

Тарелка горячего острого тертого картофеля, украшенного красным перцем чили, и тарелка картофеля с солью и перцем вместе с тарелкой обжигающе горячей овсянки были едой Иссы и Фары.

— Мама, попробуй, — Фара сидела перед Иссой и смотрела на нее с нетерпением.

Это был первый раз, когда она попробовала свои силы в кулинарии. Процесс был довольно гладким. Ингредиенты немного прилипли к сковороде, когда она только начала, но в остальном все прошло хорошо. Ей удалось добиться успеха с первой попытки.

Запах пряностей разносился по воздуху и поднимался вместе с паром, вызывая слюноотделение.

— Не могу поверить, что ты уже умеешь готовить после нескольких уроков! Этот учитель впечатляет, — похвалила Исса, кладя в рот тертую картошку.

Острота активировали ее вкусовые рецепторы, начиная с кончика языка. Натертый картофель получился хрустящим и сочным. Это был неопиcуемый вкус.

Очень хорошо!

Глаза Иссы сразу же загорелись, когда она с недоверием посмотрела на тертую картошку.

Она редко пробовала деликатесы в своей жизни. Это была всего лишь тарелка горячей острой тертой картошки, но на вкус она была даже лучше, чем тарелка мяса, которое им удавалось есть только в редких праздничных случаях.

— Мама, что случилось? Это плохо? — Осторожно спросила Фара, увидев слезы, блестевшие в уголках глаз Иссы.

— Нет, — Исса шмыгнула. Она с радостью посмотрела на Фару и сказала: «Это слишком вкусно! Это самая вкусная еда, которую я когда-либо ела».

Услышав это, на лице Фары расцвела улыбка. Такого комплимента от матери она еще не слышала.

Кроме того, Фара внезапно нашла более ясный смысл в обучении кулинарии, когда увидела свою мать со слезами на глазах.

Лучшей причиной для этого было позволить матери есть вкусную еду и вести лучшую жизнь.

— В таком случае бери еще, — Фара тоже начала есть. Она попробовала тертый картофель.

Тертый картофель был хрустящим, немного кислым и острым. Это было очень освежающе и вкусно, идеально сочеталось с рисом!

Однако Фара все же чувствовала, что чего-то не хватает. Текстура тертого картофеля казалась немного не той. Должно быть, это был контроль над огнем, когда она впервые добавила картошку в горшок. Уксуса было слишком много, и остроты, похоже, было слишком много для ее матери. Она не ожидала, что такой маленький перец окажется таким острым.

В следующий раз я смогу сделать это лучше, подумала Фара.

Учитель Майк действительно был прав. В кулинарии можно обнаружить свои проблемы только путем постоянных попыток и практики, прежде чем они смогут улучшиться.

Что касается картофеля с солью и перцем, он был неплох, но не так выдающийся, как острый кисловатый тертый картофель.

Майк только раскрыл рецепт и еще не продемонстрировал, как его готовить. Первый раз, когда Фара воспроизвела его, это показалось не очень удачным. Она не могла контролировать количество добавляемой соли и перца.

Тем не менее, они все еще были очень довольны своим ужином. К тому времени, как они съели половину горшка каши, у них осталось всего несколько ломтиков чили.

Фара завершила свой кулинарный дебют. Хотя это было не идеально, она была им довольна.

* * *

— Ой! Боже мой, дорогой, твоя тертая картошка очень вкусна! Это... Это почти так же хорошо, как у твоего отца!

В ветхой каменной хижине тощая женщина средних лет смотрела на Бека, сидевшего перед ней. Палочки для еды в ее руке тряслись от волнения.

На столе перед ними стояла тарелка с горячей острой тертой картошкой, которая выглядела не очень.

Измельченный картофель был нарезан неравномерно и, возможно, из-за плохого контроля над огнем тертый картофель, который должен был быть длинными полосками, был неравномерной длины и легко ломался.

Однако это все равно очень взволновало женщину.

Бек, низко опустив голову, потрясенно смотрел на эту женщину и сказал: «Мама, ты... Ты находишь это восхитительным?»

— Да, это самая вкусная еда, которую я когда-либо ела. Она кислая и острая. Так вкусно, — женщина кивнула с улыбкой. Она взяла еще одну полоску тертой картофелины и положила ее в рот. После этого она съела два комка риса, проглотила его и сказала: «С рисом это так хорошо сочетается».

Бек с сомнением откусил. Было слишком кисло и даже остро. Этот укус почти вынудил его заплакать. Он быстро съел два комка риса, чтобы сбалансировать его.

Это полностью отличалось от горячего острого тертого картофеля, приготовленного учителем Майком, который он ел в школе.

Тем не менее, это было именно так, как сказала его мать. Картошка была слишком кислой и острой, но также отлично сочеталась с рисом.

— Мама, то, что сделал я, сильно отличается от того, что сделал мой учитель, — Бек уныло опустил палочки.

— Глупое дитя. Это первое блюдо, которое ты приготовил, и уже очень впечатляет, что ты соответствуешь этому стандарту, — женщина положила палочки для еды. Она протянула руку и нежно погладила Бека по голове, а затем с улыбкой сказала: «Я не пробовала острую тертую картошку, приготовленную твоим учителем, но я думаю, что у тебя она получилась действительно очень вкусной. На вкус лучше, чем все, что я делала».

Бек посмотрел на мать и улыбнулся. Он кивнул и сказал: «Я обязательно буду совершенствоваться по ходу дела».

— Конечно. У нас еще есть мешок картошки. Отныне каждый вечер у нас будет горячая острая тертая картошка, — женщина кивнула с улыбкой.

— Мама, ты можешь рассказать мне больше об отце? Как он стал поваром?

— Твой отец...

* * *

После использования горячего острого тертого картофеля на своем уроке Майк вернулся, чтобы запустить этот новый продукт в ресторане в тот же вечер, добавив новую звезду в раздел

вегетарианских блюд.

— Сегодняшняя новинка: Кисло-острая тертая картошка, 108 медных монет за порцию!

— Прошло очень много времени с тех пор, как была запущена такая дешевая новинка. Думаю, я могу попробовать это с закрытыми глазами.

— Это кисло и остро. Я просто предполагаю, что это будет вкусно.

Покупатели, стоявшие в очереди снаружи, начали оживленную дискуссию, когда увидели маленькую школьную доску, висевшую у двери.

— Босс, почему ты продаешь такую вкусную тарелку тертого картофеля всего за 108 монет? — С недоумением спросила Ябемиа Майка, пока ела тертый картофель.

Все дамы с любопытством посмотрели на Майка. Цена блюда была действительно слишком дешевой по сравнению с другими блюдами.

— Цена блюда определяется его сложностью. У меня всегда была чистая совесть, когда я устанавливаю цену за блюдо. Это стоит того, чего стоит, — спокойно сказал Майк.

На каждую порцию такого тертого картофеля уходили две картофелины, три чили, пол-ложки уксуса, четыре зубчика чеснока, 12 горошин сычуаньского перца и немного масла. Метод приготовления был прост, и это было блюдо, которое можно было приготовить очень быстро. Поэтому 108 монет были вполне разумной ценой.

— Я хочу еще риса, — Эми поставила пустую тарелку.

— Ты сегодня хочешь еще одну миску риса? — Майк с улыбкой подошел, чтобы принести Эми еще одну тарелку риса.

— Картофель сегодня очень вкусный. Я хочу еще одну тарелку риса, — сказала Эми, кивнув.

— Я... Я тоже хочу еще одну тарелку риса, — Киддо тоже поставила миску. К ее щеке прилипли два зернышка риса.