

Я пошел на кухню и начал готовить ужин.

Когда я жил у родителей, мы собирали дома много ягод. Их было так много, что в итоге мы не знали, что с ними делать, и часто раздавали их. В общем, однажды я увидел в интернете рецепт и решил попробовать...

Рецепт, который я тогда нашел, в основном представлял собой ягодный соус, который подают к мясу. Хм, учитывая, как мои знакомые любят мясо, давайте подадим соус с тремя разными видами мяса. Поскольку мои знакомые хотели чего-то "особенного", давайте подадим им три разные тарелки с тремя разными видами мяса, поданными самым стильным образом!

И вообще, учитывая, сколько у нас ягод, давайте сделаем и десерт!

Фуфуфу, как тебе такое "особенное"?

Я даже могу воспользоваться волшебным холодильником!

Ну, я говорю, что хочу сделать десерт, но я не могу сделать ничего сложного. Итак, давайте сделаем йогуртовое желе с соусом из фиолетовых ягод. Я просто увеличу количество сахара для десертного соуса.

Давайте сначала приготовим желе, так как ему нужно время, чтобы застыть.

Я с радостью достал Волшебный Холодильник из своего [Ящика с предметами].

Фуфу, как же здорово пользоваться новым прибором!

"Хм, если верить Феру, мне нужно зарядить волшебный холодильник с помощью волшебного камня. Посмотрим, просто положите маленький волшебный камень на это углубление, вот..."

Как только я поместил магический камень в углубление, вспыхнул свет и послышался тупой гул. Похоже... сработало?

Я открыл волшебный холодильник и положил руку внутрь...

"О, он довольно холодный". Так же холодно, как и в обычном холодильнике из моего предыдущего мира. "Так, раз холодильник работает, давайте сделаем йогуртовое желе".

Сначала размешайте порошковый желатин с небольшим количеством воды. Затем подогрейте молоко и сахар в кастрюле, добавьте растворенный порошковый желатин и помешивайте, пока сахар не растворится. Затем выключите огонь и добавьте в молочно-желатиновую смесь

обычный йогурт. Перемешайте, пока все не станет однородным.

Осталось только разлить йогуртовое желе по мискам, чтобы оно настоялось. Обычно я разливаю его в маленькие рюмки или рамекины, но, учитывая аппетит моего знакомого, я разлил желе в три огромные стеклянные миски, купленные в [Net Super], не меньше, и поставил их в холодильник, чтобы они остыли и затвердели.

Далее приготовим десертный ягодный соус. Одна ягода была размером с дыню. На самом деле работать с этими огромными ягодами было проще. Для приготовления соуса я использовал две ягоды. Сначала разрежьте ягоды фиалки на половинки и очистите их от кожуры. Затем, засыпав ягоды сахарным песком, я оставил их в кастрюле для медленной мацерации. Воду добавлять не нужно, так как сахар все равно вытянет воду из ягод.

Когда из ягод выделилось достаточно воды, я добавил немного лимонного сока и медленно варил ягоды на очень слабом огне. Со временем жидкость загустеет и превратится в соус. Пока соус кипел, я раздавливал ягоды ложкой, стараясь выжать из них как можно больше жидкости.

Когда соус был готов, я перелил его в миску и поставил охлаждаться в холодильник.

Ну а теперь, когда десерт охлаждается в холодильнике, давайте займемся мясом.

Для трех видов мяса, хм, давайте выберем Гигантского Минотавра, Камне-Птицу и Красного Кабана. Это говядина, курица и свинина. Таким образом, мы сможем насладиться специальным ягодным соусом с разными видами мяса.

И вообще, давайте приготовим мясо по-разному!

Гигантский минотавр - запечь в духовке, нарезать и подать с ягодным соусом

Каменная птица - обжарьте крупные куски на сковороде и тушите в ягодном соусе

Красный кабан - быстро обжарить на сковороде и подавать с густым ягодным соусом.

Жарка занимает гораздо больше времени, поэтому сначала займемся гигантским минотавром. Пока мясо жарится, я приготовил соус из фиолетовых ягод. Вместо сахара в этом ягодном соусе использовалось красное вино, соевый соус, бальзамический уксус, мед, соль и черный перец. В остальном процесс приготовления был очень похож.

