осталось дождаться, когда так называемый твердый тофу будет готов.

- Так, что ты там делаешь, Рина?

- Эээ. Я пыталась посмотреть на то, что ты делаешь, не мешая.

- Ты просто ведешь себя сомнительно. Вам двоим не нужно присоединяться к ней в этом, понимаешь?

Это были Рина, Надя-сан и Елена-сан. Они прокрались примерно в середине процесса, но для меня это было очевидно. В конце концов, у меня повысился уровень [Чувства опасности] и [Интуиции].

Что ж, они пришли в нужное время, так что пусть попробуют. Я достаю одну коробку, делю

содержимое пополам и делаю из него четыре порции. Оставшуюся половину... давайте положим в посуду вместе с водой. Тем не менее, это действительно правильный тофу.

- Тофу считается блоками, но я думаю, что легче понять, когда вы говорите «куски» тофу.

- Разве способ подсчета не является единственной разницей?

- Кажется, раньше было по-другому, понимаете? Кусочки тофу, которые продают сейчас, раньше назывались полблока.

- Точно. Значит, один кусок тофу теперь равен половине блока. Другими словами, два куска тофу раньше равнялись одному блоку. И поэтому, чтобы убедиться, что продавец понял, что вы имеете в виду, лучше сказать «кусок» или «одна упаковка» тофу. Даже если вам не удастся это использовать, оставьте это в памяти как новое знание...

- Хи. Нет смысла, если другой человек не понимает. Его и так легко не понять.

- Ну, раз так, давайте попробуем. Однако мне еще предстоит сделать соевый соус.

Кстати говоря, могу ли я сделать кацуобуси? Нет, сначала мне нужно найти тунца.

- Ага, а это вкусно.

- А он не твердый?

- Я заметила это, когда резала.

- Точно.

- Я делала нигари из морской воды, но плотность была загадкой...

- Понятно.

Когда сверху есть жидкость из горькой воды и слишком много нигари... да, он слегка горьковат. Давайте в следующий раз положим меньше.

- Я думаю, это тоже в каком-то смысле вкусно.

- Да, очень вкусно.

- Похоже, со вкусом проблем нет. Может, мне выставить его на продажу? С описанием типа «Вкусовое тестирование №1». Тофу, приготовленный со слишком большим количеством нигари».

- Звучит неплохо. Это должно заставить некоторых людей покупать из любопытства, если что.

Я перемещаю весь тофу в [Посуду], очищаю коробки с тофу и снова делаю его, регулируя количество нигари. Выставим все, что я сделала, на продажу. Даже если я захочу приготовить мисо-суп, у меня нет даси, так что это будет не то. Морепродукты, хм...?

Даже если я запасусь некоторыми, я не смогу довести их до стадии мероприятия.

Я замачиваю соевые бобы в воде и быстро... о, это же Мид-сан. Давайте позовем ее. Здесь... здесь... ах, она заметила.

- Привет.

- Здравствуй. Может быть, у тебя сейчас есть время?

- Ну, есть.

- Тогда, Мид-сан, ты уже взрослая?

- Да, я взрослая, но почему...?

- Тогда я буду рада, если ты попробуешь это для меня.

Я поднимаю бутылку с желтой жидкостью, которую ставлю на землю в тени.

- Это медовуха? Тогда непременно.

- Она еще не созрела, но...

- ...Ммм, она очень вкусная. Достаточно вкусно, чтобы я захотела купить еще, а?

Ааа... другие не могут даже пожарить кусок мяса, так что, я полагаю, она не может сделать медовуху для себя? Вот что я подумала, когда [Интуиция] отреагировала на что-то надо мной. Оно появилось в виде тени, а в следующий момент я почувствовала удар по плечам.

- Эй, принцесса! Привет, Мид!

- Привет, Файрелен.

- Фу-фу-фу, сидеть на плечах принцессы, конечно, неуважительно.

Динамичная езда на плечах. Все Феи очень маленькие.

- Наказать ее? НАКАЗАТЬ ЕЕ?

- Завидуешь, не так ли?

- KIIIII!

- Эй, это опасно.

- ОНА УШЛА!!!

- Ухахаха!

Рина, взволнованная Файрелен-сан, начала размахивать рукояткой своей алебарды... Я здесь в наибольшей опасности, понимаете?

- Хнф!

- Уууx!

- Ах!

- Иэээх!

Я подняла ноги Файрелен-сан и повалила ее на землю, затем провела дополнительную атаку на Рину.

Я зажала ее между землей и топором алебарды. Что ж, мы в городе, так что ущерба, однако, нет.

- Кстати, Файрелен-сан, ты можешь пить алкоголь?

- Могу, а что?

- Я использовала немного меда, который был раньше, и сделала медовуху.

- Вот это да!!!

Когда Файрелен-сан всплыла, я передала ей и Мид-сан немного медовухи. Я налила ее в контейнеры для зелий, так что там не так много, но и самого фейского меда не так много, так что ничего не поделаешь.

- Вкусно!

- Ооо, это...

К сожалению, мы, как несовершеннолетние, не можем это пить. Но мы же не пьем алкоголь своими настоящими телами. Я думаю, это вызвано взрослыми обстоятельствами.

Тем не менее, похоже, что это намного вкуснее, чем медовуха, сделанная из обычного меда.

- Мммммм... может, мне собрать еще?

- Файрелен, когда ты стала медоносной пчелой?

- Видишь, я могу делать мед Фей, специфический для расы.

- Это действительно хорошо. Во что бы то ни стало, мы хотим, чтобы ты постаралась.

- Эхxx... количество, собираемое с каждой попыткой, очень мало, поэтому его трудно собрать, понимаешь?

Сама по себе медовуха очень проста, так что я не против… проблема в ингредиенте, которым является фей-мед. Без этого ингредиента я не смогу ничего сделать, так что нам нужно, чтобы она постаралась.

- Также… ААА, медовый лимон легко сделать.

- Я хочу! - ответила Рина. Надя-сан и Елена-сан тоже выглядят так, будто хотят немного.

Внутрь волшебной соковыжималки я положила лимон, разрезанный пополам, чтобы было легко выдавливать сок. Затем, вместо того, чтобы нажать на выключатель, я залила туда магическую силу, заставив ее среагировать и начать использовать магическую силу из волшебного камня для работы. Лимон был раздавлен с обеих сторон, а из нижней части вытек сок.

- Оххх…

- Оне-чан, это волшебный инструмент?

- Магическая соковыжималка. Она была добавлена в комплект среднего уровня.

- Хи… на каких принципах она работает?

- Кто знает? [Идентификация] так много не говорит.

На данный момент я бросила несколько лимонов и получила лимонный сок. Я разделила его по чашкам, добавила мед и сахар, а также дистиллированную воду.

- Это называется по-разному: лимонная вода, мед-лимон, лимонад. Также, [охладите] его перед употреблением.

- Лимонад… здесь нет газированной воды. Мм, вкусно.

- Это действительно имеет эффект восстановления сытости… Меньше, чем полевой паек, однако.

Это может продаваться как элитный продукт, но поскольку его легко сделать, прибыль будет… сомнительной.

Давайте поставим дистиллированную воду в холодильник.

http://tl.rulate.ru/book/40339/1921626