

Глава 83.

Гокигэнъё*.

С вами "леди, поедающая отвратительную пищу для простолюдин", Кристия.

... Да, я приняла вызывающий вид, ясно?

Поскольку Его Высочество кронпринц назвал меня так, я больше не буду скромничать. Я решила есть то, что хочу. Хмф!

Я имею в виду, разве все блюда во время пребывания Его Высочества не были приготовлены из ингредиентов Яхатула?

В нашем доме я - главная законодательница! Мы едим то, что я хочу есть! Я пойду по пути "леди, поедающей отвратительную пищу для простолюдин"!

Поддавшись отчаянию, я натерла хлеб, который заморозила ледяной магией, и разогрела его на сковороде. Вот так сухарики были готовы.

Я закончила нарезать орочье мясо на умеренно толстые куски и хорошенько постучала по ним молотком*, чтобы смягчить их.

Осталось только приправить мясо солью и перцем, посыпать его пшеничной мукой, погрузить в яичную смесь и засыпать сухарями. Затем я положила на огонь сало и приготовила растительное масло. Нужно обжарить мясо на среднем огне с обеих сторон. Таким образом, тонк*... нет, оркацу завершен!

Я поджарила больше, чем обычно, и сохранила излишки в инвентаре. Я планирую сделать бутерброд с котлетой из свинины или кацудон* с бульоном. Сэю и другим определенно понравится... Я не знаю, когда они смогут попробовать, но я позабочусь, чтобы он был готов в любое время.

А теперь мне нужно нарезать гору капусты для тонк... оркацу, не так ли? В таком случае я только и делала, что старательно нарезала капусту. Позже Шин сказал мне: "Ты выглядела ужасно..."

- ...Фуу, этого должно быть достаточно.

После того, как я закончила шинковать гору капусты. Охх~ я услышала аплодисменты сзади.

...Эй, вы, нечего смотреть, помогите мне!

Похоже, что повара пошли тренироваться на своих разделочных досках. Их навыки кажутся мне хорошими, поэтому в следующий раз я попрошу их помочь мне.

Поскольку они уже прекрасно умеют делать бутерброд, я сказала им, что попробую приготовить кацудон со всеми после того, как закончу, поэтому все усердно старались. Да, да, получать удовольствие во время работы - это хорошо.

До сих пор я готовила в одиночестве только для снятия стресса. Готовя панировочные сухари, размягчая мясо, шинкуя капусту, я чувствовала себя полной энергии.

Возможность уменьшить свой стресс и есть вкусную пищу... Готовка просто замечательна!

Теперь все, что осталось, это соус тонк... оркацу. Я подготовила лимон, орехи и сделала суп мисо. Маме, как я заметила, очень понравился нукадзукэ, так что приготовлю немного.

До полуденного чая еще есть время, так что как насчет того, чтобы пойти в сад и собрать немного травы?

Мирии здесь... нет. Мне будет хорошо и одной. Другие служанки не знают меня так же хорошо, как Мирия, поэтому было бы неловко брать их с собой.

Придумав подходящий предлог, Кристия украдкой выскользнула из кухни.

Гокигэнъё (Gokigenyou) - достаточно редкое и очень вежливое женское приветствие, можно перевести как "Здравствуйте". Тонкацу (яп. 豚カツ свиная котлета) - блюдо японской кухни, зажаренная во фритюре свиная отбивная. Наравне с тэмпурой это довольно популярный в Японии представитель так называемой ёсёку — западной кухни. (Здесь: оркацу - отбивная из "орочье" мяса.) Кацудон (яп. カツ丼) - мясное блюдо европейско-японской кухни, самая популярная разновидность домбури. Название блюда является производным от двух слов: тонкацу (свиная котлета) и домбури (блюдо, состоящее из большой миски риса с гарниром сверху). Соус Тонкацу (яп. 豚カツソース, Tonkatsu sōsu) - это традиционный соус японской национальной кухни. Изначально он предназначался для сервировки одноименного с соусом блюда - свиной котлеты Тонкацу (яп. 豚カツ, Tonkatsu).

Глава 84.

Участок особняка Эллисфид очень большой.

Здесь есть небольшой лес и ручеек.

Я нашла место, где растут травы, расположенное так недалеко, что туда легко добраться даже такому ребенку, как я. Поэтому я и направляюсь туда. Вообще-то, я бы предпочла переместиться с помощью магии искажения...

- Н~... Ах, вот она! Это она!

Я срываю один зазубренный лист и вдыхаю его аромат.

Освежающий аромат подходит как нельзя кстати.

- Ун, приятный запах...!

То, что Кристия держит в руке, - это растение для бифштекса... зеленая перилла*.

Поскольку она размножается самосевом, то быстро заполняет все окрестности.

- Я понятия не имею о растительности этого мира, но... я благодарна за это.

