

Я направляюсь на склад за домом, чтобы набрать ингредиентов на ужин. Для того, чтобы приготовить что-нибудь с орехами, как попросила Тина.

Войдя внутрь, я вижу подвешенную и заранее выпотрошенную тушу оленя. Олень был убит примерно две недели назад, чтобы быть поданным на фестивале по случаю церемонии отбора, то есть завтра.

В главную деревню прибудет примерно двести человек гостей, местные просто не могут полностью обеспечить всех едой. Поэтому каждая деревня должна внести свой вклад.

Это бремя я не мог возложить на своих селян. Так что я пошёл в лес один, и охотился на оленя, усилив свои физические способности маной. Даже отец должен быть принести такого оленя.

«Вкусно пахнет. Просто отлично.»

Если мясо приготовить особым образом, оно станет более вкусным. И есть его стоит как при примерно в это время. Я отрезал немного оленины для нас с Тиной. Это не значит, что мы крадём. Скорее проверяем, готово ли мясо для того, чтобы завтра его подать.

...То, что я отрезаю самую лучшую часть — филе, просто совпадение.

Я возвращаюсь с мясом на кухню, где меня с нетерпением ожидает Тина.

«Тина, я собираюсь начать готовить, ты pomoжeшь мне?»

«Да, Курт-сама!»

Тина, которая обычно ест сушёное мясо и редко видит его сырым, смотрит на оленину с неподдельным интересом. Роскошный деликатес. Нужно насладиться им, как следует.

«Можешь зажечь сильный огонь?»

«Я сделаю это!»

Даже без дров, в очаге разгорается пламя. В последнее время я готовлю, используя огонь Тины. Теперь нам не нужно заготавливать дрова, очаг не коптится, и легко регулировать уровень тепла. Невероятно удобная магия. Теперь я даже не могу представить, как мне готовить без Тины.

Сильный огонь, средний огонь, малый огонь. Тина уже запомнила эти уровни, в дальнейшем она сможет регулировать температуру ещё более точно.

Я кладу сковородку на плиту. Эта сковорода, которую мы сделали из железного песка, тоже наше совместное творчество. Всё-таки приятно пользоваться железной посудой. Я горю от волнения.

Нагрев сковороды — часть предварительной подготовки. Я подрезаю сухожилия мяса, чтобы сделать его более нежным. Смешав воду и небольшое количество муки, я также размалываю предварительно высушенный хлеб в крошку. Подготовка завершена.

«Курт-сама, сковорода нагрета.»

«Спасибо.»

Вернувшись к плите, я наливаю в сковородку ореховое масло. Тут же аромат масла заполняет всё вокруг меня. Горячее ореховое масло источает потрясающий запах.

«Вааау, так здорово пахнет.»

«Ещё нет, это только начало. Тина, средний огонь, пожалуйста.»

«Да, Курт-сама!»

Я кладу на сковороду с ореховым маслом два куска оленины, что прошли подготовку. Раздаётся сочный шипящий звук.

«Эй, теперь ты понимаешь, почему я говорил, что ореховое масло только начало, верно?»

«Да, я чувствую этот завораживающий запах.»

Запах сока оленины смешивается с ароматом ореха, создавая потрясающий букет. Я готовлю котлеты из оленины с ореховым маслом.

Оленина лёгкая и нежная. Если её жарить на масле животного происхождения, это убьёт вкус. А вот аромат грецкого ореха не только не испортит мясо, он сделает его только лучше. Нужно обжарить обе стороны, поэтому я переворачиваю мясо.

«Ого, какой красивый цвет.» — Тина с восхищением смотрит на оленину, что приобрела яркий красный цвет.

В мгновение ока жарка закончена. Куски оленины имеют толщину в один сантиметр. Это идеальная толщина, чтобы сохранить гармонию между хрустящей корочкой и сочностью мяса внутри котлеты.

«Оп, отлично вышло. Теперь последние штрихи.

Я выложил котлеты на тарелки.

Время сделать соус. Измельчённые грецкие орехи, оставшиеся после добычи масла, смешиваются с кашцей из местного вида киви, затем я добавляю мёд. Великолепно выглядящий чистый белый соус. (ПП: Я сам не понял, откуда такой цвет, не спрашивайте.)