Боже, готовить мне действительно стало намного проще. Как будто у меня есть инстинкт, чтобы определить, сколько тепла нужно использовать, и врожденное понимание различных ингредиентов.

Как бы то ни было, после того как соус немного прокипел, я приступил к приготовлению мяса каменной птицы и красного кабана. Мясо красного кабана было нарезано довольно тонкими ломтиками, как толстый бекон, чтобы оно быстро прожарилось и не стало слишком жестким.

Что касается птицы, то после того, как кожа стала хрустящей, я перевернул мясо и вылил чашку или две ягодно-соус. Это позволит деглазировать сковороду и как следует пропитать мясо птицы.

Я окунул ложку в еще кипящий соус. Он хорошо покрыл ложку. Я коснулся ложкой своего языка.

"Ух ты, это очень вкусно". Пока говядина отдыхает в духовке, а мясо птицы пропитывается соусом, давайте сначала подадим свинину".

Я дернулся и резко обернулся.

Все мои знакомые, Фер, Суй и Дора-тян смотрели на меня с порога.

"Эй, почему ты ешь один?"

""Да, нечестно!""

""Суи тоже хочет есть~~""

"Я проверяю вкус. В любом случае, первое блюдо уже готово, так что, пожалуйста, подождите в гостиной".

Пока ворчащая троица удалилась от двери, я достал несколько больших белых тарелок и начал расставлять блюда. На большой белой тарелке я мысленно наметил, где я буду размещать еду. Затем я отбросил эту идею. Для большинства людей размещение всех трех видов мяса на одной тарелке может быть хорошей идеей, но мои знакомые были настоящими монстрами, которые могли поглотить несколько тарелок еды за один присест.

Давайте просто возьмем больше тарелок и подадим все три тарелки каждому знакомому.

Тарелка 1 - Мелко нарезанная жареная говядина выложена в форме цветка с несколькими листьями мяты снаружи в качестве акцента. В центре мясного цветка - щедрая капля фиолетового соуса из фиолетовых ягод.

Тарелка 2 - Соте из каменной птицы вынимается и жарится еще 30 секунд, чтобы соус запекся в мясе, после чего нарезается аккуратными полосками и выкладывается на тарелку, поливается соусом и украшается несколькими листиками мяты, чтобы подчеркнуть глубокий

фиолетовый цвет кожи и аппетитную белую мякоть.

Тарелка 3 - Нарезанное мясо красного кабана было разложено на тарелке в форме веера, разумеется, двухслойного. Я украсил "веер" соусом и листьями мяты, сделав все возможное, чтобы создать что-то вроде пейзажа с едой.

Ух ты, как красиво!

Я гений!

Не могу дождаться, чтобы увидеть, что скажут мои знакомые об этих прекрасных блюдах.

"Это вкусно. Ягодный соус хорошо сочетается со всем мясом. Как загадочно, но вкусно".

""То, что он сказал!""

""Вкусно~""

"... .."

Хотя я рад, что им понравилось, я разочарован тем, что они бездумно поглощают мои красиво оформленные блюда. С моей стороны было ошибкой ожидать, что эти обжоры оценят высокую кухню...

Ну, после многих секундных раундов я прочистил горло и сказал: "Кхм, у нас следующий десерт. Вы все еще хотите его?"

""Да!!!""

Я достал огромные стеклянные миски с йогуртовым желе из волшебного холодильника.

""Вау, это похоже на пудинг!""

""Симпатично~""

"Уму, это сделано из Фиолетовой ягоды?"

"Да, я использовал последние фиолетовые ягоды для приготовления соуса и этого десерта. Так что, пожалуйста, наслаждайтесь."

""Ура!""

"О, подождите, перед этим", - я достал кувшин со сладким ягодным соусом и вылил его на йогуртовое желе. Глубокий фиолетовый цвет фиолетовой ягоды очень красиво контрастировал с белым цветом йогуртового желе.

Нет нужды говорить, что желе исчезло очень быстро.

Суи вибрировала от удовольствия: ""Аруджи~! Я хочу еще~~""

"Ах, прости, Суи. У нас закончились ягоды. То есть, я могу сделать еще желе, но не с ягодами".

""Больше нет~?""

Ааа, Суи-тян подавлена. Я почувствовал себя злодеем!

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2764171>