

- Ах, это еще вкуснее, чем я помню.

- О? Похоже, это похвала.

- ... но, поскольку вкус такой сильный, лучше есть его раз в 10 лет, наа. Это, безусловно, очень незабываемый вкус, ваа...

«Это отродье определенно из Киото...» - мрачно подумала Харуна.

- Разве это не здорово, Харуна? Мы получили хороший отзыв! - Наталья явно приняла этот «комплимент» за чистую монету.

- Нет, вовсе нет. Это сарказм, - выражение лица Харуны посуровело, - Она говорит, что мой Окономияки настолько сильно приправлен, что вкус слишком насыщенный...

У жителей Киото была привычка ходить вокруг да около и никогда не говорить того, что они на самом деле думают.

- О нет, я совсем не это имею в виду. Просто еда в столице такая слегка приправленная и нежная, наа. Однажды, давным-давно, я посетила сельскую местность и обнаружила, что еда там похожа на эту, но тот опыт был довольно ограничен, так как я никогда по-настоящему не покидала Имперскую столицу. Так что, возможно, это мое непонимание...

Это отродье Карен явно смотрела на них свысока и все еще говорила тем же раздражающим окольным путем.

- Какой смысл есть Окономияки без крепкого соуса? Даже лучшие ингредиенты не принесут вкуса Окономияки, если вы не используете соус. Специалисты по соусам по всей Осаке, нет, по всей Японии, могли бы с таким же успехом уволиться со своей работы...

- ... - Наталья, конечно, знала, что ее хозяйка очень близка к тому, чтобы выйти из себя.

- Если бы соус не имел значения, я могла бы вместо этого просто начать блинный бизнес. Я бы заработала целое состояние, продавая их вместо Окономияки. Так жаль, что я не училась больше, прежде чем прийти в этот мир!

- Карен, это слишком даже для тебя, - отругал свою дочь глава клана, - Мисс Харуна, пожалуйста, примите мои извинения от имени моей глупой дочери. Хотя это не так уж много, пожалуйста, оставайтесь и поужинайте в нашем поместье перед отъездом.

По неохотному согласию Харуны был подан сигнал, и следующее, что они помнили, были роскошно приготовленные блюда, которые приносили одно за другим. Хотя количество еды на

тарелке было небольшим, там был широкий ассортимент еды. Так много, что парад тарелок казался бесконечным.

Были представлены всевозможные мясные и рыбные блюда, большинство из которых было приготовлено в причудливом французском стиле, как те нежные на вид террины. Фрукты, овощи и кусочки мяса были очень точно нарезаны и искусно разложены, изображая птиц, горные сцены и веера. Обед закончился серией крошечных десертов, в основном нежных маленьких капель желе и мусса.

- Невероятно... так вот как обедают аристократы... - Наталья, которой долгое время приходилось зарабатывать себе на жизнь тяжелым трудом, была совершенно ослеплена показной выставкой причудливых блюд. По правде говоря, только небольшая горстка дворян могла позволить себе есть так каждый день.

- Благодарю вас за пир. Однако это против моей натуры - получать услугу, не возвращая ее, - хотя Харуна все еще злилась, она была достаточно честна, чтобы признать, что еда, поданная им сегодня, была невероятно вкусной.

Без реального врага, которого она могла бы победить, было почти невозможно добиться решающей победы.

Она все еще не могла смириться с тем, что на ее стряпню свысока смотрит благородная дочь (девчонка из Киото) Карен. Тем временем глава клана пытался заставить Харуну рассказать о том, как она стала легендарным рыцарем.

Были заданы такие вопросы, как: что содержалось на этаже подземелья 35-го уровня; как там было; какие монстры там были; как выглядит ее магазин в подземелье и так далее. Даже в столице конкретные ответы на эти вопросы оставались размытыми, поскольку очень немногие люди, добравшиеся до 35-го этажа, действительно доживали до того, чтобы рассказать эту историю.

Поэтому глава клана был полон решимости не упустить эту возможность получить ответ из уст очевидца.

- Значит, все скелеты были гrrраааахх!!! И вот я бью их и бью, а враг все кричит и кричит!! - как и ожидалось, объяснение Харуны содержало множество звуковых эффектов.

Когда тема приблизилась к магазину «Хару-тян» на 13-м уровне подземелья, глаза главы клана заискрились. Аристократы этого мира были очень заинтересованы в вопросах подземелий.

- Идея создания магазина в подземелье для удобства и помощи Искателям приключений, безусловно, нова и замечательна! Вы можете рассчитывать на то, что семья Якомаи поддержит ваш проект!

Похоже, глава клана полностью доверял Харуне. Его реакция была полной противоположностью реакции дочери.

Пока они болтали, Харуна тщательно пробовала каждое блюдо. Хотя это было совсем не похоже на японскую еду, все это было очень слабо приправлено. Акцент был сделан на одном или двух звездных ингредиентах, в то время как легкие приправы и более мягкие ингредиенты действовали в качестве поддержки.

Итак, вот оно что. Блюда здесь, как правило, готовились из ингредиентов и приправ по принципу киотского стиля приготовления. Похоже, Харуна нашла возможную выигрышную стратегию против этого жесткого противника. В конце концов, сама Харуна имела некоторое представление о том, что именно жители Киото считают «восхитительным».

