

Переговоры в Болтливом городе прошли более гладко, чем в самых смелых ожиданиях. Для жителей города самым важным было как можно скорее вернуться домой к своей нормальной жизни.

Харуну провозгласили героем за изгнание великанов из города, на что Харуна загадочно ответила: «Это сила Тигров». С этого дня жители Болтливого города стали называть это событие «Чудом тигров».

Пока Харуна принимала приветствия народа, ее поразила внезапная идея.

- Раз так, почему бы нам не попробовать сделать охлажденную собу.

Болтливый город был расположен в горной местности, они должны производить довольно хорошее количество собы.

Из того, что она слышала, чтобы избежать голодной смерти, люди поднимались в горы в поисках семян собы. Тем не менее, похоже, что собу ели только в том случае, когда у них не было другого выбора.

На самом деле в Японии было несколько различных видов растений, которые употреблялись в пищу, чтобы предотвратить голод, когда еды было мало. Аргумент состоял в том, что, если растения не являются исключительно ядовитыми, большинство их можно съесть после тщательного замачивания в теплой воде. Кроме того, другие части растений, такие как плоды или корневая часть, также могут быть съедены после того, как их вымочат, высушат и измельчат в виде порошка.

В зависимости от ситуации они могли даже собирать ядовитые грибы, чтобы получить как можно больше съедобного лесного продукта. На самом деле, были люди, которые действительно любили есть слегка ядовитые грибы, правильно приготовленные, конечно.

Что касается чемпиона по выживанию, гречихи, то собрать ее было действительно нетрудно, так как это выносливые растения, которые хорошо растут даже на плохой горной почве.

Когда она попросила доставить гречневую крупу в Старый Саксонский город, мэр Болтливого города был более чем счастлив выполнить эту скромную просьбу.

- Поскольку мисс Харуна так быстро избавилась от гигантов, наш город понес минимальные экономические потери. Что бы ни пожелала мисс Харуна, мы с радостью это обеспечим. Мы немедленно организуем транспортировку семян собы только для вас!

- Большое спасибо. Ах, да, похоже, что гиганты не так уж плохи, как вы могли бы подумать, они там тихие. Если бы они действительно были такими кровожадными и злыми, как все говорят, этот город определенно пострадал бы больше.

- В честь великого спасения нашего города мисс Харуной мы хотим построить большую бронзовую статую мисс Харуны.

- Э-э... нет, это как-то неловко... Я должна сказать «нет»...

Поскольку предложение о статуе было отвергнуто, сегодняшние действия мисс Харуны были записаны в мельчайших подробностях для потомков, возможно, с небольшим преувеличением...

Вернувшись в Старый Саксонский город, Харуна напрямик направилась в свой кабинет.

- Наталья, как тут все?

- Мы как-то справились. Нет никаких проблем с получением достаточного количества муки и свежей капусты, но у нас есть небольшая трудность с наймом людей для перевозки товаров в некоторые из наших филиалов.

С таким количеством филиалов, которыми нужно было управлять, объем ингредиентов был, естественно, довольно высоким. По крайней мере, он превышал количество ингредиентов, которые мог купить отдельный магазин.

Мозг волшебницы Натальи был неплох, и она довольно хорошо справлялась с бумажной работой.

- Да, Наталья... Ладно, сегодня я накормлю Наталью собой.

- Э-э, соба - это разновидность растения, верно? Это звучит совсем не вкусно...

- Маа, подожди. Соба - это благо рабочего человека, то, без чего мы не можем обойтись.

Сначала семена соба перемололи в муку. Даже без чистерских навыков Харуны этот шаг был довольно легким. С этого момента она могла бы легко смешать сахарный сироп с гречневой мукой и сделать из нее десерт, но ... ..

- Наконец-то я смогу поесть лапшу!

Сначала она добавила немного воды в гречневую муку и замесила ее. В честь первого знакомства Натальи с собой Харуна израсходовала 10% своей драгоценной гречневой муки.

Вскоре смесь скатали в шар из теста. Здесь также пригодился невероятный статус Харуны. Затем тесто расплющили скалкой. В офисе было много скалок, оставшихся от их проекта по

изготовлению удона.

Затем раскатанное тесто нарезали и ошпарили кипятком. Следующий шаг с этого момента ничем не отличался от создания удона.

- Проблема на самом деле в суповой основе...

