

Глава 171:

Одна сотня мандзю, и это не предел.

У нас были бобы, так что я могла сделать нечто вроде сладкой бобовой пасты и, держу пари, мне удалось бы сделать внешнюю часть для булочек мандзю из муки. Кроме того, из клейкого риса вышли бы прекрасные мочи.

Самой лучшей мотивацией мне послужила мысль о том, как будут улыбаться мои детки. Других причин не было.

У нас в доме лучше всех в готовке была Рейка, затем следовала Харукара (несмотря на то, что у неё далеко не всегда выходили адекватные блюда). Так что мне очень не доставало таких фраз, как: «Мамочка, ты чудесно готовишь!»

Они по-прежнему делали мне комплименты, но это было больше похоже на фразы из благодарности к человеку, который для них что-то приготовил. Такое вряд ли можно было бы услышать, если бы еда действительно кому-то понравилась бы.

Так что если я сделаю тонну этих мандзю, то вполне возможно, что мои доченьки признают хорошей матерью, которая умеет делать для них сладости.

Уф-фу-фу. Звучит очень даже неплохо.

Как бы то ни было, но есть вероятность, что мандзю уже существовали в этом мире. Если бы я самодовольно провозгласила, что это моё фирменное блюдо перед человеком что-то знающим об этой кухне, то мне стало бы очень неловко после этого. Так что первым делом нужно всё разузнать.

- Слушайте, Рейка, Харукара, а вы знаете о каких-нибудь сладостях из этого региона?

Рейка с удивлением наклонила голову, но Харукара сразу же ответила: «Хрустяшки».

Какое нелепое название.

- Всё потому, что они очень громко хрустят, когда ты кусаешь их. По этой причине их прозвали «Хрустяшками». Звучит так, словно этот товар идеально подходил бы детям, разве нет?

- Хм. Я хотела бы их попробовать.

- Я уверена, что они должны быть в меню. У них есть классические блюда.

Тогда я немедленно закажу их.

Подозвав официанта, я тут же попросила принести мне хрустяшки.

То, что мне принесли, оказалось очень тонким и круглым.

Да это же самые настоящие такайки сенбей! Вот только оно было более плоским и широким.

Я попробовала его, и это блюдо на вкус оказалось довольно сладким и... хрустящим.

- Ого. А у него весьма простенький вкус, но это всё же лучше, чем я ожидала.

- Они прекрасно подходят под пиво.

- Харукара, а ты очень хорошо разбираешься в подобных вещах, несмотря на то, что ты большую часть времени проводишь в отключке.

Пока мы болтали с эльфийкой о всяких несуразностях, Рейка молча кушала.

В целом я разделяла взгляд Харукары – это блюдо и правда отлично подходило в качестве закуски. Его просто хочется есть.

Однако, это были не совсем те сладости, которые я себе представляла.

После этого я ещё решила расспросить персонал заведения о каких-нибудь варёных сладостях в этом регионе, но никто мне не смог ничего ответить. Судя по всему, в этом регионе не существовало. Никто не должен знать про Мандзю!

В моём мире у этого блюда вышла несколько интересная история. Примерно в период Муромачи или около того в Японию из Китая пришла молва о мантоу. Самое интересное, что они начали распространяться от храмов Дзен. Вот только местные монахи не могли кушать мясо, поэтому они решили применить ту же концепцию, но по отношению к чему-нибудь сладкому.

В современности мандзю, сладкие бобы Анман, а также мясные Никуман очень отличаются по своему виду и содержанию, однако все они имеют общие корни.

Тем не менее, если обратить более пристальное внимание на Анпан, то его несомненно многие называли бы родственником Мандзю, поскольку они оба состояли из мучной оболочки и начинки.

Вот только если говорить о сладостях мочи, которые делались из клейкого риса, то такое вполне могло существовать в этом мире. Однако, я очень сомневалась, что на них были какие-нибудь авторские права, которые бы мне запрещали заниматься изготовлением или продажей. В таком случае мне просто не следует называть их своим фирменным блюдом и на этом проблемы заканчивались.

- Вы двое, чуть позднее поищите магазин, что занимается продажей бобов.

- Ох, вроде бы есть множество бобов, которые полезны для здоровья, верно Наставница?!

Прости Харукара, но в этот раз мои мотивы нельзя было назвать чистыми.

