

- Сегодня у нас первая вечеринка Такояки Гриль [1] в этом мире, давайте просто назовем ее ТакоПа для краткости!

Для начала Харуна нагрела стальную пластину, налила немного масла в каждое углубление и кистью распределила масло вокруг. Затем она вылила жидкое тесто из яиц, муки и других веществ в углубления почти до полного заполнения.

С этого момента шаги будут иметь решающее значение.

- Вы все знаете этот ингредиент? Если вы не можете смириться с этим, я буду доброй и позволю вам выбрать что-нибудь другое.

Ассистентка Наталья подняла тарелку. На ней лежало несколько нарезанных кубиками осьминогов.

Однако авантюристы испытывали некоторые трудности с ответом «да» или «нет», так как осьминог был представлен в крошечных кусочках, что затрудняло определение того, как существо выглядело изначально. Они лишь смутно понимали, что это должно быть съедобно.

- Честно говоря, дело вот в чем, - Наталья принесла еще одну тарелку, на этот раз накрытую крышкой. Харуна с размаху сняла крышку.

На тарелке лежал прекрасный неторопливо ползущий осьминог, размахивающий щупальцами перед зрителями.

- Чудовище! - толпа взревела как один. Как и ожидалось, весьма неприветливая реакция. Они уже предвидели это и поэтому не были слишком шокированы, когда авантюристы внезапно замахнулись различными видами оружия.

- Вообще-то там, откуда я родом, это довольно обычный ингредиент для приготовления пищи. Те, что лежат на другой тарелке, были сварены и нарезаны кубиками. Далее мы сделаем вот что...

Плюх! Плюх! Кусочки нарезанного кубиками осьминога быстро и ловко шлепнулись в середину влажного теста. Затем туда были брошены мелко нарезанный лук-порей и бени-шуга.

- Эй, эй... Неужели мы действительно будем есть этих монстров?

- Я уже знал, что Харуна-тян думает довольно странно, но это слишком странно...

- Нет, я не думаю, что это на самом деле монстр, но я сомневаюсь, что даже король демонов съел бы это...

Не обращая внимания на недовольное бормотание, Харуна продолжала спокойно жарить Такояки. Такояки нужно было переворачивать бамбуковой палочкой до тех пор, пока затвердевшая «чаша» из теста не выйдет наполовину, позволяя влажному тесту шипеть в углублении, прежде чем снова перевернуть так, чтобы отверстие было закрыто на 1/4, пока не образуется твердая сфера с полым центром.

Наконец, то, что раньше было рядами жидких полушарий, теперь превратилось в ряды маленьких шариков.

Некоторые предпочитают полужидкий центр, когда дело доходило до Такояки, но это могло увеличить фактор гадости осьминога для этих новичков, поэтому она решила пожарить Такояки с полым центром. Более того, для неспециалиста, этот тип Такояки было легче сделать.

Кроме того, Такояки с мягкой сердцевинкой было бы труднее взять и съесть зубочисткой, и он не будет хорошо сочетаться с майонезом и придуманным ею сладким соусом Окономияки, что было явным минусом в ее глазах. По ее мнению, Такояки с полым центром были ближе к тому, что представлял собой настоящий шар, который соответствовал ее чувству эстетики.

Когда ее зрители слышали, как она бормочет о том, что «Круглый - это мило», их внимание переключилось с начинки на форму еды. Ну, круглый, это мило, но только какая еда на самом деле круглая?

- Первая партия должна быть готова в ближайшее время.

Маленькие круглые шарики вскоре были покрыты золотистой корочкой.

- Теперь мы добавим соус...

Хотя добавление кацубоши [2] повысило бы вкус, в данный момент у нее его не было. Кроме того, учитывая то, как эти рыбные стружки выглядят на еде, это может еще больше отпугнуть ее клиентов. То же самое касалось зеленого нори [3], авантюристы могли подумать, что она добавляет плесень или что-то в этом роде, так что, вероятно, было хорошей идеей не включать это сейчас.

- С Такояки покончено! Пришло время поесть!

Несмотря на ее восторженное «Вперед!», авантюристы продолжали сомневаться и колебаться. Несмотря ни на что, если бы вы знали, что внутри монстр, вы бы не хотели есть, верно?

Обычно веселые и крепкие авантюристы переглянулись, гадая, кто первым выйдет вперед.

- Неужели здесь нет храбрецов?! Но это действительно очень вкусно, - внезапно Харуна сунула

один из шариков себе в рот.

- Уф, горячо, горячо, ах, но это восхитительно... Да, он все еще у меня получается, он сделан очень хорошо!

