

Дополнительная глава: Со свиной-сан!

Вимси Дополнительная глава

Сегодня с отчимом мы делаем ветчину.

"Сейчас мы сделаем окорок. Это не барбекю".

"Хех"

В отличие от обычной ветчины, не барбекю, это копченая ветчина, готовится при не высокой температуре, что помогает храниться в течение трех лет. В отличие от обычной ветчины, эта мягкая и имеет глубокий аромат, что при плавлении он становится незабываемым, по словам отчима.

Мы будем использовать бедренное мясо. Кажется, что мясо только что было привезено с ранчо, мясо, которое еще не созрело.

Кроме того, свинья, по-видимому была особенной.

"Это свинья была выращена на сыворотке."

Сыворотка была создана из сыра и имеет много питательных веществ, что впитывается мясом. Кроме того, казалось, что мясо свиней до года, было использовано для изготовления окорочков.

"Поскольку созревание также включено в процесс, свежее мясо, которое не старше трех дней-лучше."

Чтобы избавиться от крови, мясо помещается в соленую воду и оставляется в прохладном месте.

После удаления крови, мясо снова промывается чистой водой, чтобы удалить соль, а затем соль снова добавляют и мясо оставляют на один день.

Далее мы делаем маринад. С ним аромат ветчины становится богатым, и ветчина может храниться в течение длительного периода времени.

Ингредиенты для маринада включают в себя много видов специй, ягод, солей, патоки, нитратов, воды и пива. В кастрюлю воды добавляют три вида ячменя. Высушенные, связанные листья и специи добавляют в середине процесса. Затем добавляют специальные порошки, завернутые в ткань. После того, как вода начинает кипеть в нее добавляют остальные ингредиенты. После того как это немного поварилось, тушат огонь и оставляют остывать на некоторое время. Все просеивается и остается только жидкость. Готовый маринад помещают в большой сосуд. Туда помещается свинина, после удаления соли, и остается там на пол месяца – месяц в прохладном месте. В зависимости от температуры, маринад может быть испорчен, так что мне было сказано, чтобы я проверял его по крайней мере один раз в день.

После того, как мясо замаринуется, его вынимают и подвешивают в воздухе для того, чтобы высохнуть в течение двух-трех дней.

Тем не менее, это не все.

Мясо можно съесть после сушки, но для длительного хранения требуется больше работы.

"На поверхности разреза, поместите смесь муки, соли и воды."

С помощью этого процесса, вкус мяса улучшается.

"Ну, это займет некоторое время, но делать окорочка очень просто. А также, это может плохо пахнуть, если человек все делает небрежно."

В процессе изготовления ветчины, был хороший запах. Отчим сказал мне поддерживать это состояние.

Затем из хранилища окороков, отчим принес кусок ветчины, смотрелся он так, будто нес ребенка.

"Отчим что это!?"

"Трёхлетний окорок."

"Вау!"

Говорят, что копченая ветчина выдерживается от полугода до года. Тем не менее, старше трех лет ветчина считается роскошью.

Я ел такую ветчину с отчимом.

Ножом он вырезал тонкий ломтик.

Хорошо созревшая ветчина имела жир белого цвета, может быть, потому что он был подвержен более высокой температуре.

Я положил, этот обтекающий жиром кусок, себе в рот.

Мясной вкус вместе с солью и специями, баловали мой язык. В тот момент я подумал, что он растаял. Потребовалось всего мгновение.

"Это очень вкусно!"

"Я знаю."

Мы начали говорить о ранчо.

В то же время, он продолжал давать мне куски ветчины, я чувствовал себя как собака, но я не мог остановиться из-за вкуса.

"Отчим, драгоценная ветчина заканчивается."

"Не беспокойтесь об этом. Она не может храниться слишком долго после того, как ее разрезали."

Как великодушно.

Аа, я хочу быть ребенком в этом доме. Как было бы здорово работать на ранчо вместе с отчимом.

Тем не менее, Сыэг хотела пойти в отдаленную деревню, и я не мог помочь. Кроме того, я

волновался о моих родителях.

"Подумай об этом."

"О чем?"

"Сегодня Сыэг будет социализироваться."

"Да, в самом деле."

Мы были приглашены на чаепитие.

В панике, мы вернулись, чтобы подготовиться.

◇◇◇

Сначала я купался, а затем переоделся в аккуратные джинсы и собрал свои волосы. Когда я закончил, Сыэг вошла в комнату.

"Ах, Сыэг!"

Я подбежал к ней, она стояла возле двери и придерживала ее.

Ребенок в животе был довольно большим. Похоже, у нее были проблемы даже с ходьбой, но мачеха сказала мне, не слишком ее оберегать. Думаю, это будет нормально, баловать ее, пока никто не смотрит.

"С тобой все в порядке?"

"Аа, не беспокойся обо мне."

Оглядываясь назад, я почувствовал облегчение, что я решил помочь с родами. Деревенские женщины будут помогать, но врачи являются более надежными, когда что-то происходит. Это первые роды, поэтому я не могу помочь, но чувствую себя взволнованно.

"Что мы будем делать с именем?"

"Мы ведь не знаем кто это, мальчик или девочка."

"Правильно."

Дедушка с нетерпением ждал встречи с ребенком, и часто подходил.

"Вчера пришло письмо, дедушка снова приезжает."

"В самом деле?"

В своем последнем визите, у нас был фестиваль овец. Хотя, когда я говорю фестиваль, я имею ввиду просто жарившуюся баранину на заднем дворе, тем не менее, вечеринка удалась.

"Верно, Житц."

"Серьезно?"

"Почему бы нам не позволить дедушке выбрать имя."

"Аа, хорошая идея."

Таким образом, мы решили спросить деда об имени нашего первого ребенка.

Мы тогда пошли на чаепитие, организованное мачехой.

Здесь, мне сказали вести себя как стоический иностранец. У меня есть неловкое прозвище "йети из Бордерленда так что это было тактичнее, чтобы стереть эту репутацию.

"Ой, какой странный цвет волос. И какие милые глаза. "

Я был окружен мачехами и дамами ее возраста. Так что я любезно улыбался. Я думал, что это трудно не говорить слишком много, но это было неоправданное беспокойство.

Потому что я должен был продолжать слушать на чаепитие.

"Когда это стало таким надоедливым!"

Я неторопливо провел время с Сыэг, просто слушая дамские разговоры. Когда я сервировал кондитерские изделия ручной работы они хвалили меня, что это хорошо для человека, который умеет готовить.

"Хобби моего мужа это только верховая езда и охота. Не очень интересно."

"Мы бы проводили с ним больше времени, если бы его хобби была бы выпечка."

"Я завидую вам, Сыэглиньдэ-Сань."

Я сделал все возможное, чтобы не запятнать свою репутацию дальше с каждым днем. Мачеха тоже делала все возможное, чтобы улучшить свою репутацию, делая много вещей.

После того, как все закончилось, вечер было единственное время, когда мы могли расслабиться.

"Вы устали от споров со всеми этими дамами?"

"Да, это невыполнимая задача."

Когда я это сказал, Сыэг улыбнулась.

Без предупреждения, я схватил ее за руку и поцеловал ее пальцы.

Потом я откинул ее волосы и погладил ее по щеке. Выражение Сыэг смягчилось, и она закрыла свои серые глаза.

Несмотря на то, что я люблю ее, я не могу обременять ее слишком много.

"Сыэг, я люблю тебя."

Так что, я просто шептал слова любви ей на ухо.

Наша жизнь на этой чужой земле продолжалась.

<http://tl.rulate.ru/book/1042/43744>