Глава 85 – Такикоми Гохан

Ночь пятницы.

Глядя на сияющее серебро перед собой, владелец подумал об одном человеке.

[Интересно, придет ли этот человек снова, в этом году…]

Осень придет, когда закончится лето.

Поскольку в Некоя, осень была сезоном, когда был хороший аппетит, подавали множество вкусных блюд, сделанных из дешевых, сезонных ингредиентов.

В течение этого сезона, обычное меню не менялось, но в ежедневных списках использовались различные по вкусу, сезонные ингредиенты.

Из-за низкой цены и хорошего выбора, ежедневный список блюд был на вывеске Некоя.

Традицией в Некоя, было предварительное изучение продуктов, которые были в наличии, прежде чем решить, что готовить.

Перед владельцем сейчас, лежал еще один такой ингредиент.

[Это был первый, осенний лосось в этом году.]

Да, перед владельцем был лосось, который принес торговец рыбой.

Замороженные продукты, импортные товары и выращиваемые продукты, были в обороте круглый год, но натуральные, которые продавались в этом сезоне, были дешевыми и вкусными.

Особенно осенью, когда лосось, в это время года, был жирным, были разные способы его приготовления.

[Ну, какой самый вкусный способ его приготовления…]

Как правило, он был сделан в сашими, но он также был восхитительным, если его поджарить с солью.

[… Там есть новый рис, если я не ошибаюсь.]

После того, как он решил использовать как рис, так и лосося, владелец определился с рецептом.

Он разрезал лосося на удобные для еды кусочки, и достал небольшую рисоварку, которую он использовал дома.

Он использовал ту часть лосося, которую он только что порезал, грибы и недавно измельченный рис ...

[Это оно.]

После того как он установил таймер приготовления пищи на завтрашнее утро, владелец слегка повернул голову.

[Я с нетерпением жду завтрашнего утра.]

Владелец вернулся в свой дом на третьем этаже, улыбаясь на вкус осени, который готовил в рисоварке.

Чувствуя холодный, утренний воздух, Алетта прошла через трущобы, которые она недавно посетила.

(В последнее время, становится все холоднее).

Осень пришла в Царство.

Солнечный свет жаркого, летнего солнца, стал мягким, и недавно собранные урожаи посевов и пшеницы, уже были на рынке.

Чистый, холодный, утренний воздух, был немного промозглым, и хотя лето было жарким, было немного сложно ощутить зиму, без тепла ее зимней одежды.

[Яа, привет. Вы, действительно, пришли раньше.]

[Да, здравствуйте.]

По пути к месту назначения, ее встретил волшебник в мантии, который начал жить в трущобах около года назад, так как Алетта жила в доме Сары, она поприветствовала его, прежде чем продолжить прогулку.

Вскоре завалы очистили, и остался только пустырь.

В центре была дверь в ресторан и другого мира.

В тот момент, когда она ступила на пустырь, почувствовав слабый зуд в ногах, она подошла к двери и открыла ее.

(Хорошо! Сегодня я тоже должна усердно поработать!)

В тот момент, когда она шагнула вперед, Алетта стала еще более решительной.

«Чиринчирин», Алетта, которая пришла на работу, посмотрела на незнакомую вещь на кухне.

[Ано, что это такое?]

Перед Алеттой была коробка, изготовленная из материала из другого мира, это ни дерево, ни металл.

Из коробки постоянно поднимался пар, и она почувствовала запах рыбы.

[Аа, это рисоварка. Посмотри, вот что я обычно использую для приготовления риса.]

[Так это рисоварка, да?]

На объяснение владельца, Алетта наклонила голову.

Это был инструмент, похожий на волшебный, серебряный цилиндр, таинственный, черный ящик перед ней назывался рисоваркой, хотя она не могла понять, как можно сделать теплый рис, просто положив в нее рис и воду.

[Аа, еда, которая в настоящее время готовится, была неприемлемой для ресторана…]

Хотя она, конечно, была вкусной, но эту кухню обычно не подают, так как она была не совместимой с «Западными блюдами» ресторана.

Тем не менее, владелец приготовил блюдо для сотрудника, так как свежий лосось и молотый рис, были доступными.

[Йоши, он готов.]

Донесся запах осени, когда хозяин открыл крышку.

[Ваа... это выглядит восхитительно...]

Алетта улыбнулась запаху шойю, риса и рыбы, без неприятного запаха.

[Верно? Это специальное меню Некои, такикоми гохан с лососем и грибами. Я приготовил немного больше, для второй порции, так что наслаждайся.]

Улыбаясь, владелец сказал ей название блюда.

Алетта присела и немного подождала.

[Оу, я заставил вас ждать.]

Владелец поставил блюдо такикоми гохан перед Алеттой.

Мисо-суп с жареным тофу и редькой, дашимаки тамаго, маринованными овощами и горячим крупнолистовым чаем 2.

Кроме того, такикоми гохан, подаваемый в большой миске, был основным блюдом.

Чисто японский завтрак, был редкостью в Некоя.

[Вот.]

[Да, большое спасибо.]

Она получила миску такикоми гохан от владельца.

Шойю окрасил его в коричневый цвет, а из некоторых мест выглядывала красная рыба.

[Ну что ж, давайте поедим.]

[Да. Бог демон, спасибо, что дал мне еду... давайте поедим.]

Вместе со своей обычной молитвой, она дополнила ее молитвой благодарности другому миру, которую она узнала от владельца, прежде чем она поела.

Прежде всего, она потянулась за коричневым рисом.

(Это несколько похоже на плов ... Мне интересно, а если это Западная еда.)

