

Ладно.

С болью следует признать то, что я игнорировал до сих пор.

Мне сильно не хватает приправ.

Еда – это основа жизни.

Приправы могут сохранять еду дольше и обладает способностью улучшать вкус даже самой неприятной пищи.

Благодаря ним некоторые блюда могут похвастаться большим разнообразием, а в некоторых кухнях без них просто некуда.

Мне сильно их не хватает.

Трудно сказать, сколько раз я был разочарован, когда с таким энтузиазмом собирался что-то готовить, но в итоге обнаруживал, что у меня нет необходимых приправ.

Даже во время нападения Виэль я очень хотел подать имбирное блюдо на гриле с мясом дикого кабана, но у меня не было соевого соуса, поэтому я отказался от этой идеи.

Жаль, что у меня нет соевого соуса.

Соевые бобы – это основной ингредиент, верно?

Мне это уже порядком надоело, поэтому я решил подумать о приправе, которая мне нужна.

И тут я вспомнил...

Са ши су се со. (Сахар, соль, уксус, соевый соус, мисо - японские традиционные приправы)

...так их называют.

Считается, что многие приправы, необходимые для приготовления пищи, были суммированы в этих пяти символах.

Нужно подумать, что у меня есть на руках, и что я должен получить, чтобы собрать «са ши су се со».

Прежде всего, "Са".

"Са" – это сахар.

Это есть.

Мы выращивали сахарный тростник впервые дни культивации и уже собрали его.

Знания Плати в области зелий облегчили создание сахара из сахарного тростника.

Какая полезная жена!

Сахар будет использоваться в больших количествах при изготовлении кондитерских изделий, и я уверен, что они будут пользоваться большим успехом.

Нужно продолжать выращивать много сахарного тростника.

Далее, «ши»

Соль.

Это тоже есть.

Она была получена как побочный продукт процесса переработки морской воды в пресную воду. Это было проще простого.

Однако в качестве приправы нет ничего более важного, чем это, поэтому не стоит об этом забывать.

Затем «су».

Уксус.

Этого не хватает.

Я понятия не имею, для чего он используется, но это должно быть очень важно.

Что использовать в качестве ингредиента... sake?

Существует много видов сакэ.

Я определенно хотел бы сделать саке, и по этой причине я должен решить, какое саке сделать и что вырастить.

Кстати, об уксусе: я также хочу сделать сладкое белое вино (мирин).

Но я почти ничего об этом не знаю.

У нас еще много работы.

Ладно, продолжим.

Масло "се".

Это соевый соус.

Это вопрос производства, который я хочу решить в первую очередь.

Я имею в виду, что его все еще нет.

Поскольку я родился японцем, я хочу, получить соевый соус как можно скорее.

Что нужно, чтобы сделать соевый соус, соевые бобы?

В следующий раз я буду выращивать сою на своем новом поле.

И говоря о соевых продуктах, есть также мисо.

Мисо.

Это последнее «со».

«Со», это мисо.

Интересно, почему они игнорируют "Ми" и говорят "Со"?

В любом случае, наряду с соевым соусом, я возьму его в качестве двух основных достижений соевого проекта.

Однако есть еще один материал "со", который я хотел бы увидеть.

Соус.

В наше время этой приправе более уместно взять на себя роль "со".

Но в этом я не уверен.

Что я должен смешать, чтобы сделать его?

Когда я был в прошлом мире, то что-то слышал о смешивании фруктов со специями.

... С фруктами проблема.

Я не хотел сажать фруктовое дерево, потому что думал, что это займет слишком много времени и будет слишком сложно.

Фрукты вкусны сами по себе, и Плати и Виэль будут ими довольны.

Стоит ли пытаться?

Надо подумать.

А соус необходим.

Конечная цель для меня, использовать мясо рогатого кабана для тонкацу, и соус абсолютно необходим!

Но мне всё ещё не хватает ингредиентов для изготовления тонкацу.

Яйцо.

И панировка.

Я обязательно приготовлю соус, прежде чем получу всё остальное!

Как только появится соус, можно перейти на следующий уровень после свиных котлет (тонкацу)!

Итак!

Это высший сорт тонкацу.

Кацудон! (С рисом)

Если у вас есть соус, вы можете легко сделать кацудон...

... Не так ли?

Я думал, что сделаю соус кацудон с соусом, но, наверное, лучше сделаю его с яйцом.

Во всяком случае, пока мы определились с планом.

Вырастить соевые бобы.

Приготовить соевый соус и мисо.

Изучив "Са ши су се со", я понял, что самая насущная потребность для меня сейчас – это соевый соус.

Соевый соус сделан из соевых бобов, если у вас есть соевые бобы, вы можете сделать мисо.

И давайте вырастим немного пшеницы.

Мне нужны панировочные сухари для приготовления свиных котлет. Панировочные сухари делают из хлеба. Хлеб сделан из пшеницы.

В разделе “Давайте сделаем уксус” мы говорили об использовании саке в качестве ингредиента, и было бы неплохо попробовать сделать пиво из пшеницы.

И самое время нам обзавестись основным продуктом питания.

Однако вырастить и собрать всё что нужно, это ещё полбеды.

Даже если я пришел из другого мира, это не значит, что я обладаю всеми знаниями другого мира.

Мне остается лишь идти методом проб и ошибок.

В такие моменты, Плати, эксперт по зельям, является очень надежным партнером.

Я чувствую, что все будет проще, если я поговорю с ней об этом.

Что ж, с планом определились

Пора приступать.

<http://tl.rulate.ru/book/36904/1471710>