- Вы действительно знаете, как готовить всякие странные вещи.

- Хочешь попробовать, Наталья? - все еще лежа ничком, Харуна толкнула деревянный ящик.

- Излишне, это выглядит совсем нехорошо.

- Ну, дети всегда с трудом воспринимали ферментированную пищу.

Не только детям, но и взрослым, которые не привыкли к ферментированной пище, будет трудно принимать такую вонючую, липкую пищу, как натто [1], особенно если они не выросли на ней. Из-за этого Харуна не пыталась форсировать события.

- Во всяком случае, поскольку я немного поела мисо, то смогу нормально восстановиться после некоторого отдыха.

13-й уровень подземелья сегодня был очень мирным. В последнее время только очень глупые монстры потрудились бы атаковать «Хару-тян» или искателей приключений на этом этаже. Глупых монстров сегодня не было.

Благодаря почти безграничному количеству Предметов Восстановления в «Хару-тян», авантюристы, которые останавливались на этом этаже, были особенно смелыми, когда дело доходило до охоты на монстров. Естественно, сотрудники-авантюристы «Хару-тян» также участвовали в покорении монстров, что способствовало постепенному сокращению их популяции на 13 уровне.

- Мне нужна энергия, ах, но у меня нет аппетита... В такие моменты, нужен удон [2]... Я действительно хочу съесть удон...

Удон вкусен, легко переваривается и нежен для желудка. Когда Харуна в детстве простужалась, ее мать всегда готовила для нее удон.

Слегка сладковатый золотисто-коричневый даши [3], нежная лапша удон, посыпанная сладким жареным тофу и нарезанным зеленым луком. Нежное тепло, исходящее от первого глотка бульона даши, глубоко укореняется в японской психике.

Хотя Осака обладает репутацией шумного и грубого места, ее близость к культурно традиционному и элегантному Киото, который, кстати, когда-то был столицей Японии, привела к тому, что местные жители отдавали предпочтение утонченному и нежному даши.

Внезапно Харуне пришла в голову одна мысль.

А можно ли сделать удон в этом мире?

- Да, но добыть хорошего даши будет довольно хлопотно...

Она могла бы заполучить кацуобуши [4] так же, как она заполучила осьминогов, с помощью магии. Что касается конбу [5], ну, в худшем случае, она все еще могла использовать соленый конбу из своего волшебного пакета конфет.

Но, соевый соус, ей все еще не хватает соевого соуса. Это секретный ингредиент, который нельзя упускать.

Кроме того, есть еще одна большая проблема...

В этом мире нет палочек для еды...

Без палочек для еды опыт поедания лапши из горячего супа был бы довольно неприятным. Кто-то может сказать, что в этом случае сработают и вилки, но вилки просто не могут схватить лапшу так, как палочки для еды, и опасность разбрызгивания бульона возрастает...

Не только удон, но и другие рамены, как каке [6], соба, фо [7] - все это блюда, в которых фигурирует лапша с горячей суповой основой, едятся палочками.

- Есть несколько магазинов, обслуживающих аристократов, которые предоставляют вилки, но я все еще думаю, что вилки больше подходят для макаронных изделий... ах, вот оно что!

- Макароны!

Над головой Харуны загорелась лампочка. Эта внезапная вспышка мысли, казалось, разогнала ее летаргию.

- Когда дело доходит до удона, нет необходимости придерживаться только одного типа бульона. Если вам нравится буккаке [8] удон, то это больше, чем просто осакский стиль!

Таким образом, Харуна переключилась в режим приготовления лапши. В «Хару-тян» было много муки, все, что ей нужно было сделать, это добавить соль и воду и начать процесс замеса.

Когда тесто было готово, она обнаружила, что ей нужна скалка.

Скалка, скалка, ах.

Она схватила одну из боевых палок, запасенных в магазине. Эти простые примитивные палки были очень популярны у новых искателей приключений, так как они были дешевыми и полезными. Однако по какой-то причине большинство авантюристов имели тенденцию терять

эти палки, поэтому «Хару-тян» предлагала их как часть своего небольшого запаса оружия.

- Да, эта палка идеальна....

Она расплющила шарик теста в грубую прямоугольную форму толщиной примерно в полсантиметра. Посыпав тесто мукой, она принялась нарезать его на полоски.

- Ун, трудновато делать каждую полосу одинаковой ширины...

Наталья, незнакомая с блюдами из лапши, с любопытством наблюдала за действиями Харуны.

Завсегдатаи тоже пристально следили за ее действиями, гадая, что она собирается делать дальше. У Харуны уже был послужной список изобретения удивительно вкусных блюд в этом мире.

- После этого нальем в кастрюлю побольше воды и вскипятим ее с помощью магии огня... Как только она закипит, положим туда лапшу…

Пока лапша кипела, пришло время приготовить соус. Толстая лапша вроде этой будет вкуснее с более густым соусом.

