

Глава 41 – Кулинария другого мира

После боя с Гоблинами прошла уже неделя.

Было уже поздно, и мы сидели в кухне нашей таверны.

Как и было обещано Фран, я готовил для нее что-нибудь вкусненькое. Из-за того, что летающий по кухне и готовящий меч мог вызвать подозрения, Фран тоже находилась рядом.

Местные повара сказали: ‘Если поздно ночью, после закрытия столовой, то без проблем’. Поэтому у нас есть разрешение. Я был полностью погружен в процесс!

[Чан чан чанчара чача]

“Чанчан?”

[Чанчан чанчара!]

“?”

[Добро пожаловать! Пришло время испробовать кухни другого мира!]

“Ого?”

Не понимая смысла слов, но угадав по интонации, Фран начала хлопать в ладоши.

[Первое блюдо на сегодня... Вот!]

“Мясо?”

[В точку! Сегодня я приготовил для тебя рубленое мясо Каменного Бизона и Взрывного Кабана, по 30 кило каждого!]

Более того, плоды Рунного Тюльпана, напоминающего лук, яйца Золотой Курицы, хлебные сухарики и все виды специи тоже были готовы.

[Тогда размешай это.]

“Угу”.

[Стоит пользоваться, раз нам позволили, не так ли?]

“Теперь я могу питаться только стряпней Учителя”.

[Судя по твоим Званиям, ты должна уметь готовить очень недурно.]

“Я не буду готовить то, чего мне не хочется”.

[А, ну да.]

То, чего хочет Фран – это земная кухня, и никто иной кроме как я может ее так кормить. Даже если готовить похоже возможно, уровень изысканности будет различаться.

Я начал нарезать плоды Рунного Тюльпана. Желая порубить их как можно мельче, я решил использовать Ауру Меча.

Раньше я пользовался своим телом, конечно, после кипячения и Магии Очищения, но... Я использовал Демонический Ядовитый Клык для убийства демонов, поэтому мне было немного тревожно. Фран ни разу не чувствовала себя плохо после моей стряпни, но это еще не означало, что моя еда безопасна.

Нарезанные Рунные Тюльпаны я пожарил, тщательно помешивая, в сковороде.

[Смешай рубленое мясо, а затем скатай шарики размером с луковицу. Потом добавь специи и продолжай мешивать.]

“Так точно”.

Я тоже смешал оставшееся мясо с помощью Телекинеза. Когда мы закончили, у нас оказалось 60 килограммов отборной основы для котлет.

Если честно, у меня начало появляться чувство, что я немного переборщил, однако... Когда я помещу мясо в Пространственное Хранилище, оно не испортится, так что все в норме.

[Теперь начнем жарить котлеты.]

“Угу”.

Даже при использовании огромной духовой печи в связке с Магией, чтобы ускорить процесс, не получилось приготовить все за один присест.

[Следующий шагб Надо нарезать все эти овощи и поставить их тушиться.]

“Угу”.

[Тогда я тоже буду нарезать.]

Я начал осознавать, что на городском рынке меня могло немного занести. Следуя за инстинктами, я увлекся покупкой различных ингредиентов... Огромный горшок мисо и соевого соуса вместе с большой корзиной приправ тоже были куплены. А после этого мы приобрели несколько кастрюль громадных размеров.

Из-за этого наши карманы не досчитались еще одной сотни тысяч горудо. Ха... Хахаха...

Нет, это было для приготовления вкусок для Фран, то есть было необходимо!

[Теперь добавим немного воды... А затем, бросим специи.]

Я прибавил огня с помощью Магии, используя Телекинез, а еще с Магией шинковал овощи как миксер. Когда я закончил, получился демиглас. Он, как минимум, имел изумительный запах.

После этого появились томатная паста, суп консоме, куриный бульон и многое другое. НА этом этапе я начал инструктировать Фран, как правильно использовать ингредиенты.

[Ага. Продолжай помешивать, вот так.]

К тому моменту, как третья партия котлет была готова, супы и соусы уже ждали своего гурмана.

Хорошо, неплохо. Если на рынке найдутся схожие приправы, я смогу повторить блюдо любой

кухни!

Я поливал котлеты демигласом и отправлял их в инвентарь одну за другой. План заключался в том, чтобы всегда иметь запас горячей пищи.

Также появились котлеты, заправленные томатной пастой и соевым соусом. Рагу из Саблезубого Тирана, Взрывная Черепаха глубокой прожарки, Кабаяки из Раздваивающейся Змеи, Жареный Каменный Паук, Тушеный язык Каменного Бизона, Печеный Грохочущий Боров с имбирем, сосиски, бекон, джерки, мисо и другие блюда были приготовлены.

[Хорошо. Мясные блюда почти готовы.]

“Угу!”

Ни с того ни с сего, грянул рассвет. На сегодня закончим, а завтра придем снова.

И снова мы на кухне.