Авантюристы сразу поняли, что это выражение блаженства на ее лице - не подделка.

- Леди, пожирающая чудовище... как и ожидалось от Харуны!

- Может быть, монстры действительно вкусные?

- Я уже говорила вам, что это не чудовище! Даже высокочеловеческие монстры и демоны, не едят их!

В этом мире существа, обладающие магическими камнями, делились на два типа. Существа с более низким уровнем интеллекта назывались монстрами, существа с уровнем интеллекта, подобным человеческому, назывались демонами.

Хотя постоянные клиенты не демонстрировали полного отказа, тем не менее все еще было некоторое сопротивление идее съесть такое необычное существо. Поскольку Харуна была олицетворением неортодоксальности, ее находка «монстров» восхитительной была действительно своего рода «фишкой Харуны», а не просто полным одобрением. Что им действительно нужно, так это видеть, как кто-то нормальный, кто-то на их уровне, ест этот ненормальный ингредиент.

Поэтому стоявшая сбоку Наталья тяжело вздохнула:

- Хорошо, я сделаю это.... В конце концов, я всего лишь сотрудник...

Чтобы доказать, что яда нет, Наталья решила, что самый быстрый способ - это съесть эту таинственную пищу самой.

- Увух!

- Какая смелость!

- Подумать только, Харуна принесла жертву! - раздались общие отклики со стороны авантюристов.

Наталья нервно взяла один Такояки кончиками пальцев и сунула в рот.

- Ха... хо-хо...

- А, это потому, что он свежий. Ну, все будет в порядке, как только ты немного покатаешь его во рту, он остынет сам по себе.

Через некоторое время Наталья начала усердно жевать Таюяки и проглотила с громким глотком.

- Ну как?

Харуна, а также остальные сотрудники и клиенты уставились на Наталью.

На тринадцатом уровне царила полная тишина.

Через некоторое время Наталья молча взяла еще один Таюяки и положила его в рот.

Неожиданное развитие событий.

- Эт дештвитно фкушн (Это действительно вкусно)

Внезапно ветер мнений переменился. Ну и что с того, что это странный ингредиент, самое главное – восхитительный вкус.

- Как может авантюрист бояться чудовищ!

- Вот именно! Это же не испортит мне рот!

Вскоре все уже лихорадочно толкались вперед, чтобы запихнуть Таюяки в рот.

Хотя шарики Таюяки жгли внутренности их рта, авантюристы практически воспринимали это как вызов - съесть их обжигаяще горячими. Возможно, именно эта дерзость делала Таюяки еще вкуснее.

Затем, через некоторое время:

- Внутри почти сироп!

- Хотя он сделан из того же теста, что и Окономияки, у него совершенно другой вкус!

- Эта штука с осьминогом действительно упругая, очень забавная текстура!

- Бени-шуга действительно подчеркивает вкус и возбуждает аппетит! Демоны наверняка с удовольствием съели бы их!

Похвала Такояки вознеслась до небес!

- Это здорово... Я действительно беспокоилась, что никто на самом деле не попробует его, - Харуна прижала руку к груди и вздохнула с облегчением.

Многие западные люди, которые не могли выносить осьминогов, все же наслаждались Такояки в ее предыдущем мире, возможно, потому, что мясо было разрезано на куски, что облегчало принятие.

- А, для людей, которые действительно не хотят есть осьминога, мы также предлагаем начинку из колбасы или ветчины, чтобы они могли хотя бы попробовать их без осьминога. Сыр также является отличной начинкой.

В Осаке совершенно нормально класть все виды вещей в «яки» на вечеринке Такояки, чтобы изменить вкус. Нормальные вещи - это, конечно, ветчина и сыр. Более авангардные любители даже клали в свои Такояки такие вещи, как шоколад.

Хотя было много людей, которые любили традиционный Такояки с осьминогом, очень мало, кто не любил бы ветчину и сырные начинки

- Сыр тоже великолепен!

- Ветчина очень хорошо подходит к этому новому рецепту!

Таким образом, был представлен последний новый продукт «Хару-тян» - Такояки.

[1] ТакоПа - существуют пошаговые инструкции о том, как устроить такую вечеринку.

<https://jpninfo.com/24306>

Примечание: Помимо шоколада, вы также можете положить ягоды в свой «яки», в основном все, что пойдет с блинами!

[2] Кацуобуси – стружка из тунца, которой украшают такояки

[3] Зеленые Нори – крошечные кусочки зеленых водорослей

<http://tl.rulate.ru/book/50988/1356312>