

Глава 63.

- Ну что ж, тогда я пойду заканчивать приготовления к обеду...

Сказав это, я встала со своего места.

- А? Ты действительно займешься этим!?

Его Высочество удивленно посмотрел на меня.

А? Ты ведь сам это сказал, не так ли?

- Да, подготовка в основном завершена, но я должна лично нанести последние штрихи. Видите ли, это новый рецепт.

- """"А? Новый рецепт!?""""

- Д-да... это новое блюдо.

Что... Мама, пожалуйста, не реагируй слишком...

- Понятно, новое блюдо, да...

У Его Высочества появилась самодовольная улыбка, и братик выглядел счастливым, когда он услышал, что они попробуют совершенно новое, никому не известное блюдо.

Папа и мама, похоже, также увлечены этим.

- ...Могу я посмотреть, как ты это сделаешь?

Эх. Это доставит мне хлопот. Разве наблюдение за процессом съемки не портит хороший фильм? Чувства, которые возникли бы в ожидании неизвестного, исчезнут, так что нет никакого смысла в наблюдении. Кроме того, мы же не можем позволить Его Высочеству наследному принцу посетить кухню, верно...

- ...Мне очень жаль. Я не собираюсь продавать этот рецепт, а это значит, что он не покинет пределов кухни этого особняка, поэтому показывать его вам было бы...

- """"Рецепт, который не покинет пределов кухни!?""""

Я услышал громкие звуки сглатываемой слюны. Н, нехорошо, но мне как-то удалось справиться с этим...

- Ну, тогда прошу прощения...

Я отправилась на кухню с натянутой улыбкой.

- Эй, госпожа. Подготовка завершена.

Когда я вошла в кухню, Шин, который быстро заметил мой приход, окликнул меня.

- Спасибо... Ну, выглядит неплохо.

Я убедилась, что ингредиенты в кастрюле были хорошо приготовлены при низкой температуре.

А теперь давайте закончим.

Я начинаю с приготовления ру* из пшеничной муки. Осторожно, чтобы не обжечься... Когда масса становится светло-коричневого цвета, я снимаю кастрюлю с огня и охлаждаю с помощью магии. Затем я извлекаю из инвентаря вещь, которую изготовила на днях.

Фуфуфу... Так как я приобрела кучу специй на рынке, я, наконец, обнаружила идеальную комбинацию после повторных проб и ошибок... правильно, то, что я сделала, было порошком карри.

Я положила его в флакон, чтобы аромат не улетучился, и держала его в безопасном месте, в инвентаре, поэтому в тот момент, когда я открыла бутылку, аромат специй разнесся по кухне.

Хааа... какой приятный запах. Это определенно пробудило мой аппетит!

Я добавляю порошок карри в ру и смешиваю их вместе. С этим, Карри готово. Я остудила его, чтобы аромат не улетучился, и так как у меня осталось еще немного порошка карри, я добавляю его в кастрюлю, как только ру растворится. Аромат карри - это праздник сам по себе, в конце концов.

Я кладу ру в заранее приготовленный горшок и нагреваю его до полного растворения. Как только все растворяется, я добавляю оставшийся порошок карри и перемешиваю до полной готовности. Я наливаю половину в другую кастрюлю и добавляю еще немного специй. Ваа~... какой необыкновенный аромат.

Глоть...

Я услышала позади себя странные звуки.

Когда я обернулась, то обнаружила, что меня окружают все, кто до этого был в гостинной.

Я все испортила!.. Я должна была установить барьер...

- ...Там достаточно только для дегустации... Попробуйте все вместе, хорошо?

Я подала большое количество риса, которое покрыла большим количеством ру. Я быстро убрала горшок и охитсу* в инвентарь.

В этот момент все на кухне превратились в диких зверей... Хи!

Они схватили ложки и изо всех сил старались съесть карри... Эх, страшно... Было карри чем-то таким настолько занимательным, чтобы его так поглощать!?

Простите. Я приготовлю его снова, так что потерпите сегодня, хорошо!?

