

Я собираюсь приготовить обед. Сковорода уже на плите.

Пока она греется, я насыпаю в чашку муку, ямс, соль, воду, ореховое масло, и замешиваю содержимое. В эту смесь я также добавил мелко нарезанные листья лука порея, который я нарвал на горе. Если использовать зелень таким образом, это усилит вкус и аромат. Я немного успокоился. Как только я обжарю тесто на сковороде, оно превратится в бинг.

Бинг — плоская хлебная лепёшка из китайской кухни. Популярно вместе с пекинской утиной кожей, так как можно быстро приготовить.

«Пока тесто поднимается, я приготовлю основное блюдо.»

Бекон с приправами, маринованный в тарном соусе и закопчённый на кленовой стружке, нарезан щедрыми ломтиками. Бекон вкуснее, если есть его толстыми ломтиками.

Не поливая маслом горячую сковороду, я кладу ломтик на неё ломтик бекона. Раздаётся шипящий звук и разносится вкусный аромат жира и кленовой стружки. В конце концов, это мясо, полное жира. Даже если я не налью масла, для прожарки бекона хватит его собственного жира.

Это правильный способ готовить хрустящий бекон. Таким образом, он не станет горьким. Жир начинает просвечивать. Пора залить бекон парой яиц.

То, что я готовлю — бекон с яйцом. Очень просто, но так вкусно. Нет, это будет не просто вкусно. В конце концов, я готовлю из отличного бекона и свежих утренних яиц.

«Нужно закрыть.»

Я закрываю сковородку крышкой. Благодаря конвекции в сковороде, ингредиенты хорошо прожарятся. Вкуснее всего яичный желток будет при высокой температуре. Я бы хотел обжарить с двух сторон, но бекон нельзя переворачивать, чтобы желток не растёкся. Поэтому я просто готовлю одну сторону.

Некоторое время спустя подняв крышку, я увидел поднявшийся пар. Белок яйца затвердел, а желток лишь наполовину. Идеальное солнечное яйцо.

«Йош-йош, какое изобилие.»

Из толстых кусочков бекона выделилось огромное количество мясного сока и жира. Половину этого жира я переливаю в чашу. Соль и тарный соус, используемые при приготовлении бекона, смешались с мясным соком и жиром. Они послужат гарантом вкусоности этого блюда, в чём я убедился, попробовав.

Затем я добавляю мёд, уксус, соль и лимонный сок, делая кисло-сладкий соус. Также я выгодно использую оставшиеся в сковороде жир и сок.

«Интересно, достаточно ли поднялось тесто, которое я замешивал раньше.»

Я придаю тесту круглую, плоскую форму. Затем сплющенное тесто помещаю в сковороду, которая всё ещё содержит в себе жирное масло кабаньего мяса. Таким образом я смогу приготовить хрустящий бинг. Мясной сок и жир впитываются тестом, что сделает его ещё вкуснее. Та часть, которая не касается масла, станет воздушной и нежной. Вскоре бинг был готов.

«Наконец, последний штрих.»

Укладывая яйцо с беконом на бинг, я также посыпаю его сверху мелконарезанной капустой. В конце я наливаю соус из мясного сока и жира, полностью покрывая блюдо. Я стараюсь не пролить яичный желток и соус.

Наконец-то готово. Это жанбинг(Jianbing) с беконом и яйцом. Если у меня есть некоторые специи, которые могут сделать его вкуснее, хотя...

Я подогреваю мясной суп, который Тина также приготовила на обед. Всего два блюда, но этого должно хватить.

«Я заставил вас ждать. Обед готов.»

На большой тарелке я несу три бинга с беконом и яйцом, которые я свернул, перед тем, как идти в гостиную.

«Курт-сама, я принесу остальное.»

«Оставляю это тебе.»

Тина бросается на кухню. Не успеваю я оглянуться, как она уже наливает подогретый мною суп в маленькие чашки. Как и ожидалось, она хороша. Она предсказывает мои намерения и вовремя помогает.

«Хоу, готовка Курта-сама. Некоторое время я чуял, как готовится мясо, это вызвало чувство голода.»

«Пожалуйста, простите за то, что могу предложить лишь такое скромное блюдо.»

«Я всего лишь старый слуга. Мне не нужно вычурной еды. Однако, у меня большие ожидания по поводу вкуса.»

«Тогда не беспокойтесь. Вкус я гарантирую.»

Волг и я смотрим друг другу в глаза, затем усмехаемся. Тина уже вернулась с подносом. Суп и маленькие тарелки расположены на столе.

«Хорошо, давайте есть, пока не остыло.»

