

Глава 62: Тюрингер.

Часть 2. Медовый месяц Северного дворянина и его жены.

Сегодня я буду делать колбаски.

В помещении не было отопления, поэтому при дыхании выходил белый пар.

Так как мы готовили еду, я завязал мои волосы и спрятал их под шапку, повязав ткань вокруг рта. Я также надел другую рабочую одежду, белый передник.

Я думал, что глаза тестя были добрыми, но, прежде чем мы начали делать колбасу, два его серых глаза сияли. Они были похожи на глаза тех благородных хищников, парящих в небе.

Зиг и тесть на самом деле были дочь и отец.

После того как мы переоделись, он рассказал мне секрет изготовления колбасок.

“В любом случае, убедись, что температура мяса не слишком высокая. Ты должен держать температуру мяса на низком уровне, чтобы получились вкусные колбаски!”

“Понятно!”

Когда речь шла о колбасках, тесть увлекался как студент, энергия которого была заразной.

“Это важно в изготовлении колбасок”.

Из холодильника он достал какой-то белый объект. Когда я раздумывал, что бы это могло быть, он ответил, что это посоленные овечьи кишки.

“Их надо замачивать на один час в воде, чтобы смыть соль”.

Похоже, что тесть замочил их в воде перед завтраком. Потом их надо хорошо вымыть и обернуть вокруг палочки.

“И это самое главное”.

“Ох, ох!”

С треском два больших куса мяса были помещены на столе. Это свинина, нежирное мясо и снова мясо, смешанное с солью и селитрой и потом замороженное.

“Самое важное - не дать мясу нагреться!”

Колбаски производятся при низкой температуре, так что специи и жир нужно хорошо смешать. Если температура поднимется, видимо, жир стечет и текстура станет хуже.

“Тогда ты перемалываешь мясо! Это хорошо делать зимой, но летом приходится мыть руки в ледяной воде, прежде чем делать это!”

“Хехе!”

Даже зимой, если работа затягивается, руки теплеют, поэтому они опять используют воду для

того, чтобы держать руки прохладными. Инструменты тоже охлаждают. Даже мясо наполовину замораживают.

“Если мы не примем все это во внимание, мы не сможем получить вкусную текстуру. Я говорю это много раз, но будь осторожен с температурой”.

“Да, сэр!!”

Я порезал мясо кубиками, а затем измельчил его в мясорубке.

“Теперь добавь в фарш молотые специи”.

Соответствуя названию Тюрингер, при приготовлении используются травы, собранные в лесу или выращенные в этом районе.

Чеснок, майоран, тмин, кориандр. Там было много специй, которые я видел впервые.

После того, как мы приправили мясо, мы поместили его в металлический контейнер, в котором было много лезвий, выглядящих, как перья. Крышка плотно закрыта, а содержимое перемешивается путем вращения ручки.

Даже в этом контейнере был лед. Кажется, что это необходимо, держать мясо охлажденным.

Даже когда я месил мясо, туда добавлялся лед. Хотя я его не трогал, быстро вращающиеся лезвия разогрели мясо.

Меня друг друга, нам удалось перемолоть мясо, оно стало мягким и блестящим.

“Хм. Отличная консистенция!”

“Это что, отличная консистенция!?”

Консистенция, то есть мелко порубленное мясо.

Готовым мясом затем наполняют бараньи кишки.

Один конец завязан, а обработанное мясо набивается в кишку.

Даже если получилась хорошая консистенция, приготовление колбасок не было завершено. Если уходит слишком много времени, чтобы наполнить мясом кишки, температура повышается и качество становится плохим.

Я быстро наполнял их мясом.

В конце концов, я вытер воду и высушил их. Если воду полностью не удалить, шкурка будет трескаться.

После этого они немного обрабатываются, их кипятят, а затем охлаждают. На этом все.

Тесть взял несколько колбасок, которые мы только что сделали. Он зажег плиту снаружи, поставил на нее металлическую проволочную сетку и положил на нее пару сосисок.

“Сэр, вот все, что вы просили”.

Приехав верхом, слуга передал корзину, накрытую белой тканью. Ее содержание было мне неизвестно.

Тесть молча принял корзину, и продолжал жарить колбаски, пристально следя за процессом.

Приспособление для гриля было интересное. Ручки были как у ножниц, но концы были плоскими, чтобы легче захватывать колбаски.

С хрустящим звуком, он сделал на них надрезы. Оттуда вытекло масло.

Появился приятный запах и тесть перевернул сосиски с серьезным выражением лица. Хорошо приготовленные колбаски были похожи на произведение искусства.

