

Вернувшись в Особняк Риснеров, после посещения Гильдии Торговцев, я отправился на кухню.

Пусть я и дал шеф-повару Раяну-сану мясо аллигатора... он попросил меня показать ему, как оно готовится.

Даже если Раян-сан ранее никогда не готовил мясо аллигатора, я сам готовил его лишь дважды в подземелье, так что разница между нами небольшая.

По-правде, его больше интересует то, какое блюдо я приготовлю, а не мясо аллигатора. В конце концов, он ведь стремится стать моим учеником.

Ну, просто дать ему ингредиенты и сказать "пока-пока" звучит довольно плохо, поэтому я согласился приготовить блюда только для семьи Риснер, Вальда-сама и Раяна-сана.

□Итак, Такуми-доно, могу я попросить Вас□

□..... Ага□

□□.....□□

Я решил немедленно начать готовить блюдо на кухне, где я уже готовил пару раз.

□Аллен, Елена. Сделаем это?□

□□Сделаем~□□

□Что это~?□

□Сначала~?□

Аллен с Еленой стояли на табуретках рядом со мной и были полны энтузиазма, чтобы помочь мне.

Здесь еще есть Раян-сан и другой повар -- Тор-сан, которые стояли за детьми, так что я немного волнуюсь. Ну, и обычных людей волнуют люди, которые стоят за их спиной, а Аллен и Елена, которые еще более чувствительны, будут взволнованы еще больше.

Но, кажется, дети понимают, что повара им не навредят, так что полностью сконцентрированы на помощи мне.

Итак, что же нам делать? М~ как насчет карри с мясом аллигатора? Вальд-сама и Исаак-сан ведь еще не ели карри.

Ах~ но тогда мясо аллигатора будет не основным в блюде...

Посмотрим~.... ах! Разотрем мясо аллигатора в порошок и заправим сладким уксусным соусом. Дальше, смешаем майонез с нарезанными вареными яйцами и соленными огурцами и зальем соусом тартар, затем пожарим курицу под соусом похожим на тартар.

□Ладно. Для начала мы должны приготовить соус тартар□

□□Тарутару~?□□

□Та, Такуми-сама, ч, что это блюдо?!□

Раян-сан более неугомонный, чем дети....

□Это соус. Аллен, Елена, делайте майонез~□

□Аллен будет смешивать~□

□Елена тоже будет смешивать~□

Дети уже привыкли работать венчиком, чтобы помочь мне готовить майонез.

□Такуми-сама, это Мизуури?□

□Да, я использовал маринованные Мизуури□

□Мизуури□- это овощ, вроде огурца. Я натер его солью, чтобы вышла жидкость, а затем оставил в уксусе и сахаре.

□□Смеси~ваем~, смеси~ваем~□□

Я нарезаю ингредиенты, в то время как Аллен и Елена, налив немного масла в миску, продолжают смешивать.

Вареные яйца и маринованные Мизуури, дальше... зеленый лук и петрушка?

□Братик~□

□Сделано~□

□Ум, хорошая работа!□

□□Ура~□□

Аллен и Елена сделали майонез без каких либо проблем.

Добавляю измельченные ингредиенты в майонез, смешиваю и соус тартар готов!

□Отлично, это готово!□

☐☐Охх~☐☐

☐Понятно, добавить ингредиенты в майонез.....☐

Я игнорирую бормотания Раяна-сана и кладу соус тартар в☐Бесконечное Хранилище☐.

Поскольку у нас есть возможность, почему заодно и не сделать десерт?Чтобы приготовить? Я мог бы приготовить то, чего раньше не делал~

Мороженое! Ах~ но поднимется большой шум, если я сейчас сделаю мороженое.... мимо.

Ах, я еще думал о том, чтобы приготовить маленькие блины и положить между ними анко, чтобы сделать дораяки. Пусть даже получится немного грубо, но это должно понравится людям особняка Риснер.

Анко - сладкая бобовая паста.

Ах~ если уж речь идет о вагаси, тогда екан будет отличным выбором. Оно больше подходит на десерт, верно?

Вагаси - традиционные японские предметы.

Екан - это традиционное японское национальное лакомство. По своей сути ёкан - это ни что иное, как пастила, которая похожа по своей консистенции на желе.

Но для екана нужен агар... однако, как бы приготовить агар из водорослей? Это невозможно. Может использовать слизь-желе? Тогда не превратится ли екан и мизу-екан? Нет, в красные бобовые желе?

У меня еще есть много времени, так что давайте сделаем красные бобовые желе и дораяки.

☐☐Дальше~?☐☐

☐Давайте сделаем закуски. Аллен, Елена, помните как готовить блины?☐

☐☐Помним~☐☐

☐Отлично! Итак, можете постараться и помешать еще раз?☐

☐☐Да~☐☐

Вообщем, мы быстро начали делать блинчики.

Аллен и Елена отлично запомнили, как готовятся блины, так что никаких проблем не возникло. И затем——

□□Дзи~□□

Когда я разогрел сковороду и начал готовить блины, Аллен и Елена начали глазеть на все это.

□□Оно пузырится~□□

□□Переворачивается~□□

□....Куку□

Аллен и Елена правильно запомнили время для переворачивания блинов.

Когда я перевернул блинчик после слов детей, на нем был красивый оранжевый цвет. Этот цвет означает, что блинчик готов.

Когда я готовил блины в прошлый раз, дети пытались убрать пузыри на блинчиках своими пальцами, но в этот раз они аккуратно держат свои ручки за спиной.

□Смотри, оно готово~□

□□Готово, готово~□□

□Еще рано~□

□□Рано~?□□

□Верно. Дальше нам нужно поместить бобовый джем между двумя блинчиками□

Поместив заранее сделанное анко между двумя блинчиками, дораяки были готовы.

□Теперь готово□

□□Ура~□□

□Та, Такуми-сама, что это, что это?□

□Это называется дораяки□

□□Можно есть~?□□

□М, могу я тоже попробовать□

□Я, я тоже хочу□

Вслед за детьми, Раян-сан и Тор-сан попросили о закусках.

□..... Ничем не могу помочь~ Поскольку скоро обед, Аллен и Елена съедят по половинке, хорошо?□

□□Ум!□□

□□Большое спасибо!□□

Пока остальные ели закуски, я сделал адзуки желе и наконец начал готовить мясо аллигатора.

И во время обеда——

□Черт возьми, как же вкусно!□

□Это чудесно!□

□Мясо само по себе сочное, но вкус майонеза, смешанным с немного кислым соусом тартар.....——□

Вальд-сама, Исаак-сан и Седрик-сан рассказали о своих ощущениях.

Похоже, им понравилось. Кстати, комментарии Седрика-сан как обычно похожи на комментарии критика пищи.

□□Это вкусно~□□

□Все, что готовит Такуми-сан, вкусное, разве нет?□

□Да, это очень вкусно□

Кажется, детям нравится. Но——

□..... Папочка опять другой~□

□Папочка обычно тише~□

Теодор-кун и Латис-кун криво улыгнулись после трансформации своего отца.

<http://tl.rulate.ru/book/1398/209524>