Чувствуя, что оставаться здесь опасно, я попросила приготовить столовые приборы и выбежала из кухни.

Теперь пришло время попробовать блюдо на вкус.

Ру - термически обработанная смесь муки и растопленного сливочного масла. Обыкновенно используется как загуститель в соусах. Является одним из основных компонентов для классических соусов французской кухни, включая бешамель, велуте и эспаньоль. Охитсу - это кадушка из японского кипариса, которую используют для приготовления и хранения свежеприготовленного риса.

Глава 64.

Я предложу Его Высочеству попробовать это восхитительное карри!

- А что это за новая еда?

...Полон ожиданий! - Это текущее состояние Его Высочества. О боже~? Ваши глаза сверкают, не так ли~? Вы же не должны ждать нечто подобное от леди, поедающей отвратительную пищу, вы знаете~?

Уфуфу... Я действительно держу на вас обиду, ясно~?

- На этот раз новое блюдо называется... Карри.

Додон! Я достаю горшок и охицу из своего инвентаря. Пряный аромат сразу же разносится по столовой.

Все широко раскрывают глаза и жадно глотают.

- Ч-что это такое? Этот возбуждающий аромат...!

- Какой удивительный аромат... но... Я чувствую, что мой аппетит растет, просто вдыхая его...

- Можешь оставить объяснение на потом! Просто дай мне уже его попробовать!

Как и ожидалось, реакция от аромата удивительная.

- Конечно. На этот раз я приготовила два вида карри. Первый - стандартный. Другой - это, так сказать, продвинутый уровень. Какой из них вы бы хотели попробовать?

- Я возьму продвинутый уровень! Потому что это звучит вкуснее!

- ...Я предпочту стандартный. В конце концов, я пробую это в первый раз.

- Я также выбираю стандартный.

- Стандартный и для меня.

О, вся наша семья Эллисфид очень осторожна, не так ли? Но, я не сомневаюсь, что папа попросит продвинутый карри чуть позже. Он ведь не допустит здесь промаха, правда?

- Тогда я выберу продвинутый уровень, как и Его Высочество.

Сказав это, я накрыла на стол по желанию каждого.

На этот раз карри с салатом. И, наконец, я приготовила мороженое на десерт.

- Всем спасибо за ожидание. Пожалуйста, начинайте.

Раз уж все готово, пришло время поесть!

- Это... обычный рис и... эта штука сверху нового блюда...? ...Аромат замечательный, но его внешний вид немного...

...Не говори этого. Не говори больше ничего~!

У тебя совсем нет деликатности! Уууу!

- ...Так выглядит это блюдо. Если вам это не нравится, я могу приготовить для вас что-нибудь другое.

В таком случае, я съем две порции, хотя... Хорошо!

Это же долгожданный карри в конце концов!

Итадакимас~!

Я зачерпываю рис с карри и подношу его ко рту. Пряный аромат и возбуждающий острый вкус мгновенно взрываются во рту. Вот оно! Ничто не может сравниться с этим вкусом~!

Увидев, что я начала есть, все преодолели свое замешательство и подняли ложки.

- ...!? Невероятно... Он пряный, но ароматный... Я не могу остановиться!

- Это... восхитительно. Пряность и аромат возбуждают мой аппетит...!

- Он пряный, но вкусный... Какой сложный аромат...!

Да, да, это популярно у каждого члена семьи Эллисфид, не так ли? Мама ест, шепча вполголоса: "Ах, что делать, из-за пота мой макияж..." - и вытирает лицо носовым платком. Пряность увеличивает метаболизм, так что вы можете улучшить состояние вашей кожи с помощью эффекта детоксикации*, вы знаете~? Мне придется сказать ей об этом позже.

А теперь, как насчет Его Высочества...?

Детоксикация - это процесс очищения организма от токсинов. (Подробнее: https://yandex.ru/turbo?text=https%3A%2F%2Filive.com.ua%2Fhealth%2Fchto-takoe-detoksikaciya-i-kak-ee-provodyat_105488i15988.html)

<http://tl.rulate.ru/book/10778/671656>