

- Правильно, я могу просто приготовить здесь все, что готовилось в Осаке! Более того, они очень дешевые и вкусные. Ах, мне нужно столько всего приготовить!

Вдобавок ко всему, Харуну, казалось, охватило странное чувство, которого она никогда раньше не испытывала.

Это было чувство цели, нет, долга!

«Вот почему меня послали сюда, вот почему я переродилась,» - пронеслось у нее в голове. Она могла сказать, что это ощущение определенно не было галлюцинацией.

- Ах, разве эта Богиня не говорила что-то об этом?

Ну, Харуна смутно припоминала, что Богиня упоминала что-то об Окономияки, что-то вроде о распространении Окономияки или типа того?

В то время она не совсем понимала, о чем говорит эта Богиня. Однако прямо сейчас, хотя она и знала, что ей нужно делать, было почти невозможно просто пойти и купить все необходимые ингредиенты, так как концепции Окономияки еще не существовало, как она могла получить в свои руки предметы, связанные с Окономияки?

Короче говоря, долгом Харуны было привнести в этот мир концепцию Окономияки.

- Ну, давай сделаем так, чтобы это случилось! Да! Ах да, мне бы капусту, пожалуйста! А у вас есть лук-порей, знаете ли, лук-порей!

Оказалось, что в этом мире нет лука-порея, но есть какие-то овощи со вкусом лука-порея. И еще почему-то зеленый лук.

- Да, их я тоже возьму!

Следующей была свинина. Чтобы предотвратить порчу, она покупала только готовое мясо, такое как ветчина и другие обработанные мясные продукты.

- Откуда же мне муки взять? Ну да, лучше спросить тех людей, продающих хлеб!

У Харуны не возникло проблем с получением муки. Перекинув сумку с покупками через плечо, она поспешила обратно в гостиницу Марты.

- Оками-сан, я позаимствую твою кухню?

- Я не против, но что ты собираешься делать?

- Окономияки!

В Окономияки есть и мясо, и овощи. Углеводы поступают из теста, которое используется для удержания всего этого вместе. Другими словами, Окономияки - это полноценная еда сама по себе. Харуна наконец поняла причину, по которой Богиня хотела распространить эту пищу.

Естественно, обычного «соуса Окономияки», который используют в Японии, здесь не было, так что ей пришлось заменить его местными соусами. Она все еще могла регулировать вкус, используя соль и местные специи.

Однако ей все еще не хватало железной жаровни.

- Оками-сан, у вас тут нет тонких доспехов?

- А, на складе должно быть немного. Один из Искателей Приключений оставил его здесь и никогда не возвращался за ним.

Когда она увидела этот доспех, он выглядел удивительно пригодным. Поэтому она тут же разобрала его на части. Крышка нагрудника, казалось, лучше всего подходила для ее цели.

- Да, похоже, из него получится неплохая сковорода для гриля.

Сначала нужно обжарить немного теста, чтобы сделать тенкасу [1]. Тенкасу играет важную роль с точки зрения текстуры Окономияки, придавая ему легкую хрустящность.

Она налила немного холодной воды в большую миску, добавила муку и быстро взбила ее, чтобы включить в смесь воздух. Затем добавила немного мелко нарезанной капусты и смешала.

Когда самодельная железная жаровня нагрелась, она шлепнула на нее смесь муки и капусты, размазывая по кругу. Поверх еще влажного теста она посыпала мясо - мелко нарезанную ветчину, которую она только что купила утром.

Сверху на ветчину лег кусок нарезанного сыра. [2]

Харуна использовала две лопатки, аккуратно подравнивая Окономияки в круглую форму и очень часто вращая ее, чтобы сохранить равномерность приготовления. Когда тесто зашипело, она смешала тенкасу в другой миске с водой и мукой и сделала очень тонкий блин примерно такой же ширины, как и первый.

С этого момента большинство людей становятся сумасшедшими творческими. На тонкий блин можно было разбить яйцо или положить сверху жареную якисобу. Если вы хотите супер роскошное блюдо, добавьте и якисобу и яйцо на тонкий блин. Тем временем, как только мясная и капустная часть блина достаточно затвердела, чтобы сохранить свою форму, Харуна ловко перевернула все вверх дном на тонкий блин.

Сыр слегка растекся, но тонкий блин защитил его достаточно, чтобы он не пригорел и не прилипал к грилю.

Через две минуты Окономияки стал милым и пышным. Еще пара щелчков, а затем несколько капель подходящего соуса чистой кистью художника, и готово!

Сыр она только что добавила наугад, следующую порцию ей придется сделать просто с солью, или же наоборот добавить больше сыра, потому что девочки любят сыр!

- Окономияки по версии Старого саксонского города! Давай, попробуй!

- Это странное блюдо с мукой, - Марта взяла в руки незнакомую круглую плоскую штуку и приготовилась откусить. Вилками пользовались в основном богатые аристократы, и они еще не прижились у простого народа.

На самом деле в Окономияки использовалось дешевое вяленое мясо, которое довольно трудно жевать. Однако, поскольку ветчина была так мелко нарезана, ее можно было откусить без проблем.

- Горячо! Горячо!

- Ну, он только что сошел с гриля, но если ты скажешь «ха-фу-ха-фу» во время еды, будет не так уж горячо, - она внимательно следила за реакцией Марты.

Неожиданное «Это, это восхитительно!» неохотно сорвалось с губ Марты....

- Это здорово! Капуста придает приятную хрустинку. На фоне пышной основы блинного теста она создает действительно уникальное ощущение! Попробуй съесть его с этим соусом, сочетание будет идеальным!

Чувство «Это моя победа» было настолько велико, что Харуна сделала удар кулаком.

