

Глава 3 Картофель, который лучше любого земного

Ло Сю не стал поваром из-за того, что не чувствовал ни вкусов ни запахов. Судя по всему, это была врождённая патология. Он помнил, что когда отчим сказал ему, что он приёмный, обоняния и вкуса уже не было. Казалось, что в детстве его бросили именно из-за этого.

Н-да, в этом мире, где повар — важнейшая профессия, отсутствие этих чувств ужасает.

Как шеф-повар, его приёмный отец понимал всю безысходность этого состояния, понимал, сколько презрения и пренебрежения пришлось вынести Ло Сю.

К счастью, у Ло Сю есть замечательная, яркая и веселая сестра, которая никогда не обращала и не обращает на это внимания.

— Пойдём! Твой брат накормит тебя чем-нибудь вкусным!

— бодро сказал Ло Сю и направился на кухню.

Те, кто теряют одно из чувств, могут считать себя увечными, но это точно не про Ло Сю. Для него отсутствие вкусов и запахов — лишь мелкое неудобство, а вовсе не повод к отчаянию. По достижению определенного уровня навыков приготовления пищи, уже не нужны все пять органов чувств, чтобы определить, вкусна приготовленная еда или нет.

Ло Сю добрался до кухни. Хотя ресторан "Девять Врат" стал едальней для простонародья, всё, помимо статуса, осталось столь же внушительным и величественным, как раньше. Интерьер, мебель, различные приспособления напоминали о древнем Китае. Таким образом, кухня была весьма интересным местом.

— Братец, пожалуйста, на коленях стою, умоляю, не готовь, — Е Вейлянь, торопливо следовавшая за Ло Сю, схватила его за руку, оттаскивая от кухни. В её глазах читалось твёрдое желание так или иначе не позволить Ло Сю готовить.

Ло Сю понимал о чём беспокоится его сестра. Дело было не в отвратительном качестве еды, она, скорее всего, боялась, что Ло Сю сам впадёт в отчаяние и сдастся. Каждая его попытка готовить становилась пыткой для него самого. Готовить, не чувствуя ни вкуса ни запаха, не имея возможности попробовать пищу, невероятно сложно, особенно начинающим поварам.

— Вэйлянь, поверь, в этот раз всё обязательно получится! — уверенно и заражая своей уверенностью сказал он, — я не хочу увидеть, как Девять Врат, наследство нашего отца, переходит в руки к Ли Юань.

Е Вейлянь поражённо отпустила руку брата и прекратила сопротивление. Наконец Ло Сю сможет осмотреться на кухне этого мира.

Кастрюли и сковородки под рукой. Ножи и прочая кухонная утварь очень аккуратно разложены в легкодоступных местах. Пусть его сестра и не умела хорошо готовить, она отлично поддерживала на кухне чистоту и порядок. Конечно, вся посуда, инструменты и приспособления достались им в наследство от отца.

После осмотра посуды шло изучение приправ. Они используются, чтобы добавить еде вкуса и аромата, это вторая, после посуды, важнейшая вещь на кухне. Первый же взгляд на ряд чаш с приправами заставил Ло Сю нахмуриться.

— Специи!?

В этом мире вместо обычных специй используются экстракты растительного и животного происхождения. И чаши для них были пусты. В следующий момент он увидел то, что можно использовать в качестве основного ингредиента. Земляные фрукты.

Земляной фрукт обычный для Земель Изысканной Кухни продукт. Интересно то, что он очень похож на земную картошку. Единственное отличие в том, что плоды земляных фруктов гораздо больше самых крупных картофелин.

Меньший из них был размером с голову Ло Сю. Рассматривая рытвины и бугры его поверхности, Ло Сю всё больше убеждался, в том, что это очень похоже на картошку.

Шмяк! Он поднял земляной фрукт и положил его на деревянную столешницу.

— Что? Такой мягкий?

Его сестра неожиданно вскрикнула, когда Ло Сю схватил нож и одним движением рассёк земляной фрукт на две половины. Овощ содержал очень много крахмала, на руки Ло Сю брызнула молочно-белая жидкость.

"Ё! Столько крахмала... Это... Такой сорт картошки?" Ло Сю был в смятении.

Честно говоря, он раньше не сталкивался с таким картофелем. В обычных свежевыкопанных клубнях крахмала 10-20%, но, по оценке Ло Сю, в земляном фрукте его было больше 35%. Осязание говорило Ло Сю, что это без сомнений картофель, но какой-то необыкновенный. Картошка с таким составом должна быть гораздо лучшей, чем французская "La Bonnotte"

Его сердце наполнялось всё большей радостью от вида разрезанного земляного фрукта.

Самый лучший и дорогой картофель на земле это "La Bonnotte". Его выращивают только в определённых прибрежных почвах, удобренных водорослями. За год в мире выращивают менее сотни тонн картошки этого сорта. Он тоже очень мягкий и должен собираться только вручную. "La Bonnotte", считающийся небесным сортом, отнюдь не дешёв, килограмм его стоит больше пятисот евро.

Как шеф-повару мирового уровня, Ло Сю ранее удалось один раз полакомиться этой картошкой. И это были незабываемые впечатления. Ло Сю был уверен, что земляные фрукты превосходят "La Bonnotte" и фактурой и содержанием крахмала. Это значит, что в этом мире очень и очень впечатляющие продукты!

— Ло Сю, ты в порядке? — Е Вэйлянь удивлённо посмотрела на брата.

Ло Сю, дурачки ухмыляясь, погрузился в свои мысли. Он так счастлив от того что разрезал пополам земляной фрукт?! Раньше он ненавидел его!

Её брат был поборником чистоты, не терпел пачкающих вещей. Особенно он ненавидел земляные фрукты, потому что их нарезка пачкала руки белой слизью. Но сегодня Ло Сю выглядел совершенно другим человеком, он не только изъявил желание готовить, но и решил использовать столь ненавистный ему корнеплод.

Проявленная Ло Сю неестественность до потери пульса напугала Е Вэйлянь.

— Всё отлично. Я просто решаю, что тебе приготовить.

Ло Сю, смотрящий на половинки земляного фрукта, рассмеялся, его глаза взбудораженно блестели. Высокое содержание крахмала в картошке улучшает её вкус.

"Ничего удивительного, что в этом мире так ценят поваров. Продукты здесь просто невероятны! Ло Сю пытался узнать как можно больше о продуктах этого мира, и чем больше он узнавал, тем сильнее воодушевлялся. Что настоящий шеф повар может любить больше, чем эксперименты с новыми продуктами? Продукты, которые лучше любых земных... А ведь есть ещё и таинственные "Духовные". Поскольку, те, кто практикуют Сючжень нуждаются в поварях, и блюдах ускоряющих прогресс их способностей, именно повар — наиважнейшая профессия этого мира.

"Со всеми этими удивительными продуктами мои навыки приготовления еды... Определённо вырастут."

Ло Сю резко выдохнул. Его слишком взволновала перспектива использования этих продуктов.

"Приступим же! Я должен попробовать этот прекрасный, чудесный сорт картофеля!"

Всё его воображение занял этот невероятный овощ. Он совершенно забыл, что не может ощущать вкусов чего бы то ни было. "Продукты этого мира даже немного пугают. Если этот картофель — один из самых обычных..."

Ло Сю глубоко погрузился в размышления. Отрешённо он взял земляной фрукт и принялся мыть его в раковине.

Заметки:

La Bonnotte, самый дорогой сорт картофеля в мире, действительно существует. Больше информации на <http://guinness-records.net/samyj-dorogoj-kartofel-la-bonnotte/>

<http://tl.rulate.ru/book/13048/264067>