Она вспомнила похожее блюдо.

Он использовал рис и копченую рыбу, но она не пахла маслом.

Кроме того, вместо ложки он использовал палочки для еды.

Квадратный омлет, украшенный тертым редисом и кетчупом, не подавался в Некоя.

Поэтому, Алетта осознала это, после года работы в ресторане.

(Может быть, это японское блюдо…)

Японская кухня. Владелец готовил ее, время от времени.

Блюда с рисом, которые ели палочками и называли японской кухней, в основном предпочитали те, кто жил на Западном Континенте.

Владелец сказал: «если это японская кухня, то есть довольно много ресторанов, получше этого». Поэтому владелец не готовил ее часто.

Думая об этом, она откусила кусочек.

(О, это ... восхитительно.)

Легкая сладость риса, растекавшегося у нее во рту, дополненная соленым шойю.

Сочетание рыбы и грибов, было восхитительным.

Филе рыбы ярко-красного цвета, не имело неприятного запаха и содержало много жира.

И каждый раз, когда она жевала, сочился рыбный жир.

Это было приятной едой для Алетты, которая никогда не ела такой рыбы, в своем родном городе, расположенном в расщелине крутой горы.

Добавленные грибы были прекрасными.

Гриб, который был осенним ингредиентом, использовали в супе, даже в родном городе Алетты.

Даже суп, приправленный небольшим количеством соли и трав, был лучше по вкусу с добавлением грибов, и она вспомнила, что грибы, которые впитали суп – были вкусными.

И в этом такикоми гохан, было два вида грибов.

Одним из них был мелко нарезанный гриб «майтаке», а другой- гриб «шимеджи» с черным зонтиком и белой ножкой.

Эти два гриба придали рису свой восхитительный вкус и в то же время впитали в себя ароматы шойю, риса и, самое главное, рыбного филе.

Рис, рыба и грибы. Пока она наслаждалась вкусом этих трех ингредиентов, миска опустела.

[Оу, еще одну чашу?]

[Да!]

Не сбавляя темпа, она кивнула владельцу, чья чаша также была пуста.

Сначала она пыталась сдержаться, но, узнав, что владельцу нравится, когда Алетта вкусно ест, она съела много из-за своего юного аппетита, хотя и была осторожна, чтобы не съесть лишнего.

Ожидая добавки, она потянулась к дашимаки тамаго.

(…Ун. Это, совершенно, другое дело.)

Пока она пережевывала яйцо, в нем было много бульона.

Оно было приправлено небольшим количеством сахара, соленым шойю и каким-то видом умами.

Когда ее одолело любопытство, она купила несколько яиц за несколько монет и сварила их, но даже не приблизилась к такому результату.

Разумеется, не было никакого сравнения между мастерством владельца, который был профессиональным шеф-поваром (по словам ее мастера Сары, он был сопоставим с шеф-поваром королевского замка) и Алеттой, которая была новичком.

Естественный вкус яиц не был похож на этот дашимаки тамаго. Хотя оно было хорошим, но было также сухим и рассыпчатым, поэтому чего-то не хватало.

(Конечно, есть секретные приправы, которые знал только мастер.)

Алетта вылила немного шойю на потертую редьку и съела ее, думая об этом.

Вкус слегка горького и пряного редиска, и чистый шойю, соединились с тамаго дашимаки, показывая еще один аспект аромата.

[Дашимаки тамаго также хорошо сочетается с такикоми гохан. Лосось и яиц, хорошо сочетаются].

[Да…а, это правда.]

Когда владелец сказал так, Алетта съела тамаго дашимаки, вместе со второй порцией риса.

Конечно, яичный вкус вместе с этим рыбным филе (казалось, что оно называется лососем) был замечательным сочетанием.

Затем они молча съели такикоми гохан.

Когда они доели, рисоварка, которая раньше была наполнена такикоми гоханом, теперь была пустой.

[Кажется, что мы доели весь рис. 3]

Удивленным голосом, сказал владелец, про количество риса, который они ели сегодня утром.

Сам владелец знал, что его напряжение возросло, после длительного периода времени, с тех пор, как он в последний раз ел такикоми гохан, поэтому он знал, что он съел слишком много.

И Алетта тоже много съела.

[Хаа.. это было восхитительно.]

Съев рис, Алетта искренне улыбалась, пока пила чай.

(…Кроме того, мне интересно, как его сделать.)

Увидев это лицо, владелец заговорил, чувствуя себя удовлетворенным.

[Хорошо, так как наши животы теперь наполнены, давайте сегодня усердно порабтаем.]

[Да!]

С улыбкой ответила Алетта.

И сегодня был еще один сумасшедший день в Некоя.

ПЗ: мне очень нравится лосось. Это один из моих любимых ингредиентов, и я могу съесть много сашими из лосося. Его, действительно, можно пить.

1. Такикоми Гохан (□□□□□□) - японское блюдо из риса, приправленное даши и соевым соусом, вместе с грибами, овощами, мясом или рыбой. Ингредиенты такикоми гохан готовятся с рисом; в аналогичном приготовлении, гохан (□□□□), ароматные ингредиенты смешиваются в приготовленный рис.

2. □□ – Банча (крупнолистовой чай) вид японского зеленого чая. Как Вид обычного чая, любой вид домашнего зеленого чая, обычно называют этим термином.

3. В сыром рисе, его количество составляет 5 □ (гоу). Согласно Википедии, 1 гоу равен 0.18039 литрам, поэтому я округлил его до 0.2 и умножил на пять, следовательно, 1 литр.

http://tl.rulate.ru/book/12395/405839