- Да, а теперь давай еще один с сыром!

- О, значит, в этом только сыр и никакой ветчины.... О, этот тоже очень вкусный!

Вскоре последовали все виды хороших реакций и предложений.

- Сыр немного расплавился, а та часть, где он обуглился на гриле, сделала его еще более ароматным! О, как хорошо! Этот рецепт я хочу попробовать включить в меню моей гостиницы. Это действительно сытно и легко сделать.

- Это верно, есть до тех пор, пока не насытишься, это действительно здорово! Кроме того, мы можем экспериментировать со всеми видами ингредиентов!

Вот так и родились Окономияки в этом Другом Мире.

Уже на следующий день Окономияки были представлены широкой публике, во всяком случае, обитателям подземелий. Универмаг «Хару-тян» немедленно добавил Окономияки в меню.

Оба ингредиента и гриль отнесли на 13 уровень, а для создания огня использовали магию. Кокон-а и остальной персонал собрались вокруг и с ошеломленным выражением на лицах уставились на странную еду.

- Это что еще за чертовщина?

- Похоже, готово! Идите сюда и попробуйте!

Когда они попробовали свежеприготовленную еду, отовсюду раздались удивленные голоса

- Это нехорошо... Мое тело предназначено для служения Богу. Как я могу есть что-то настолько вкусное... это противоречит всем моим религиозным учениям...

В подземелье было почти невозможно поесть горячую, свежеприготовленную пищу. Съесть свежий, шипящий Окономияки прямо с гриля было равносильно огромному потрясению.

- Хотя это очень вкусно, все ингредиенты, используемые в этом рецепте, очень дешевые. Бог не рассердится на тебя, если в нем нет дорогих ингредиентов.

Пока Харуна была еще в Японии, Окономияки медленно, но верно становился высококлассным блюдом. Харуна была категорически против этого. Она была полна решимости сохранить эту еду дешевой, веселой и беззаботной, чтобы привнести сущность стиля приготовления пищи Конамон [3] в этот мир.

- Все, пора есть Окономияки! С завтрашнего дня - по 5 бронзовых монет. Попробуйте один из них сегодня по супер дешевой цене - за 1 бронзовую монету! Специальная услуга для наших прекрасных клиентов, продажа ниже себестоимости!

- Это Окономияки с ветчиной и сыром, ветчина с 3 различными видами сыра! Сегодня с ветчиной и сыром тоже по 1 бронзовой монете!

Для того, чтобы сэкономить на стоимости воды для мытья посуды была использована специальная восстановительная магия горячей воды.

Харуна использовала систему самообслуживания для дополнительных соусов и приправ. Клиенты могли выбрать любой дополнительный соус или приправу, которые они хотели бы положить на свои Окономияки.

Теперь в центре подземелья появился настоящий ресторан. Заинтересованные искатели приключений немедленно собрались вокруг, чтобы проверить это горячее новое место. Первыми авантюристами, пришедшими попробовать, были завсегдатаи «Хару-тян». Каждый из них держал в руке горячий кусок Окономияки. Как только еда попала в рот посетителей, Харуна задрожала от волнения.

- Восхитительно!

При этом единственном слове ее нервозность исчезла, и она выдохнула.

- Это отличается от макарон, хлеба или других закусок на основе муки! Совершенно новый вкус!

- Возможность есть свежеприготовленную горячую еду на 13-м уровне - это действительно то, за что стоит быть благодарным!

- Вкус можно так легко изменить, что он мне не наскучит!

- В таком случае, разве монстры тоже не будут счастливы?

Вслед за чувством облегчения на ее глаза навернулись слезы.

- Это так здорово... такой уровень счастья - почти то же самое, когда Тигры [4] победили...

Увидев слезы на лице невообразимо могущественной и несравненной женщины-Авантюристки, все клиенты и служащие «Хару-тян» уставились на нее в каком-то ошеломленном восхищении.

- Даже демон может плакать, это... - услышав слова Кокон-а, Харуна издала звук «п-ф», едва не подавившись смехом. Она ударила по собственной груди несколько раз, пытаясь вернуть себе некоторый контроль.

- Не говори «демон». По крайней мере, скажи, что я тигр. Когда это Кокон-а обрела такое чувство юмора боке? Это потрясающе!

- Определенно после того, как я присоединилась к персоналу, эта вещь произошла сама собой до того, как я это поняла...Я сама очень удивлена.

Эта Кокон-а когда-нибудь познает искусство боке и цуккоми под руководством неудержимой Харуны [5]. В один прекрасный день они сформируют комедийный дуэт, который возьмет Старую столицу штурмом и выдвинет стендап-комедию как новую форму развлечения.

Но это история далекого-далекого будущего.

[1] Тенкасу - в основном остатки кляра-темпуры, если вы хотите сделать Окономияки, но не хотите утруждать себя приготовлением тенкасу, просто раздавите немного простых картофельных чипсов!

[2] Лично я думаю, что есть некоторые проблемы в технике приготовления Окономияки Харуны. Например, она не использовала тенкасу, а обычно люди не кладут сыр сверху, потому что его нужно перевернуть. Сыр застрянет на решетке гриля.

[3] Конамон - используется для обозначения посыпанного мукой блюда, которые прославили Осаку: окономияки, такаяки и т. д. Конамон - вероятно буквально переводится как Посыпанные мукой вещи.

[4] Тигры - бейсбольная команда, которой поклоняются жители Осаки

[5] Боке и Цуккоми - комедийные скетчи, в которых участвует пара людей, обычно говорят с кансайским акцентом.

<http://tl.rulate.ru/book/50988/1314587>