Здесь нет соевого соуса, но есть оливковое масло и различные травы, специи и приправы. Она, вероятно, могла бы использовать местные ингредиенты, чтобы сделать что-то вроде соуса для пасты.

- Раз уж это для искателей приключений, давайте сделаем его немного посолонее. Затем мы сдобрим его зеленью и небольшим количеством оливкового масла, добавим немного грубо нарезанных колбас. Хмм…

Она сунула палец в соус и облизала его, чтобы проверить вкус.

- Гм, неплохо! Меньше Внутреннего моря Сето и больше Средиземноморья! Хотя на самом деле я там никогда не была!

К этому времени люди в этом мире уже привыкли к тому, что Харуна беспорядочно изрыгает слова, которые никто не может понять.

- Ах да, есть ли кто-нибудь, кто умеет использовать ледяную магию?

- Я могу, но я могу сделать только обычный замороженный лед, никаких действительно полезных боевых вещей, - Наталья подняла руку.

- Да! Отлично, сделай лед!

Наталья быстро превратила большую миску с водой в лед. Вареная лапша удон была вынута из кастрюли и немедленно погружена в ледяную воду. Сразу после этого ее вынули и энергично встряхнули. Харуне пришлось более или менее делать это вручную, так как у нее не было ни палочек для еды, ни ситечка под рукой.

Наконец, лапша плюхнулась в тарелку, и ее полили специальным соусом для пасты.

- Удон в стиле Старого саксонскго города готов!

Способ съесть этот удон в специальном соусе - это накрутить лапшу на вилку, поймать как можно больше соуса и поднести его ко рту.

- Ням! Это что-то неотразимое в жаркий день! Почему-то, когда я ем это, мне кажется, что я обедаю как аристократ!

У все смотревших, как Харуна наслаждается, начала собираться во рту слюна.

- А, вы хотите попробовать? - Харуна предложила свою вилку постоянным клиентам.

Случилась небольшая импровизированная битва за то, чтобы первым схватиться за вилку. На самом деле, вместо права попробовать блюдо первым, авантюристы были возбуждены по другой причине.

- Эту вилку облизала Харуна!

- Я попробую ее первым!

- Только немного вкуса! Я хочу испытать все тело!

Поскольку все авантюристы перед ней были мужчинами, у них не было чувства деликатности или такта, их мужские гормоны на самом деле были довольно бурными…

Наталья, наблюдавшая за этой катастрофой, быстро выхватила вилку и вымыла ее под струей воды.

Само собой разумеется, что все их почтенные покровители были очень разочарованы.

- О, я так счастлива, что всем настолько интересно попробовать удон! - слова Натальи сочились сарказмом, отчего завсегдатаи с легким стыдом опустили головы.

В конце концов всем раздали по вилке, и они один за другим попробовали загадочную удонскую штуку. Любопытно белая, нежная лапша, с довольно гладкой текстурой, которая легко скользила в рот.

- Это первый раз, когда я пробую что-то подобное!

- Это чудесно, это почти как напиток! Как будто я ем и пью одновременно!

- Похоже, это тоже понравится народу демонов!

Блюдо с лапшой из другого мира получило благоприятный прием среди местных жителей.

- Есть какое-то странное влечение к лапше, я слышала, что некоторые люди при ее поедании становятся будто зависимыми.

Таким образом, дегустационная порция первого блюда с лапшой вскоре исчезла.

- Мы добавим это в меню? - спросила Наталья и тут же получила ответ:

- Это обязательный, обязательный пункт, ва!

С тех пор в меню Хару-тян появилось блюдо, похожее на удон.

[1] Натто - японская ферментированная пища!

Один местный японец сказал, что в Японии было время, когда натто вышел из моды и его можно было найти только в специализированных магазинах. Как раз в тот момент, когда казалось, что натто вот-вот умрет, какой-то ученый обнаружил, что натто - это отличная еда для похудения, и... ну, остальное уже история. Теперь вы можете найти натто практически в любом продуктовом магазине, где есть холодильники

[2] Удон - один из видов лапши из пшеничной муки, характерных для японской кухни, как и соба. Слово происходит от южнокитайского названия вонтонов. Удон заимствован из Китая в XIV веке, в отличие от рамэна, пришедшего из Китая уже после окончания периода закрытия Японии от иностранцев в начале эпохи Мэйдзи

[3] Даши - это традиционный японский бульон, основа многих блюд японской кухни, супов,

соусов. Существуют различные виды даси, наиболее популярные: кацуо даши, нибоси даши, комбу даси, хоси-сиитакэ даши.

[4] Кацуобуси - сушеная рыба

[5] Конбу - морские водоросли

[6] Каке соба - мокрая соба или соба в супах

[7] Фо – вьетнамский суп с рисовой лапшой

[8] Буккаке – подача с большим количеством соуса

http://tl.rulate.ru/book/50988/1371371