Когда я направилась к кухонному столу, на нем были разложены ингредиенты, которые я приобрела при помощи обмена очков. Кухонную утварь, которую я наконец-то получила, на самом деле мне было нетрудно выбрать.

"Это же одноручный ковш... "

Совершенно обычный ковш, единственная особенность - длинная ручка, 18ти сантиметровый ковш, обработанный фтором. Способен сохранять холод, вместительный и не ржавеет. В списке была также различная посуда из алюминия, но на этот раз я выбрала его, так как он намного проще в использовании.

Он не нагревается, имеет стеклянную крышку, через которую просматривается все содержимое ковша, и поскольку ручка сделана из канифоли, нет риска случайно обжечься. Он лучший!

"Ну сегодня я только вскипячу воду"

Хотя я только что обменяла очки на новую кухонную утварь, это не значит, что я собираюсь приготовить что-то особенное. Сейчас у меня есть только сковородка, но она слишком мелкая. На этот раз мне просто потребовалось что-то глубокое. Можно было выбрать из огромного количества различных видов ковшей. В конце концов, я выбрал ковш, который можно использовать для общих целей.

Помыв ковш, я налила немного воды и поставила его на плиту.

Как всегда, включается медленно, а сила пламени слабая. Займет довольно много времени, прежде чем вода закипит.

После того, как вода закипела, словно прочитав мои мысли, на кухонном столе появился стеклянный кувшин.

"Как и ожидалось. Как и ожидалось от моей кухни"

Я правда думала, что все будет хорошо. Однако, поскольку кухня, кажется, уже хорошо меня знает и понимает, я не могла не воскликнули в голос. Потому что на этот раз процесс готовки в корень отличается от предыдущих разов. Сейчас мне нужен контейнер, чтобы сделать заготовку. Рецепт чем-то напоминает запекание гратена.

Удивительно, как кухня понимает, что мне надо. Чем больше я готовлю тут, тем больше мне это нравится. Какое приятное чувство.

"А, так здесь и в самом деле есть стеклянная посуда".

Увидев, как кухня выдала мне стеклянную банку, захотелось изучить свой навык еще подробнее. Кажется, что кухня способна выдавать предметы, соответствующие этому миру.

Вот почему не было ни одного пластикового контейнера, вот почему вместо этого контейнеры и другие емкости выполнены из стекла. Но на этот раз появилась стеклянная банка с металлической крышкой.

Она походила на типичные банки с вареньем. В Японии ее назвали бы банкой Мейсона, стеклянная банкой с широким горлышком.

"Сначала мне нужно его простерилизовать".

Может мне и не стоит беспокоиться об этом, но на этот раз блюдо из свежих ингредиентов. Раз я собираюсь угостить другого человека, то следует обезопаситься и перебдеть, чем недобдеть.

После стерилизации стеклянной банки в кипящей воде, мой следующий шаг - подготовка фруктов. Плоды, за которые я отдала очки - это европейская груша, апельсин и лимон.

На этот раз я планирую использовать даже их кожу, так что мне следует мыть их тщательнее.

Интересно, они все из Японии?

Любопытно...

Во-первых, думаю, что ингредиенты, которые я приобрела через обмен очков, все не из этого мира. Однако, поскольку я собираюсь использовать даже кожу фруктов, хочу убедиться, что выбрала продукты отечественного производства, отсюда мое любопытство.

Ну, я не очень разбираюсь во всех этих тонкостях.

"... Вот почему я пришла к выводу, что они производятся в Японии".

Если бы это была иностранная продукция, то мне не стоило бы использовать кожу. Поскольку эти фрукты "те же, что я всегда использую", то нет никаких сомнений, что эти фрукты выращивают в Японии.

После промывания фруктов, я обильно посыпала их солью. Покушение на всех микробов.

Не совсем уверена, но соль эффективна в обеззараживании, а также способна усилить ароматы. Используя этот секретный убойный ход, я натерла солью лимон и апельсин, а поскольку европейскую грушу легко повредить, я должна осторожно втереть соль по всей ее

поверхности.

После того, как я закончила втирать соль во фрукты, дезинфекция банки подошла к концу, поэтому я, обмотав банку кухонным полотенцем, медленно вылила оставшуюся воду из нее. После этого я быстро вымыла фрукты и положила их в банку.

Таким образом можно уничтожить все бактерии и обеззаразить. Кипящая вода способна стерилизовать емкость, но так как фрукты нельзя подвергать высоким температурам, надо хотя бы промыть их водой.

Стерилизация фруктов и банки завершена! Следующий шаг - простейшая процедур, нарезка фруктов, а затем красивая выкладка их в стерилизованной стеклянной банке.

"Теперь надо добавить немного воды!"

А теперь залить водой. Готово! Изначально я хотела приготовить освежающий прохладительный напиток!

Надо поместить неочищенные от кожуры фрукты в воду. При питье такой воды организм получает гораздо больше питательных веществ по сравнению от простого употребления в пищу этих фруктов. Вот какое это блюдо.