«Стоит приступить прямо сейчас. Я не хочу упускать деликатес Курта-сама.»

Мы сидим на разных креслах. Волг, кажется, не возражает есть с того же стола, что и Тина. Кажется, он принял тот обычай, о котором я ему говорил.

«Мы благодарим бога и лес за еду, что едим сегодня.» — наши голоса в унисон повторяют предобеденную молитву. Затем начинается трапеза.

«Курт-сама. Тут нет ножа и вилки. Как вы предлагаете это есть?» — недоуменно спрашивает Волг.

Ранее он говорил, что происходит из низкого сословия, что объясняет его случайные грубые

выражения. Однако, в то же время я ощущаю неподдельную элегантность. Это предположение, но мне кажется, что он родился в благородной семье, но вынужден был стать простолюдином, так как не мог наследовать титул.

«В этой деревне мы не едим столь изысканно. Просто вонзи свои зубы вот так.» — я укусил обёрнутый бингом бекон с яйцом, который только что взял.

«Вот как. Спасибо за руководство. Последний раз я так ел только на поле боя. Моё сердце бьётся чаще, это действительно странно. Ну, хорошо.» — немного поколебавшись, Волг кусает мою стряпню. — «Что?! Как это может быть!?»

Это заняло несколько секунд, но он тут же был поглощён едой, забыв о всякой элегантности. Он даже слизывает соус, который капает ему на руки. Закончив есть, он глубоко вздохнул и ошеломлённо произнёс:

«Это было удивительно. Невероятно вкусно. Вы заставили меня забыть себя.»

«Я рад, что вы остались довольны.»

Взглянув на свою сторону, я увидел, как Тина сосредоточенно жуёт бинг своим маленьким ртом. Её серьёзность выглядит умиительно.

«Я чувал, что-то похожее на лук, ещё до еды, но как только он попал в мой рот, меня поразило вкусом мяса и кисло-сладкого соуса, мясной соус и яичный желток продолжали бомбардировать мои вкусовые рецепторы, когда они снова встретились с соусом. Текстура была ужасно интересной, хрустящей снаружи и нежной внутри, не было никакой возможности остановиться есть.»

Цель бинга в том, чтобы поймать едока в ловушку аромата и мясного сока. Благодаря плотно обёрнутому бекону с яйцом и соусу, в момент первого укуса аромат мгновенно распространяется. Так называемый взрыв вкуса. Кроме того, запах усиливает роскошное мясо дикого кабана и сладость и от свежих яиц бросается вперёд.

Соус, который приготовился, пока я занимался жаркой, помог вытащить весь вкус из мяса и яиц, независимо от того, сколько раз бинг кусали.

Задача бинга состояла не только в этом. Хрустящая короткая снаружи оставляла приятный жёсткие ощущения, в то же время нежная мягкость внутренней стороны смешивалась с мясным соком и яичным желтком. А потом снова встречалась хрустящая часть, меняясь местами с нежностью. Альпийский лук проделал хорошую работу, создавая эффект отдельных вкусов.

Именно потому, что это очень просто, именно внимательность к деталям создаёт общую картину.

«Умение сделать такое блюдо из простых ингредиентов меня действительно удивило.»

«Но вы всё ещё не выглядите удовлетворённым.»

Он был искренним, когда говорил, что еда была приятной. Но, кажется, ему ещё чего-то не хватает.

«Так заметно? Говоря откровенно, я всё ещё чувствую, что не наелся. Как только я закончил

есть что-то столь вкусное, мой желудок почувствовал себя ещё более пустым.»

«Я ожидал этого, поэтому приготовил кое-что.»

Вернувшись на кухню, я приношу бутылку и тарелку с тонко нарезанным беконом, который просто обжарил.

«Что это это?»

«Это медовуха. Делается из мёда. В последнее время я думал о том, что хочу делать алкоголь на своих землях. Это, так сказать, пробный образец. Давайте выпьем и закусим беконом.»

Медовуха — такой напиток легко сделать, не зря он считается одним из старейших алкогольных напитков всего человечества. Просто оставьте мёд с небольшим количеством сахара в одиночестве, вот и всё. Подходит для начала производства в моём феоде.

«Звучит хорошо. Я хочу принять участие.»

Я кивнул в ответ, наливая немного напитка в свою чашку. Я хочу провести удачные переговоры, используя знания своего старого мира. После того, как он поел что-то вкусное и чувствует себя хорошо, выпивка сделает его менее осторожным в разговоре.

Теперь, давайте же выведаем у него некоторую информацию. Не думаю, что у Фарны необычные планы на меня, но окружающие её люди должны знать, что она замышляет.

<http://tl.rulate.ru/book/1916/223437>