После этого я начала поиски красных сладких бобов, которыми можно было бы заменить бобы адзуки. Между делом по дороге я закупила огромное количество клейкого риса.

Мои спутница, должно быть, подумали, что мы будем воссоздавать кухню южного региона, но они ещё не догадывались о том, насколько же они ошибались.

Как только я вернулась домой, то немедленно принялась за свои эксперименты по воссозданию сладкой бобовой пасты и оболочки для мандзю.

В своей прошлой жизни я почти ничем не занималась, кроме работы, поэтому мне оставалось только пробивать свой путь к цели через череду проб и ошибок.

К счастью, в последнее время у меня не было никаких обязанностей, поэтому у меня было много времени на практику.

- Наставница так серьёзно настроена! Она несомненно пытается создать нечто невероятное! – сказала Харукара, придав моему душевному спокойствию дисбаланс.

Тем не менее никаких других проблем, помимо этой, у меня не возникало на пути.

Кроме того, все мои неудачные результаты съедала Флаторте, когда ей хотелось чего-нибудь перекусить между делом.

- Я уверена, что вкус стал гораздо лучше, Моя Госпожа.

- Я рада, если это так. Тем не менее, нужно ещё кое над чем поработать, прежде чем я смогу считать это блюдо завершённым.

Приготовления Анко шло сравнительно быстрее. Я смогла добавить сладости при помощи сахара, мёда и ещё кое-чего. Сварив бобы вместе со смесью, у меня вышло нечто приблизительно похожее. Господи, благослови сладости в этом мире.

Серьёзные неприятности у меня начались с попыток сделать оболочку. Тесто никак не поднималось.

Быть может мне стоило использовать пищевую соду? Я бы, скорее всего, с этого и начала бы, вот только я и понятия не имела: существовала ли она в этом мире. Если даже она существует, то где продают?..

В таком случае может лучше будет заквасить его при помощи солодового риса? Однако, опять же, где его можно было найти?..

Вполне могло бы сработать, если бы я положила туда ямс... Тем более, что я видела такие мандзю, где использовался ямс. Однако я не знала, выращивают ли где-то подобные культуры в округе.

В итоге я сделала несколько съедобных на вид клейких оболочек и принесла их на дегустацию Флаторте.

- Мне кажется, что они должны быть более сочными или влажными.

- Я в курсе. Я уже думала об этом, поэтому принесла эти.

И в тот момент, когда я уже готова была сдаться и послать всё куда подальше...

... Я смогла подобрать идеальные компоненты!

Я решила оставить эту тайну при себе.

Это было вполне в духе Ведьм - хранить свои загадочные тайны!

Я надкусила кусочек и на вкус и консистенцию они идеально соответствовали мандзю!

- Хи-хи-хи! Ха-ха-ха! Мне удалось! Я сделала это! Работа всей моей жизни завершилась абсолютным успехом!

Я была вне себя от радости!

- Просто потрясающе, Моя Госпожа! Вы преуспели после ста восемнадцати попыток!

- Тебе тоже спасибо, Флаторте! И... мне сейчас показалось, или ты назвала точное количество раз моих провалов?..

После этого появилась Розали и поправила её вычисления, поскольку я налажала ещё пять раз до того, как за мной стала приглядывать Флаторте. Так что общее количество раз составило 123 попытки.

Как и возникшие перемены по прошествии трёх сотен лет в убийстве слаймов, так и в деле с мандзю я смогу достичь ещё больших высот, если буду продолжать практиковаться и экспериментировать.

Дальше мне нужно было дать попробовать своё творение Фаруфе с Шарушей, но перед этим мне следовало предоставить Флаторте, которая всё это время приглядывала за моей работой, право попробовать первой.

- Вот, держи. Будь осторожна, он только-только из котла. Так что будет очень горячим.

- У меня весьма чувствительный язык, поэтому я буду осторожна. Хотя я не возражаю против холодной еды.

Она всё-таки воспользовалась ледяным дыханием... Эх...

Глаза Флаторте широко раскрылись от удивления, а её хвостик задрожал.

- Ничего себе! Как вкусно! Я никогда прежде ничего подобного ещё не пробовала!

Великолепно! Теперь настал черёд моих дочерей!

<http://tl.rulate.ru/book/9510/767825>