Глава 165: Картофель фри.

Просьба Адриано об одолжении была ... странной. Казалось, что город, на самом деле и всё королевство, страдает от нехватки новых блюд. В каждом ресторане и продуктовом киоске был одинаковый ограниченный и знакомый ассортимент готовой еды. Естественно, мастер Гильдии Торговцев был завален требованиями исправить эту ситуацию, поскольку прибыль уменьшилась, и он был в растерянности, пока я не приехал.

[Вы не из этой страны, Мукода, и говорите, что умеете готовить. Мы были бы очень благодарны за любые новые рецепты и за то, чем вы могли бы поделиться с нами.] - Я еле сдержал улыбку на готовность Адриано использовать моё случайное заявление для увеличения прибыли. Он доказывал, что он действительно заработал свою позицию мастера гильдии Гильдии Торговцев Дорана. - [Было бы замечательно, если бы еда хорошо сочеталась с алкоголем. Как вы знаете, в этом городе много авантюристов, и они любят выпить. Было бы хорошо, чтобы это ещё было и не дорого.]

Что ж, он увеличил цену на драгоценности и тому подобное, и если я мог научить их чему-то простому, то почему бы и нет. Когда я это сказал, Угор встал и сказал:

[Это не имеет ничего общего с Гильдией Авантюристов, поэтому я оставлю тебя, Мукода. У меня много работы, и я слишком долго оставлял Мастера Гильдии без присмотра, кто знает, чем он занимается ...], - проговорил он, прежде чем попрощаться и вернуться к своим обязанностям.

Я на мгновение подумал, какую еду и кулинарную технику я мог бы показать им?

[Еда здесь вареная или запечённая], - пробормотал я, пока Адриано сидел и терпеливо ждал. Всё, что я выберу, нужно будет готовить таким способом или, по крайней мере, подобным ... Из приправ у них были только соль, немного трав и, возможно, небольшое количество перца, хотя это был очень дорогой продукт и, вероятно, не подходил бы для того вида блюд, который искала Гильдия, не для столовых и таверн низшего класса, а также киосков с едой на улицах города. Могу ли я использовать приправы из «Net Super»? Нет, нет, нет. Только не для этого, я должен сохранить секрет этого Уникального Навыка, я единственный источник таких предметов, и я скоро уеду из Дорана. Они хотят, чтобы еда хорошо сочеталась с выпивкой, это означало что-то вроде подношений изакайи, не так ли? Ах, как насчет ... - [Адриано, у вас есть жареная еда?] - спросил я.

[Жареная еда? Что это за блюдо?] - Адриано поднял бровь.

[Это еда, жаренная в масле. Ну, вареная в масле.] - Он был в недоумении. Как я мне объяснить это ему? - [Масло, знаете ...]

[Я знаю о масле, но готовить ... я не понимаю.] - сказал Адриано.

О, так они не знают о жаренной еде? Тогда у меня было идеальное блюдо для него. Оливковое масло является наиболее широко используемым маслом в этом мире, выращиваемое на огромной территории, поэтому оно было легко доступно и цена была не слишком высокой. Доран был не так далеко от моря, так что соль здесь была дешёвым товаром, поэтому то, о чем я подумал, не стоило бы дорого, и оно определённо подойдёт к выпивке в этом мире.

[Есть одно блюдо у меня на уме], - сказал я. - [Вы хотели бы посмотреть, как я его готовлю?] - Было бы проще продемонстрировать, как это сделать, чем записать рецепт на бумаге, решил я.

[О, спасибо.] - Лицо Адриано посветлело. - [Есть другие члены Гильдии, которые захотят увидеть это, можно их позвать?]

[Хорошо ...] - согласился я.

Я осмотрел элегантную комнату для деловых встреч, в которой мы находились, и решил, что это не самое лучшее место, чтобы поставить печь и начать готовить, поэтому после обсуждения моих требований с Адриано, мы вышли в большой атриум позади здания Гильдии Торговцев. Я попросил оливковое масло и соль в качестве ингредиентов, которые мне немедленно принесли.

[Что ж, пора приступать.]- сказал я себе, когда группа торговцев собралась вокруг, чтобы понаблюдать.

Прежде всего, я взял мою Волшебную Печь из своего хранилища предметов, под комментарии наблюдателей.

[О-о-о.]

[Это огромное хранилище предметов.]

[Чёрная Волшебная Печь.]

Я пытался игнорировать комментарии, так как готовился приготовить картофель фри. Его легко сделать, дешево и, как тысяча владельцев изакайи скажут вам, что они отлично гармонирует с выпивкой.

Прежде всего мне нужна картошка. Я достал мешок с картошкой, который купил на рынке в Доране, прежде чем я пошёл в подземелье. Я посмотрел на одну из картошек, это было не совсем то, что я мог купить в «Net Super», но было достаточно похоже. Опять же, исходя из того, что я заплатил за неё, она также была дешевой и распространённой здесь, ещё одно требование Адриано. Я выбрал картофель, который не пророс, и начал готовить его, объясняя аудитории каждый шаг того, что я делал.