Когда принесли последний десерт, какой-то засахаренный торт, Харуна сделала свой ход.

- Юная леди, не хотите ли еще раз попробовать мою стряпню? - она вызывающе ухмыльнулась, - Хотя это тоже блюдо с мукой, на этом его сходство с Окономияки заканчивается. Ах, но если вы сыты, вам не нужно заставлять себя.

- Поскольку это что-то другое, чем Окономияки, вы действительно можете это сделать, да?

- Мне все равно, я могу готовить любые блюда. Ах, но это, конечно, все деревенские блюда. Я предупреждаю вас сейчас, чтобы вы не были слишком шокированы позже.

- Очень хорошо, у вас есть мое разрешение, - ее тон был довольно ехидным.

Ухмылка Харуны стала еще шире. «Я заставлю тебя стыдиться себя», - радостно подумала она. Вслух она сказала:

- Я сделаю все возможное, чтобы удовлетворить вас!

Харуна и Наталья вернулись на кухню.

- Ты действительно сможешь это сделать? - Наталья была явно встревожена. Она была уверена, что у них нет абсолютно никакого способа победить, - Судя по поведению этой юной мисс, независимо от того, что ты готовишь или насколько это вкусно, она определенно скажет, что это ужасно.

- Ну, Наталья, таковы люди из Киото.

Однако, поскольку они обе были переселенцами из Японии, Харуна все еще хотела поладить с Карен, какой бы высокомерной она ни была.

- С другой стороны, если она действительно из Киото, все, что нам нужно сделать, это схватить ее за язык, и победа будет на виду, - Харуна еще раз достала приготовленные ингредиенты и просмотрела их. Раньше они получили целую курицу и уже использовали отборные куски для своих Окономияки.

Харуна внимательно изучила оставшиеся ингредиенты, прежде чем решительно выбрать куриную тушку, теперь лишенную мяса.

- Подожди, эта штука, разве она не несъедобна?

- О, мы не собираемся есть это просто так, расслабься.

Затем она собрала капусту, чеснок, лук и несколько разных видов трав. Поскольку все ингредиенты хранились на волшебном льду, наколдованном Натальей, все они были настолько свежими, насколько это возможно.

- Почему ты относишься к приготовлению пищи так, будто ведешь битву?

- Все в порядке, если все, что мы хотим сделать, - это хороший Окономияки. Но для того, чтобы сделать отличный Окономияки, нужны исследования и много испытаний.

Она разожгла сильный огонь под большим глиняным горшком и положила в него куриные кости. Когда он начал шипеть, она добавила воду, белую часть стеблей лука-порея и другие кусочки растений и поставила кипеть.

- Люди из Киото склонны забывать, что есть и другие способы приготовления пищи, кроме низкого нагрева и тщательной приправы. После этого давай разожжем блюдо супер горячим магическим огнем, чтобы извлечь максимум умами. Ну, это всего лишь одна часть блюда, теперь пойдем и приготовим лапшу.

- Эта штука, которую мы делаем. Это суп, верно?

- Верно, я все еще пытаюсь решить, стоит ли добавлять в него свиные кости. Хм, давай сначала займемся куриной тушкой. Затем достань лапшу, я также должна сначала слегка ошпарить ее в горячем масле [1].

Только что раскатанная лапша была обжарена Харуной до желтовато-коричневого цвета.

- Я проверила этот рецепт в Старом Саксонском городе ранее.

- Это выглядит совершенно иначе, чем удон или соба.

- Угу, рецепт еще не готов, так что я немного беспокоюсь об этом.

Затем она добавила немного воды в миску с мукой и начала смешивать ее в шарик теста. Оставив тесто в чистой миске, накрытой влажной тканью, она занялась начинкой. Во-первых, свинину быстро измельчили и отложили в сторону. Небольшой кочан капусты мелко нарезали и выдавили лишнюю жидкость. Небольшая горсть чеснока была мелко измельчена и отложена в сторону. В большую миску Харуна положил свинину, чеснок и капусту, а также различные травы, соль, перец и немного нарезанного зеленого лука. Харуна голыми руками перемешивала и выжимала все, пока смесь не приобрела гладкую текстуру, почти как тесто.

Теперь пришло время делать тесто для пельменей. Оставшееся тесто раскатали в колбаску толщиной примерно с монету в 100 иен, затем разрезали на отрезки длиной 1 см. Каждый кусок теста был раскатан в круг. Харуна положила столовую ложку начинки в середину круга и умело сложила их в форму гедзы.

- Это совсем другое блюдо с мукой! - воскликнула Наталья. И действительно, ее хозяйка только что достала еще одно таинственное блюдо.

- Я готовлю Рамен с Гедзой!

[1] Обжаривание лапши в горячем масле – так впервые готовилась оригинальная лапша быстрого приготовления. Когда добавляется горячий суп, она смягчается, но все еще сохраняет свою текстуру. Легкое обжаривание позволяет лапше лучше впитать ароматы и хорошо сохранить свою форму при варке.

<http://tl.rulate.ru/book/50988/1426511>