Быстрыми движениями тесть снял крышку с корзины. Там были длинные хлебцы, которые были наполовину разрезаны.

В один из них, он поместил жареные колбаски. Было немного странно, что колбаски были длиннее, чем хлеб. Как завершающий штрих, он намазал сверху горчицу.

“Ешь!”

“Хорошо!”

Первый укус. Колбаса была длинной, поэтому первый укус не достал до хлеба.

Там не было горчицы, так что я смог насладиться вкусом самой колбаски.

Раздался четкий хрустящий звук, как я впился в нее зубами. Из нее вытек пряный сок. Мясо было твердое и упругое, и чем больше я жевал, тем больше я мог чувствовать его вкус.

Я немного обжег свой язык соком, но я не мог остановиться.

“Тесть, это потрясающе!!”

“Конечно, конечно!!”

Тесть тоже ел колбаску.

На третий укус, я достал хлеб и горчицу.

“!?”

Колбаска Тюрингер сама по себе была вкусной, но вместе с хлебом и горчицей это было запредельно вкусно.

Жесткий хлеб и сок из колбасок хорошо сочетались вместе. Острая горчица была непередаваемо вкусной в сочетании с Тюрингер, у которых не было пикантного вкуса.

Это вкусно. Это просто восхитительно!! Я мог сказать только это.

“Ну как тебе?”

“Я хочу быть ребенком из этого дома!”

Когда я сказал это, тесть рассмеялся, обнажая свои белые зубы, и став обычным добрым

старым человеком.

“Адельтрауд было скучно, потому что Рича не было на обеде”.

“О”.

Похоже, что принцесса хотела посекретничать со старой феей. Я сделал ошибку.

После этого я не возвращался в дом даже на обед, перекусив колбаской с хлебом. Я еще немного поработал, затем я вернулся домой. К тому времени, было уже темно, и в моем животе уже было пусто.

“Во всяком случае, я не думала, что ты снова будешь мыться с отцом”.

“Да. Ну, я тоже был удивлен”.

После возвращения домой, мы, как и вчера, в конечном итоге снова вместе мылись.

Как и вчера, Зиг пришла в мою комнату, пока я сушил волосы, выйдя из ванной.

Зиг опять привела в порядок мои волосы.

Когда она гладила мои волосы, мне было приятно. Таким образом, я в конечном итоге просто заснул. Чтобы быть в сознании, я говорил о том, что случилось на ранчо сегодня.

Когда мои волосы были высушены, она украсила их и даже завязала повязку.

“Спасибо, Зиг”.

“.....Да”.

Она сидела рядом со мной, ее тон был мрачным. Может, она перетрудилась. Не паникуя, я посмотрел на нее.

“Зиг, что случилось? Тебе плохо?”

“Нет”.

“Ты устала от сушки моих волос?”

“Совсем нет”.

“Тогда почему ты выглядишь так грустно?”

Когда я посмотрел на нее, ее губы были плотно сжаты.

“Зиг, я не узнаю, пока ты не скажешь мне”.

“.....”

“Зиглинда, пожалуйста, скажи мне”.

Так как она не перестала упрямиться даже после того, как я умолял ее, я подразнил ее, потрогав пальцем ее пухлые и мягкие губы.

“!”

“Будут проблемы, если ты мне сейчас же не скажешь”.

“.....Это другое, это просто мое недисциплинированное поведение”.

“Хехе, понятно. Однако, я хочу узнать и эту сторону Зиг”.

Говоря это, я нежно ласкал ее бедра. Они до сих пор очень хороши.

“Ричард, подожди”.

Я остановился и сел прямо.

После минутного молчания, Зиг начала говорить.

“Я знаю, я не должна говорить это старательному работнику, но,”

“?”

“.....Я чувствовала недовольство, потому что ты так дружелюбен с отцом”.

“Понятно”.

“.....”

Зиг чувствовал себя униженной, потому что я был так мил с тестем.

Однако, я не могу вдруг перестать встречаться с ним. Это сложная проблема.

Потом у меня появилась хорошая идея, и я брякнул, не подумав.

Хорошо, хорошо! Давай с завтрашнего дня мыться вместе!”

“Хорошо”.

“!?”

“Ты не можешь так поступить!”, я думал, что так она скажет, но она спокойно согласилась.

Когда я собирался сказать о том, что у меня было на языке, пришел слуга и сообщил нам, что обед готов.

Что мне делать? Что будет завтра.

Когда я думал обо всем этом, излишне говорить, что на моем лице было написано счастье.