

Вернувшись на кухню, я обнаружил, что Верс в одиночку готовит омурайсу. Похоже, это для его жены и дочери.

“Ой, Алан. Обожди минутку. Мы отправимся на рынок сразу же, как только я закончу.”

“Да, хорошо.”

Верс в мгновение ока все сварганил, и мы вдвоем, наконец, вышли из гостиницы и направились на рынок.

- Итак, каким блюдам я должен тебя научить?”

- Хм... Как насчет чего-нибудь похожего на этот самый омурайсу... В плане, что-нибудь из обычных ингредиентов, но с необычным стилем приготовления.”

- Понимаю. Значит, ты хочешь научиться необычным блюдам...”

Хм, пицца и паста вроде как соответствуют критериям. Я не плохо разведал кухни этого города, но еще не встретил ничего подобного. Я приготовлю их в итальянском стиле. Может быть, ризотто тоже подойдет.

Ох, но сделать тесто для пиццы с нуля прямо будет немного сложно. В конце концов, этой планете еще предстоит создать дрожжи. Ну, у них действительно есть что-то похожее, но это в основном взято из природы и считается редким товаром. Интересно, сколько часов уйдет на приготовление теста?

- У тебя есть немного готового теста?”

- Дай подумать... Да, у меня есть кое-что в гостинице. В конце концов, есть гости, которые предпочитают хлеб. А если остаются остатки, я могу просто использовать их, чтобы сделать сухари.

Он, как всегда, страстно любит жареную пищу. Тогда я попробую использовать тесто для хлеба, чтобы приготовить пиццу.

- Тогда я воспользуюсь им позже.”

- Конечно, не стесняйся. Я заплачу за все ингредиенты, так что, если увидишь что-нибудь интересное, просто купи столько, сколько нужно.”

Наконец мы добрались до рынка под открытым небом. Я начал обходить разные ларьки со

Версом. Было решено, что я буду отвечать за подбор всех ингредиентов для новых блюд, а Верс будет отвечать за закупку ингредиентов для регулярного использования в гостинице. Моя голова уже была забита разными рецептами пиццы и пасты.

Первым делом я подошел к тому ларьку, где купил несколько речных креветок, когда мы были здесь в прошлый раз. Они были и сегодня. Пицца с морепродуктами кажется хорошей идеей. Этот ингредиент тоже был не таким уж дорогим, так что в итоге я купил их довольно много.

У Верса на складе много помидоров, так что мне не нужно покупать их самому. Там также достаточно мяса. Так что остается только сыр.

“Интересно, какие сорта сыра у них здесь есть?”

- О, в продаже есть несколько разных видов. Магазин вон там.”

Когда мы добрались до магазина, торгующего сыром, я обнаружил, что на продажу выставлено по меньшей мере пять разновидностей сыра. Они варьировались от мягких сыров, пригодных для приготовления пиццы, до твердых, кои можно растереть и потом осыпать любые блюда.

Отлично. Идем дальше.

- О, это, случайно, не копченое мясо?”

Мне удалось найти ларек, где продавалось что-то, напоминающее бекон.

- Да, это копченое мясо Большого Кабана. Это консервы.”

“Я не нашел ничего подобного в гостинице... значит ли это, что вы не используете их для приготовления пищи?”

- Такое мясо трудно жевать, и нет особых причин специально использовать консервы для приготовления пищи, когда есть свежак, верно?”

- Вообще нет. Мы определенно можем их использовать!”

“О, сразу видно эксперта! Они действительно хороши. Но я был удивлен, что они не получили популярности в этих краях, поэтому чувствовал себя немного подавленным, после того как взял на себя труд притащить их в такую даль и совсем не получил прибыли.”

Владелец магазина внезапно завел с нами разговор. Судя по его предыдущим словам, я предполагаю, что он бродячий торговец.

- Вы приехали сюда откуда-то издалека?"

- Я проделал путь аж из королевства голодных. Кхм... Официально оно зовется Алоисом."

"Могу я попробовать?"

- Давай, парень, давай!"

