

Жизнь Девушки-Рыцаря и Девушки Темного Эльфа

Глава 19: Сложность Приготовления Японских Блюдов

Перевод: kedaxx

- Как только я узнала, что вы были арестованы в качестве подозреваемых, то сразу не на шутку забеспокоилась. Но в конечном итоге я рада, что вы не совершили ничего крамольного, однако на будущее было бы неплохо, если бы вы не делали ничего такого, что могло бы расцениваться как злодеяние!

Рееша в строгом порядке отчитывала Скенну и Сарини, пока они обе молча слушали, опустив головы вниз.

Оставив позади Реешу, у которой все еще были кое-какие дела в Административном Дистрикте, обе девушки отправились обратно в магазин Сарини, находившийся в Коммерческом Дистрикте, после чего Сарини сразу же приступила к выполнению заказа Скенны.

- Ну что ж, обещание есть обещание. Приходи через неделю, и я приготовлю твой заказ бесплатно.

- Хорошо

Сказала Скенна, так словно ее душа собиралась покинуть ее бренное тело.

Оглянувшись назад Скенна вдруг подумала, что сосредоточившаяся на своей работе фигура Сарини, довольно сильно напоминала, ее любимую девушку из предыдущей жизни Касияма Мадока.

Несмотря на то, что из-за выходки Сарини Скенне пришлось пережить немало неприятностей, однако она не могла долго держать на нее зла и сразу же ее простила. Скенна прекрасно понимала, что ее отношение к Сарини было слишком мягким, поэтому она решила уйти из магазина как можно скорее, потому что не чувствовала себе комфортно, но

Сарини заметила, что Скенна была вся как на иголках, поэтому она подбадривающе подмигнула смотревшей на нее в тот момент Скенне и спокойным голосом спросила.

- Ты неважно выглядишь. Тебя что-то беспокоит? Твое высокочеловеческое актерское выступление только еще больше подхлестнуло меня и придало мне желание к работе, так что тебе не о чем беспокоиться!

После этого из грудного кармана своей рубашки она достала какое-то приспособление и откуда послышался полненный смущения и стеснения голос Скенны.

Услышав свой голос воспроизводимый какой-то машиной, которая представляла собой что-то в роде записывающего устройства, Скенна в глубине души поклялась, что никогда больше не будет прощать Сарини.

Затем она вернулась в ресторан и рассказала Кишане о ситуации и о том, что морозильник будет готов через неделю.

- Молодец! Ты все-таки смогла этого добиться! Теперь мы можем начать консервировать ингредиенты.

- Да-да

- Что случилось? Ты выглядишь без настроения. Что произошло?

Затем Скенна объяснила Кишане, что алхимиком оказалась Касияма Мадока, и что их доставили в Административный Дистрикт после того, как они были арестовали из-за роли, которую сыграла Скенна.

Выражение шока, образовавшееся после того, как Скенна узнала, что в этом мире помимо них находились еще и другие люди, погибшие в авиакатастрофе, все еще сохранялись на ее лице. Более того, учитывая тот факт, что человек, которого она встретила являлся ее первой любовью из прежней жизни, заставил ее сделать вывод, что это была судьба.

- Как мне кажется, твоя встреча с твоей первой любовью после 18 лет разлуки, прошла не самым лучшим образом. Она была очень умной и красивой девушкой, но по-видимому в то же самое время она еще и работала над додзинси¹.

- Додзинси?

Кишана объяснила, что такое додзинси для Скенны, как могла, и Скена, похоже, поняла это.

Скенна ничего не ела ничего с самого утра, и из ее желудка, начало доноситься урчание.

- Извини, но нет ли у нас что-нибудь перекусить?

- Одну секунду!

Кишана тут же отправилась на кухню и принялась что-то готовить.

Она приготовила лук и порезала на кусочки курицу, как раз такое количество, которое требовалось для порции, рассчитанной на 1 человека, после чего добавила туда немного соли.

Мгновенно переместив все это на железную сковороду, Кишана принялась безостановочно мешать содержимое сковороды для того, чтобы мясо могло хорошо прожариться со всех сторон. Убедившись, что мясо и лук были хорошо приготовлены, Кишана выключила плиту. Все было готово в течение 5 минут.

- А вот и мы - блюдо якитори! Я купила в маркете куриное мясо и пыталась найти способ, как можно его приготовить самым вкуснейшим образом. И как выяснилось ничто не смогло победить вкус якитори, всем от мала до велика понравиться это блюдо. Тем более что на его приготовление не требуется слишком много времени.

На этот раз она для приготовления якитори Кишана не могла использовать барбекю на углях, и тем не менее ароматный запах и хороший вкус все-таки удалось сохранить несмотря на то, что мясо было приготовлено на обыкновенной сковороде.

- А еще я приготовила спидини² на шпажках. Это итальянское блюдо, приготовленное из говяжьего мяса вместо куриного.

Это блюдо было приготовлено с добавлением в него небольшого количества лимона и трав, которые усиливали его аромат, и что еще в большей мере вызвало аппетит у Скенны.

- Мне кажется оба эти блюда являются подходящими для того, чтобы их включить в наше меню. В дополнении с sake, они помогут нам заполнить наш ресторана авантюристами в ночное время.

- К сожалению не все так хорошо, как ты думаешь. У нас возникла большая проблема с якитори. Для приготовления тарного соуса для якитори используется соевый соус, которого у нас нет. Поэтому недостаток во вкусовых качествах неизбежен.

Для приготовления Соуса Таре, который сервировался вместе с якитори, они должны были найти соевый соус. Поскольку они не были знакомы с подробностями приготовления этого соуса, то им показалось, что все их надежды рухнули.

- Из всего этого напрашивается вывод, что приготовление японских блюд отчасти безнадежно. Соевый соус является незаменимым ингредиентом любого блюда, которые готовиться методом обжаривания на сковороде. Поэтому блюда из западной кухни на данный момент выглядят для нас более доступными.

Свиней не было в этом мире, поэтому окорок и бекон тоже были за пределами нашей досягаемости. Теоретически их можно было приготовить, путем выращивания диких кабанов, но опять же, как и в случае с соевым соусом, пока нам все это казалось довольно безнадежным делом.

- Нет смысла сосредотачиваться на том, чего мы не можем достигнуть в данный момент, давайте сконцентрируемся на том, что мы можем сделать прямо сейчас.

-Кажется ты права.

Вкус спидини получился просто восхитительным, поэтому общий результат был все еще положительным.

По мнению Скенны положительных результатов было больше, чем негативных, поэтому чтобы немного подбодрить Кишану, она поощрительно похлопала ее по спине.

Примечание переводчика:

Додзинси (яп. 同人 志 до:дзинси) — японский термин для обозначения независимых литературных журналов, самостоятельно издаваемых их авторами[1]. Сокращение от додзиндзасси (яп. 同人 志 雑 記 本 до:дзин дзасси). Сам термин додзинси происходит от слов до:дзин (同人, «единомышленники») и си (яп. 志, «журнал»). Изначально использовался по отношению к литературе дзюнбунгаку. В последние десятилетия распространился на мангу и другие проявления японской массовой молодёжной культуры. Создателей додзинси называют додзинсиками (яп. 同人 志 家 до:дзинсика)[2]. В Японии додзинси достаточно распространены. Это связано с тем, что японские законы об авторском праве позволяют создание произведения на основе уже опубликованной работы.

Спидини - Рисунок прилагается. Это мини шашлыки.

Якитори.

<http://tl.rulate.ru/book/28940/648427>