Более того, из того, что я слышала, когда вы пьете такой прохладительный напиток, бактерии и другие плохие вещества в организме выводятся, что означает, что этот напиток обладает детокс-свойствами. Звучит потрясающе конечно, но я не особо верю в это. Так то...

"Умм. Я так и знала. Выглядит мило".

Приятно... В кулинарии внешний вид также имеет большое значение...

Независимо от того, что кто говорит, внешний вид детоксикационной воды действительно мил! Нарезанная Европейская груша светло-желтого цвета, яркий оранжевый цвет глянцевой кожи и мякоти апельсина и ярко-желтый лимон. Со всеми этими цветами, отражающимися внутри стеклянной банки...

"Ах... как мило".

Фрукты, видимые через стекло, очень милые, и более того, если я добавлю травы, которые собрала сегодня утром, ананасовую мяту, перечную мяту и розмарин, вода приобретет еще и ярко-зеленый оттенок.

В стеклянной банке, несомненно, вода будет искриться и внешний вид лимонада станет лишь

симпатичнее.

"Как только я залью воду, лимонад будет готов, но так как я подам этот напиток Херсту после окончания тренировки, надо бы добавить немного аромата".

Обычно лимонад выглядит именно так, но я также хочу, чтобы напиток отдавал свежестью и восполнял энергию. Поскольку Херст, вероятно, сильно вспотеет из-за своей тренировки, ему нужно будет пополнить содержание соли и сахара в своем организме. Вот почему это должен быть спортивный напиток!

Поскольку апельсин и лимон содержат лимонную кислоту, это должно помочь ему снять усталость.

Содержание соли должно быть около 0,1-0,3 процента.

Глядя на фрукты и травы в стеклянной банке, я сделала вывод, что в оставшееся пространство банки вместится около 200 мл воды. Вот почему соли должно быть совсем немного. Так что достаточно будет всего лишь щепотки соли.

После того, как я добавила щепотку соли, теперь пришло время добавить ложку меда. Растворить мед и соль будет проще, если сначала подогреть их над огнем, прежде чем добавить в стеклянную банку. Но на этот раз я не буду этого делать.

"Хорошо. Теперь пришло время добавить минеральную воду!"

Теперь бутылка с водой объемом в 500 мл. Бутилированная вода - это также то, что я приобрела за счет обмена очков, к этой воде я привыкла.

Залив воду, я закрыла крышку стеклянной банки, чтобы фрукты и травы настоялись.

"А теперь поставим в холодильник".

Вот почему я просто добавила соль и мед, пропустив процесс их плавки.

— Все потому, что у меня есть волшебный холодильник!

Прямо сейчас мед и соль осели на дне стеклянной банки, но как только я помещу ее внутрь холодильника, они, несомненно, растворятся в воде. Обычно это заняло бы по крайней мере 3 часа, но благодаря холодильнику из системы я могу сократить это время.

Я была так счастлива, что сделала это, что не могла не ухмыльнуться и не рассмеяться в духе

му-ха-ха. Затем, улыбаясь, я поставила стеклянную банку в холодильник.

"Пожалуйста, стань вкусным"

Закрыв дверь и наобум произнеся несколько заклинаний, я снова открыла холодильник. Внутри находился идеальная детокс-вода!

"Ах... Милота... "

Как только я взяла банку в руку, то почувствовала, что она охладилась должным образом. Фрукты и травы сильно не изменились в цвете, возможно, если только европейская груша стала более яркой. Стеклянная банка выглядят так же, как и минутной ранее, она по-прежнему переливается.

Но вкус должен быть...

"Умм. Думаю, что должна попробовать немного".

Лимонад действительно выглядит очень вкусно, но раз я собираюсь угостить им Херста, надо сначала попробовать его. Когда я перешла от холодильника к кухонному столу, появилась маленькая стеклянная чашка.

"А? Ты даже выделила мне чашку?"

Кажется, именно по причине моего желания попробовать лимонад, появилась эта чашка.

Ах, что за невероятная кухня? Она слишком потрясающая...

"Она мне нравится... "

Такая забота со стороны кухни, что я не могла промолчать и нежно погладила кухонный стол. Затем я налила немного детокс-воды в чашку и отпила...

"Восхитительно!"

Это очень вкусно!

Вода прозрачная, как и всегда, но с насыщенной палитрой вкусов и ароматов. Свежесть лимона и розмарина. Кислотность апельсина и лимона. Сладость меда.

Теперь это точно спортивный напиток!

Освежающий спортивный напиток!

Вкус - это еще не все, более того, аромат европейской груши распространяется во рту сладкой негой. А послевкусие - свежесть мяты.

Потрясающе! Аромат продолжает накапливаться и становится со временем лишь насыщеннее.

"... Интересно, понравится ли лимонад Херсту?"

Скажет ли он, что это вкусно...

Просто представив себе, как он это говорит, на душе стало тепло —

"Окей! А теперь пойдем к Херсту!"

— Спортивный детокс-напиток!

"Приятного аппетита!"

http://tl.rulate.ru/book/27491/639883