Я отломил маленький кусочек от полосок бекона и попробовал его на вкус. Он был немного более соленым, чем бекон, к которому я привык. Было немного трудно жевать его, но моим целям он отвечает.

"Они замечательные. Пожалуйста, заверните немного для меня."

- Спасибо, что купил мой товар, парень!"

Купив бекон и траву, напоминающую базилик, я, наконец, закончил закупать все необходимые ингредиенты. Затем я помог Версу составить его собственный список покупок, и через некоторое время мы наконец покинули рынок.

"Мы взяли не так уж много новых ингредиентов... Действительно ли этого будет достаточно?"

"Более чем. Я планирую также использовать и много базовых ингредиентов, так что не беспокойся."

Когда мы вернулись в гостиницу, мы отнесли ингредиенты на кухню и, наконец, начали готовить.

Сначала приготовим пасту.

О, похоже Сара-тян решила наблюдать со стороны.

"Отец сказал мне, что я отвечаю за тестирование вкуса, поэтому я специально не обедала. В результате мой желудок сейчас совершенно пуст, Алан-сан, - объяснила Сара-тян.

- Понимаю. Тогда займемся готовкой. Во-первых, я покажу, как приготовить блюдо под названием паста."

"Хм. Что это за блюдо?"

- Мы возьмем немного пшеничной муки, сготовим из нее тесто, а после разрежем результат на длинные полоски. Затем мы отварим их в воде и используем в качестве основного ингредиента для блюда. Ты слышал о чем-то подобном раньше, Верс?"

"Я слышал, что в некоторых странах что-то подобное существует."

"Понятно! Но, вероятно, едва ли они будут похожими. Что же, начнем. Сначала сделаем тесто."

Я смешал пшеничную муку, соль, растительное масло и яйца. Затем я начал месить смесь и постепенно придал ей округлую форму.

"Я дам тебе конкретные пропорции для каждого ингредиента позже, так что тебе не нужно все запоминать на глаз."

Я тщательно взбил смесь. Почти идеально. Я завернул тесто в чистую ткань и дал ему время отстояться. А я тем временем приготовлю мясной соус.

Сначала я попросил Верса приготовить недавно выученный им томатный соус. Мне придется использовать его и для приготовления соуса для пиццы, так что нам нужно приличное количество.

Мне также помогала Сара-тян. Я заставил ее обработать немного мясного фарша с помощью волшебного миксера и комбайна.

Я обжарил на сковороде немного измельченного чеснока, добавил лука, а затем немного измельченной моркови. Затем я кинул мясной фарш.

Как только ингредиенты были приготовлены, я долил туда приготовленный томатный соус. Я посыпал немного трав, чтобы добавить аромата в соус. И закончил, используя немного соли и перца. Затем я провел небольшую дегустация смежных итогов. Вкус мяса был довольно хорош, но все еще не совсем соответствовал моим стандартам. Видимо сказались отсутствие бульона. Придется обойтись томатным соусом, который сделал Верс, чтобы придать ему дополнительный вкусовой импульс.

Вышло... удовлетворительно.

"Как тебе?"

"Да, это действительно хорошо, Алан. Но то что мы делаем... разве это не еще один соус?"

- Совершенно верно. Это соус, который мы будем польем на пасту позже."

Тесто для пасты уже должно быть готово. Я расплющил его и растянул, посыпав сверху мукой. Когда оно стало идеальным ровным кругом, я досыпал еще немного муки и сложил несколько раз. После того, как я закончил складывать его в цилиндрическую форму, я использовал нож, чтобы разрезать его на части толщиной в один сантиметр. Затем я разложил только что вырезанные порции и закончил готовить иномирную тальятелле (Погуглите, чтобы понять, каков внешний вид). Время варки.

Я положил соответствующее количество соли в кипящую воду внутри кастрюли, а затем кинул пасту.

ПримПер: Хаха. Не свезло мне, новому переводчику, начать перевод с гурманских глав. Так что если какой-то вышеописанный поварской процесс русифицирован мною неверно, прошу тапками не кидать)))

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1490856>