

Спасибо, что читаете. Меня зовут Кейсо. Хотя я уверен, что есть те, кто взял эту книгу с полки и начал читать с послесловия, не купив мою книгу "Ишура". Для таких людей, полагаю, я должен поприветствовать вас, сказав:

— Надеюсь, вам понравится моя книга.

Поэтому мне необходимо наполнить послесловие полезной информацией, которая не только побудит потенциальных читателей купить книгу, но и расскажет о ней своим друзьям и близким.

Позвольте мне рассказать вам о том, как приготовить вкуснейшую карбонару.

Итак, какой мысленный образ карбонары вы представляете? Представляю, как много среди вас тех, кто считает это блюдо сложным и хлопотным - какие-то макароны, посыпанные сыром, которые по какой-то причине трудно правильно разогреть, а потом, что делать с остатками сливок в холодильнике? Хранятся они недолго, но, может быть, вы добавите их в кофе? Уверен, что некоторые из вас знают о том, что в настоящей итальянской карбонаре сливки вообще не используются.

Мне удалось приготовить свой обычный рецепт карбонары, внося в него несколько более экономичных поправок. Во-первых, что касается сыра, то даже истинный гражданин Италии обязательно включит его в состав, поэтому я считаю, что сыр вполне можно иметь под рукой. Однако я рекомендую вместо порошкообразного сыра, который можно купить в супермаркете, приобрести в интернет-магазине Пармезан, который стоит недорого. Сыр - это изначально консервированный продукт, поэтому при правильном хранении он пролежит более полугода. Пармезан - очень вкусный сыр и может использоваться во многих блюдах, помимо карбонары, так что я бы сказал, что это гораздо более выгодная сделка.

Что касается бекона, то вполне подойдут обычные куски или толстые пачки бекона, которые можно найти в супермаркете. Нет необходимости использовать сложные сорта мяса, такие как панчетта или гуанчиале. Они тоже стоят дорого. Я не использую тяжелые сливки, так что это позволит сэкономить еще немного.

Яйца могут быть обычными, повседневными.

Когда вы соберете все ингредиенты, начните с отваривания пасты. Легкое кипение лучше всего подходит для карбонары. На другой конфорке в сковороде с чуть большим, чем обычно, количеством масла обжарьте четыре-пять ломтиков толстого бекона.

Пока готовится паста и бекон, натрите на терке примерно одну-две столовые ложки сыра пармезан и бросьте его в миску, куда вы планируете положить пасту. Затем разбейте яйцо в ту же миску, но я думаю, что один желток и половина белка - это идеальное количество. Когда я разбиваю яйцо, то в итоге выбрасываю примерно половину белка. Это немного расточительно, поэтому я прошу вас, читатели, придумать другой способ использовать оставшийся яичный белок, если вы можете. Я представляю себе, что те яичные белки, которые я выбросил, хотели бы превратиться в шикарный макарон или что-то подобное.

Пока ваш разум погружается в мысли о макаронах, бекон уже должен стать хрустящим и золотисто-коричневым. Убедитесь, что обе стороны стали хрустящими, и дождитесь, пока паста сварится.

Что касается степени нагрева, которую общество признает одной из самых важных составляющих приготовления карбонары, то на самом деле доказано, что беспокоиться об этом

совершенно не нужно. Переложите одну порцию пасты в миску с тертым сыром и яйцом, добавьте бекон (я забыл добавить бекон, который приготовил раньше, но я отвлекаюсь), и если вы хорошо перемешаете все вместе, оставшееся тепло и влага от вареной пасты превратят ее в карбонару с идеальным уровнем тепла и содержания воды. Удивительно, не правда ли?

В результате паста карбонара будет полностью покрыта яичным блеском, а сыр, натертый на терке, а не в порошке, не расплавится полностью, оставляя после себя небольшие кусочки, которые добавляют желанную насыщенность, в результате чего получается прекрасный сливочный вкус без необходимости использовать тяжелые сливки.

Затем я приправляю свежую карбонару небольшим количеством крупно молотого перца, и наслаждаюсь. Прежде чем я начну есть, я выражаю глубочайшую благодарность Курета за его прекрасные иллюстрации всех многочисленных и многорасовых персонажей, которых я необоснованно навязывал; моему редактору Нагахори за точные советы относительно выражения и композиции моей работы, разделяющей такую же страсть, как и я сам, если не больше; и всем читателям, поддерживающим "Ишуру".

Несмотря на то, что я уже доел карбонару, мы еще не закончили. После еды в вашей тарелке должно остаться немного соуса. Если вы смешаете оставшиеся в холодильнике помидоры, капусту или болгарский перец, то сможете использовать соус в качестве заправки для салата и сделать несколько сбалансированный по питательным веществам салат после ужина, если захотите.

Однако мне еще предстоит рассказать вам о самой замечательной части этого рецепта карбонары. После того как вы закончите есть, у вас останется очень мало тарелок и кухонной утвари, которые нужно будет потом вымыть. Если я ем все прямо из миски, в которой готовил соус, то могу обойтись мытьем только одной тарелки. Сковороде, в которой вы готовили бекон, и жир от бекона можно использовать повторно для приготовления других блюд. Единственные вещи, которые нужно помыть, это нож, разделочная доска и кастрюля, в которой вы варили макароны.

Книга "Ишура", которую вы только что прочитали, была написана мной, когда я восполнял свою энергию блюдами, подобными вышеописанной карбонаре. Это история о нескольких разных героях, каждый из которых обладает жестокими, несравненными и непобедимыми сверхспособностями и использует их, чтобы безжалостно убивать друг друга. В следующем томе появится еще больше Шура, в Ауреатии начнется турнир, но это по-прежнему будет история о сильнейшем против сильнейшего, об убийственной схватке, где интриги, сверхспособности и все остальное - честная игра.

Кстати, если вы начнете использовать рецепт карбонары, который я изложил в этом послесловии, то, сэкономив на сыре и отсутствии сливок, то я уверен, что вы, проницательные читатели, читающие это послесловие где-нибудь в книжном магазине, знаете, что делать.

Итак, если вы будете достаточно любезны, чтобы поднести эту книгу к кассе, то я смогу избежать своей прежней двусмысленности "надеюсь, вам понравится моя книга" и безоговорочно поблагодарить вас за прочтение этой книги. Большое спасибо.