Сегодня мы будем готовить рыбные блюда. Что ж, даже если я говорю так, у меня нет больше никакой рыбы кроме Рыбы Безумства. Думаю, стоит сделать из нее Нитсуке, Шиояки и Темпуру. {Nitsuke, Shioyaki and Tempura}

Также я решил приготовить немного Меньера, но ведь от японца ожидается, что он будет есть японскую кухню! Эм... ну я-то не буду есть, конечно.

Ах, кстати, о ядовитом болоте, похоже, наши действия привели к появлению загадочной легенды о внезапно исчезнувшей топи. Нелл знала, что мы что-то сделали, но оказалось, что она не из того типа людей, кто станет распространять информацию среди Искателей. Может, мы переусердствовали...

Упс, пока я тут задумался, Нитсуке уже сготовилось. Цвет хороший.

Ладно, это была самая важная часть, но мы все еще не закончили.

Теперь второстепенные блюда. Начнем с супов. Будем работать со вчерашними заготовками, но на этот раз добавим соли и перца и бросим пару новых ингредиентов. Сур консоме с сосисками... Разве это не должно быть вкусно?

Нельзя было не использовать кости рыб, поэтому китайский рыбный суп даси готов.

Конечно, я не забыл о салатах и жареных овощах. Пищевой баланс должен держаться за Фран стальной хваткой в ее период бурного роста. Что касалось ее текущего состояния, оно меня тревожило. Ее тело уже стало более округлым, но все-таки, в сравнении с другими детьми ее возраста, она оставалась слишком тощей. Да и ее рост, похоже, не из самых высоких... Питание крайне важно, это точно.

“Ун?”

[Не, ничего. Теперь основные блюда.]

Сегодня я по новой открыл для себя рынок Арессы, ведь там был даже рис. Эта территория включает в себя и южные и серенные регионы, поэтому здесь едят и рис и продукты,

основанные на пшене.

Рис готовили в нескольких огромных кастрюлях.

Конечно, мука тоже идет в ход. Удон, хлеб, наан и окономияки, все богатые углеводородами продукты тоже присутствовали. Можно было найти и хлеб в виде обычного багета, а также прямоугольной формы, как любят японцы.

Была и китайская лапша, ведь на рынке была щелочная вода.

Не думаю, что что-то пошло неправильно при замешивании теста на лапшу, но это было очень легко из-за странной воды. Так что можно было сделать и рамэн, и якисобу.

Теперь, когда готов наан и рис... настало время для него.

[Что ж, теперь стоит подумать о приготовлении особого блюда.]

“Особого?”

Эй, эй, твои ожидания слишком высоки, раз глаза так заблестели... Ладно, думаю, стоит постараться, хух?

“Что это?”

[Это собое-гипер-ультра блюдо! Оно называется - Карри!]

“Каарии? Из чего оно?”

[Хухуху. Все увидишь.]

При жизни на Земле карри была моим любимым блюдом. Здесь я не ем, ни намека на аппетит не появилось за такой длинный промежуток времени. Зато я хочу, чтобы Фран питалась вкусно и полезно. Это означает, что я обязан приготовить карри. Мы не сможем продолжать работать без этого.

[Расталкивай приправу вот так.]

“Красиво”.

[Это для того, чтобы карри получилась вкусной.]

“А как готовить?”

[Правильно. Пока ты ее толчешь, ты ее готовишь.]

“Ууун”.

Через час перед нами стояли три кастрюли внушительных размеров, наполненных карри до краев.

Сначала я решил остановиться на небольшой кастрюльке. Все же специи дорого стоят.

Однако после того, как Фран попробовала щепотку, она начала поглощать ее со страшной скоростью. Во мгновение ока приправа кончилась. В итоге, Фран настояла на том, чтобы все

приправы пошли на изготовление карри в огромных количествах.

Сладкие, мягкие и острые приправы были готовы, часть уже была добавлена к подходящим овощам. Даже если я говорю это, я приготовил настоящие шедевры. Если бы я взял их в Японию, они бы точно продавались.

“Я была рождена для того, чтобы попробовать это блюдо”.

[Тебе настолько нравится!?!]

“Спасибо, Учитель”.

[Похоже, это самая искренняя благодарность из всех, что я получал за всю жизнь...]

Надо будет следить за тем, чтобы она не питалась только карри...

Я посчитал, сколько порций я приготовил за два дня, получилось около 2.000. Другими словами, этого должно хватить больше, чем на год. Однако, несмотря на миниатюрный вид Фран, она много ест, поэтому шансы на то, что запасы иссякнут раньше, увеличиваются.

Что ж, хотя бы ненадолго мы забудем о вопросе пропитания.

“А теперь вторую порцию карри”.

[Но ты только что ела...]

“Пожалуйста”.

[... Ну что поделаешь. Только одну порцию, ладно?]

“Угу!”

Фран упорно тренируется, так что еще одна не должна повредить... Правда?

<http://tl.rulate.ru/book/292/13748>