[Возьмите такой картофель, тщательно вымойте его и вытрите насухо. После этого порежьте его вот так.] - Я нарезал картофель полосочками, как обычный картофель фри. - [Вы можете оставить кожуру, если она чистая.] - Я взял ещё несколько картошек. - [Если они проросли, как эти, то удалите почки, но в этом случае лучше снять кожуру. Почистив её, порежьте кусочки толще. Попробуйте разные толщины и формы, посмотрите, как лучше для вас.]

Хотя оливковое масло не было слишком дорогим, мне потребовалось бы некоторое время, чтобы разогреть горшок с маслом для жарки во фритюре, поэтому я решил просто использовать немного больше масла в большой сковороде для этой демонстрации.

[Таким образом, вы наливаете оливковое масло в такую кастрюлю и доводите его до средней температуры, затем добавляете нарезанный картофель и пусть он готовиться.] - Я зажег огонь на плите и начал жарить картошку, а зрители наблюдали за каждым моим движением. Некоторые из более прилежных торговцев делали записи. - [Как только масло начнёт пузыриться, и картофель всплывет на поверхность вот так], - сказал я, - [выньте его из масла с помощью совка, а затем увеличьте температуру, чтобы масло стало действительно горячим. Как только оно будет готово], - я окунул половину - [положите картофель обратно в кипящее масло с приятным шипящим звуком. Продолжайте жарить его до тех пор, пока он не станет хрустящим и коричневым, затем выньте его из сковороды и слейте масло. Быстро посыпьте

солью, и всё готово.]

Я добавил ещё несколько деталей, когда готовил очередную порцию картофеля фри, объясняя, как они могли проверить, правильно ли был приготовлен картофель, взяв одну палочку из кастрюли и разделив её пополам. Я сказал, что они могут попробовать использовать животный жир вместо оливкового масла, они могут жарить нарезанный картофель во фритюре, а не на сковороде, и сказал им, что они должны быть осторожны, так как велик риск пожара, потому что масло должно быть очень горячим для второй части процесса приготовления.

[Теперь, пожалуйста, попробуйте.] - Я предложил блюдо торговцам, толпящимся вокруг. - [Будьте осторожны, они действительно горячие. Берегите пальцы.]

Все они пробовали картошку фри, дуя на неё, прежде чем засунуть в рот.

[О, снаружи свежая, а внутри мягкая и вкусная.]

[Этот соленый вкус такой хороший. Хочется пить больше пива.]

[О да, это блюдо определённо будет хорошо с элем.]

[И так дёшево. Замечательно!]

[Его так легко готовить, что я могу добавить его в меню моей таверны.]

Результаты моих усилий получили положительные оценки, но, опять же, я никогда не слышал о людях, которые не любили картофель фри. Я повторил свои предыдущие комментарии о том, как попробовать разные способы нарезки картофеля и его приготовления, так как я не был абсолютно уверен, что картофель этого мира был точно таким же, как тот, к которому я привык, но они не обращали большого внимания на то, что я говорил, вместо этого концентрируясь на быстро исчезающих порциях картофеля фри. Улыбки на их лицах говорили мне, что мне это удалось.

[Мукода, я действительно хочу поблагодарить вас за то, что вы рассказали нам об этом замечательном блюде]. - сказала Адриано, пока я убирал плиту и прибирал за собой. - [Готовить такую еду в масле мне никогда не приходило в голову. Сырьё для этого тоже недорогое и], - он облизнул пальцы, - [это блюдо определённо станет отличным дополнением к алкоголю.] - Он поклонился с благодарностью.

Это была единственная еда, о которой я мог подумать в кратчайшие сроки, но было хорошо, что все выглядели счастливыми.

[В качестве скромного знака нашей признательности], - заявил Адриано, - [Гильдия Торговцев Дорана покроет ваш членский взнос и все налоги, причитающиеся с Гильдии Торговцев в следующем году.]

[В самом деле?] - Я поклонился в ответ. - [Спасибо за это, Мастер Гильдии.]

Обновление моего членства в Гильдии и уплаченные налоги только за то, что я показал, как приготовить картофель фри? Счастливчик. Только позже я вспомнил, что я сказал Адриано, что думал о том, чтобы отказаться от членства и прекратить свою деятельность в качестве Торговца. Теперь, конечно, я решил остаться членом Гильдии Торговцев ещё как минимум на год. Угор назвал Гильдию Торговцев «хитрыми старыми лисами», и я начал понимать, что он имел в виду.

Фер и Дора дремали на одной стороне мощеного атриума Гильдии, не заботясь о том, чем я занимался, хотя Фер не сводил с меня ни малейшего взгляда, когда я начал готовить. Мяса не было, поэтому он не перебивал. Как обычно, Суи всё ещё спала в своей сумке, перекинутой через моё плечо. Я телепатически подтолкнул Фера и Дору, и они зашевелились.

[Пора вернуться в гостиницу и поужинать], - сказал я им. - [Я ухожу.] - Я сказал Адриано.

[Ещё раз большое спасибо, Мукода.] - сказал он, идя до входной двери Гильдии и махая мне по пути.

http://tl.rulate.ru/book/6112/700694