

Жизнь Девушки-Рыцаря и Девушки Темного Эльфа

Глава 8: Меню Готово

Перевод: kedaxx

Прежде всего начнем с приготовления пасты¹.

Скенна разбила яйца в стеклянную миску и добавила в них большую ложку оливкового масла, после чего начала все это хорошо перемешивать. В другую стеклянную миску она положила муку с нужным количеством соли, затем добавила смесь яиц с оливковым маслом и принялась смешивать это все вместе до образования определенной консистенции.

Когда тесто приобрело необходимую твердость, она выложила его на поверхность стола и при помощи пальцев растянула по столу. Затем, чтобы сохранить его структуру, она накрыла его кухонным полотенцем и оставила настояться примерно на час.

Следующий шаг – приготовление томатного соуса.

Очистив помидоры от кожицы и сердцевины, Скенна положила их в стеклянный сосуд с водой, взятой из колодца в Жилом Дистрикте. Затем при помощи магии огня она довела воду до кипения.

Прокипятив помидоры в течении непродолжительного времени, она вынула их из сосуда, мелко нарезала и положила их обратно в сосуд.

После этого Скенна мелко нарезала чеснок и обжарила его на сковороде с добавлением оливкового масла, при этом снова прибегла к применению своей магии огня и внимательно следила за тем, чтобы огонь не был очень большим, чтобы не сжечь чеснок.

Когда аромат жареного чеснока дошел до ее носа, Скенна добавила в него мелко нарезанный лук и помидоры, а потом приправляя все это солью и перцем.

Послышался звук открывающейся передней двери и стало слышно, что Кишана пришла домой.

– Ваау, кажется, я почувствовала запах помидор.

– Добро пожаловать домой! Сегодня моя очередь угощать тебя вкусной едой, но тебе придется немного подождать.

- Приятно слышать, что сегодня я буду есть обед, приготовленный женскими руками несмотря на то, что на самом деле это мой лучший друг из моей прошлой жизни, ха-ха. Просто от того, что кто-то приветствует меня таким образом, я уже ощущаю себя намного лучше.

Кишана присела за стол, и поддерживая свое лицо обеими руками, начала наблюдать за Скенной.

Тем временем Скена, следившая за приготовлением пищи, решила поговорить с Кишаной о задолженности по аренде.

- Итак, сегодня... владелец дома пришел сюда, чтобы получить деньги, которые ты должна была ему за аренду. Много чего произошло, но мне удалось уладить это дело, но если подобное повториться снова, то у нас у обоих будут неприятности, хорошо? Я подписал контракт на наше с тобой совместное проживание, и с этого момента мы будем жить вместе, а я буду тебе помогать.

- О.....Прости меня за это. Я обещаю, что верну все твои деньги обратно. Только подумать, что я заставил своего лучшего друга оплатить свой долг. Я действительно самый плохой....

- Не вини себя в этом! Я тоже оказался здесь, чтобы скрыться от своих проблем, так что давайте просто сделаем все возможное и будем помогать друг другу.

Затем Скенна убрала полотенце с теста, добавила сверху еще немного муки и начала растягивать его до тех пор, пока тесто не достигло 2 миллиметровой толщины.

После того, как с приготовлением пасты, растянутую вручную и ее нарезкой было покончено, Скенна приступила к ее приготовлению. Когда паста всплыла наверх в кипящем сосуде, она выложила ее на тарелки и в завершении всего приправила ее томатным соусом, приготовленным ранее.

- Извини, что заставил так долго ждать! Прошу любить и жаловать - паста с томатным соусом! Надеюсь, тебе понравится!

- Паста?! Боже, я думал, что уже никогда не увижу это блюдо в этом мире!

- Помнишь, я делал это раньше на одном из наших уроков кулинарии? Я знаю, что немного запутался с точки зрения количества, но давай попробуем насладиться ею.

- Ах да, сейчас, когда ты сказал мне об этом, я вспомнил, что ты готовил ее на уроке.

Скенна присоединилась к Кишане за стол со своей тарелкой пасты, и они обе принялись за еду.

Примечание переводчика:

В большинстве стран мира, включая Италию, для обозначения ЛЮБЫХ макаронных изделий используется именно термин «паста» (от итал. pasta – «тесто»). А вот «макароны» - это всего лишь разновидность пасты. Точнее – тонкие и длинные полые трубочки из сухого теста. Впрочем, гораздо более важным отличием пасты от привычных для нас макарон является состав этих изделий. Итальянская сухая паста производится исключительно из твердых сортов пшеницы и воды. Поэтому она легко усваивается, а клетчатка, активные углеводы и полезные минеральные вещества лишь улучшают пищеварение и обмен веществ, поэтому самым лучшим образом сказываются на здоровье.

Помимо твердой пасты, есть еще, так называемая, свежая паста, которая изготавливается из муки мягких сортов с добавлением яиц. Такая паста не высушивается, а сразу отваривается, поэтому имеет более нежный вкус. В любом случае паста, как правило, – это действительно самостоятельное блюдо, которое подается с соусом