Я быстро наливаю соус на мясо. Белый соус поверх светло-красных котлет — великолепное зрелище.

«Готово. Котлета из оленины с соусом из грецкого ореха.»

Особое блюдо, сохраняющее вкус оленины, аромат орехового масла и ореховый соус, имеющий особый кисло-сладко-солёный вкус.

«Вааау... Великолепно выглядит. Давайте есть!»

«Я знаю. Что с моей просьбой отварить мукаго?»

«Было сделано, пока Курт-сама ходил за мясом!»

«Отлично. Тогда приступим!»

«Да!»

Мы направились к обеденному столу.

«За еду сегодня мы благодарим лес и бога.»

Помолившись, как обычно, мы приступаем к трапезе. На обеденном столе мои котлеты, мукаго, отваренные с солью, и суп из говядины. Сегодня ужин богаче, чем обычно.

«Теперь можно есть.»

«Да, попробуй.»

Отрезав кусочек котлеты, Тина отправляет его в рот. Из её рта доносится хруст. Глаза Тины расширяются, пока она жуёт. Проглотив, девушка восторженно заговорила.

«Вау, впервые ем такое. Я думала, что у нас недостаточно масла для оленины, но получить такой богатый вкус, это просто...»

Тина поглощена котлетами.

«Это потому что оленина и грецкий орех хорошо сочетаются.

Лёгкое и ароматное мясо действительно хорошо сочетается с грецким орехом. Например, если добавить ореховый соус к свинине, то вкус мяса и ореха будут сражаться друг с другом, что приведёт к катастрофическому результату.

Лёгкость оленя — именно благодаря ей мясо может принять терпкость и богатство грецкого ореха.

«Кроме того, кислотность соуса увеличивается.

Местный вид киви даёт лёгкую сладость и необычайно сильную кислотность. Его не стоит есть в пищу сырым, но можно добавить в блюда кислинку. Независимо от того, насколько оленина легка, она тяжело усваивается после жарки. Это можно исправить добавлением кислотности с помощью киви. Киви также будет играть важную роль в завтрашней готовке.

«Замечательно, что я могу попробовать грецкий орех в таком виде! Я впервые пробую что-то подобное, это невероятно вкусно.»

«Это блюдо отлично раскрывает все вкусовые свойства грецкого ореха. Масло и соус, я добавил и то, и другое, чтобы подчеркнуть ореховый вкус. Так, я могу считать, что ты довольна ужином?»

«Да, я хочу попробовать ещё ореховой кулинарии, не могу дождаться весны!»

Мне радостно от того, что Тина выглядит счастливой. Я присоединяюсь, и тоже съедаю кусочек котлеты. Действительно вкусно, ничего не могу сказать. Ещё я беру в руки пару мукаго. Они имеют нежный аромат, что-то среднее между картошкой и каштаном, такой вкус отлично сочетается с котлетой. Я не могу остановить свои палочки для еды. (ПП: Так вы едите

палочками?)

«Фуух, спасибо за еду.»

Тина съела свою порцию в один присест. Её лицо выглядит удовлетворённым.

«Смирено благодарю вас за еду.»

Видя счастливое лицо Тины, я тоже ощущаю счастье. Усталость и беспокойство о завтрашнем поединке исчезают.

Вслед за Тиной, я тоже заканчиваю есть. Отличный ужин. Я приготовил эти котлеты (katsuretsu) не только для того, чтобы насладиться готовкой и богатством орехового вкуса. Это талисман на удачу.

Победа (katsu) над врагом. Вероятно, это лишь принятие желаемого за действительное, но и так неплохо.

(ПП: Курт приготовил котлеты (katsuretsu), чтобы они принесли ему удачу и победу (katsu).)

Ещё какое-то время мы разговаривали, затем я заснул, обнимая Тину. Это ночь перед решающим сражением. Волноваться в такой ситуации абсолютно нормально. Но благодаря Тине я могу спать спокойно. На моей душе тепло. Это станет моей силой.

<http://tl.rulate.ru/book/1916/154304>