Перилла оптимальна для повышения аппетита в это жаркое время года.

Если не считать того, что Кристия никогда не теряет аппетит.

- С таким количеством здесь не должно возникнуть проблем, если я возьму побольше, верно?

Я размышляю о том, что делать, пока срываю листья.

Прежде всего, давайте остановимся на чесночно-соевых соленьях и мисо с периллой. Тэмпура* тоже была бы хороша, если бы я могла достать креветки. Кроме того, поскольку у меня много периллы, давайте сделаем овощное сябу-сябу... нет, орк-сябу с салатом может быть не так хорош... Ах, я хочу съесть холодный тофу*, украшенный фаршем с периллой...

Сэй пообещал доставить ингредиенты, которые компания Bastea добудет в следующий раз, так что я буду терпеливо ждать до тех пор.

Я хотела бы прибрать их к рукам до отъезда брата и Его Высочества, но... Я уже думала, не послать ли мне Шина с каким-нибудь поручением...

Чтобы сделать умэбоси*, я бы вынула косточку, измельчила сливу и добавила ее в удон с периллой. Я бы приготовила его с соевым соусом даси*. Он не слишком богат солью, так что это идеально для летнего времени. Или я могла бы использовать птичье мясо вместо соевого соуса даси и приготовить бульон. Вы чувствуете себя полностью отдохнувшим после употребления слив и периллы, не так ли? Еще лучше, если у вас есть куриное мясо.

Кстати, котлета из мяса орка или птицы тоже была бы хороша. Хаа... моим мечтам нет предела. Нехорошо, я пускаю слюни, просто думая об умэбоси...

Ах, я хочу попробовать умэбоси прямо сейчас... Вернее, я могла бы приготовить это самостоятельно. Интересно, смогу ли я получить незрелые сливы... Я должен поинтересоваться в компании Bastea, можно ли будет получить сливы... Хм.

- Может быть, Бьякко-сама поможет мне?..

Бьякко-сама неожиданно всегда в курсе того, что происходит в Дористане.

- Ты звала?

- Гьяя!?

Я была поражена, услышав голос, раздавшийся сзади.

Когда я обернулась, там стоял Бьякко-сама в своем человеческом облике.

- Гьяя... ты говоришь. Даже если я просто шучу, разве у тебя не должно быть более красивого способа удивляться... Кьяя! Вот так или что-то в этом роде...

- Бьякко-сама...!? Нет, нет! Я точно буду в шоке, если ты вдруг окликнешь меня сзади, ты же знаешь!? У меня нет такой свободы действий!?

Более того, "просто шучу", сказал он! Я не из тех, над кем можно так просто "пошутить"!! Я так ошеломлена, что мне больше нечего сказать!!

Перилла (судза; лат. *Perilla*) - монотипный род однолетних травянистых растений семейства Яснотковые. Единственный вид - *Perilla frutescens*. В азиатской кухне можно встретить и другие названия: в Японии - сисо или шисо (*Perilla frutescens* var. *crispa*), в Китае - тыльккэ (*Perilla frutescens*), в Корее - ккэннип (листья *Perilla frutescens*). ("Псевдоним": японская петрушка. В ней много ферментов, облегчающих переваривание мяса.) Тэмпура - категория блюд японской кухни из рыбы, морепродуктов и овощей, приготовленных в кляре и обжаренных во фритюре. Подается со специфическими соусами. Сябу-сябу (яп. しゃぶしゃぶ Сябу-сябу) - японский вариант хого*. Блюдо очень похоже на сукияки*, в оба из них входит тонко нарезанное мясо и овощи, к которым подается соус для макания. Хого - китайская посуда для приготовления пельменей, имеет два дна и встроенную печь для разогрева. Так же называют китайскую разновидность рагу, причём для его приготовления не всегда используют именно хого, но и другую кухонную утварь: горшки или кастрюли. Сукияки (яп. 焼肉) - блюдо японской кухни из разряда блюд набэмоно*, главным компонентом которого традиционно являются тонко нарезанные ломтики говяжьего мяса (или тофу, в вегетарианской версии). Особенностью этого блюда является то, что употребляется оно в процессе варки. Набэмоно (яп. 鍋, «горшок» + «вещь») - общий термин для блюд японской кухни, готовящихся в горшке на манер фондю. Фондю - национальное блюдо швейцарской кухни, также распространённое в граничащих с Швейцарией районах Франции и Италии. Умэбóси (яп. 梅干, «сушёные японские сливы») - приправа, используемая в японской кухне. Представляет собой солёно-квашеные плоды абрикоса *Prunus mume*. Тофу - пищевой продукт из соевых бобов, богатый белком. Даси (яп. だし, или 出汁) - это традиционный японский бульон, основа многих блюд японской кухни, супов, соусов.