В отличие от обычной пшеницы, гречка имеет довольно сильный вкус, и поэтому не очень подходит для употребления в пищу, как макароны.

Хотя невозможно получить что-то близкое к реальному с ингредиентами этого мира, она могла бы, по крайней мере, приблизиться к нему.

Во-первых, кацуобуси [1].

Одним из особых магических умений Харуны было «Простое управление измерениями Магии (конфеты и т.д. - некоторые виды продукции Осаки)», где она и получила этот редкий предмет.

Кацуобуси на самом деле не был изготовлен непосредственно в Осаке, скорее всего, он был сделан в Яидзу префектуры Сидзуока. Однако, вероятно, она получила кацуобуси вместо хлопьев бонито для покрытых соусом шариков такояки.

Хлопья бонито, которые она вытасила из своей [Простой Магии управления измерениями], были самым дешевым типом в прозрачном пластиковом пакете. Ничего похожего на высококачественный кацуобуси, который больше походил на кусок дерева, достаточно твердый, чтобы служить оружием, чем на сушеную рыбу.

Вторым предметом были морские водоросли конбу. Источником ее конбу были соленые конфеты конбу, и хотя это было не самое лучшее, из чего можно было сделать бульон даси, все же это лучше, чем ничего.

Потребление соленого конбу в Осаке было самым высоким в Японии. Говорят, что в период Эдо большая часть водорослей, собранных в море, отправлялась в Осаку. На самом деле в Осаке есть старый магазин, торгующий келпом цукудани [2], который работает уже сотню лет.

Следующим ингредиентом было саке, что вообще не проблема, так как в этом мире у нее был большой выбор.

Наконец, самый труднодоступный ингредиент. Соевый соус.

Соус давно не делается вне большого предприятия, такого как фабрика соевого соуса. Можно сказать, что производство соевого соуса давно вышло на промышленный уровень. Однако это

не значит, что соевый соус нельзя было приготовить в небольших количествах.

Верхняя половина Харуны исчезла в шкафу, пока она рылась в его глубине. В конце концов она вынырнула с большой банкой.

- Что это за штука? И... что это за странный запах...

Наталья сморщила нос и прижала кошачьи уши к голове.

- А-а, это... Ты видела его раньше, но, возможно, не так часто... - Харуна сняла крышку с кувшина, - Это мисо...

- О, так это та штука. Я помню, как пробовала его раньше в подземельях. Запах действительно сильный...

Ферментированные продукты обычно издают довольно специфический запах, и дети особенно неустойчивы к нему, особенно те, кто не вырос с ним.

- Я сделала его давным-давно, думая, что смогу использовать его для чего-нибудь. Мы еще не продаем его как продукт, я сделала его просто потому, что захотела.

- Так ты будешь готовить суп?...

- Супы с мисо действительно хороши, но мы не собираемся использовать настоящее мисо сегодня, - она наклонила банку, и на поверхности мисо появилась черная жидкость.

- Это соус тамари [3]. Его можно получить, когда мисо делается большими партиями.

Говорят, что соевый соус был случайным открытием, сделанным в процессе приготовления мисо. Однако по сравнению с мисо использование соевого соуса было не столь широко распространено. Мисо существовал со времен Воюющих государств (1467-1568), с другой стороны, самая ранняя запись о соевом соусе была найдена в период Эдо (1603-1868) и он продавался как предмет роскоши.

- Его не так уж много, но нам должно хватить, чтобы приготовить собу.

Теперь пришло время смешать соус тамари со всеми остальными ингредиентами, чтобы сделать основу для соуса.

Приготовленную лапшу соба погрузили в таз с ледяной водой, которую Наталья наколдовала, чтобы сохранить хорошую твердую текстуру.

- Васаби нет, но я бы очень удивилась, если бы нашла его здесь. Ну, с этим мы ничего не можем поделать, для приправ давай возьмем этот овощ с зеленым луком. Смешай это с соусом и...

Лишнюю воду энергично стряхнули с лапши и положили на тарелку.

- Та-да! Соба в стиле Старого Саксонского города готова!

[1] кацуобуси - это японское название для сушёного, копчёного и затем ферментированного тунца-бонито

[2] Ламинария цукудани - маринованные морские водоросли

[3] Соус Тамари - жидкий побочный продукт при приготовлении мисо. Без глютена!

Холодная лапша соба

<http://tl.rulate.ru/book/50988/1398053>