

Они летели довольно высоко в воздухе. Пока Наталья изо всех сил цеплялась за спину дракона, Харуна сидела прямо и большую часть пути бормотала что-то себе под нос.

- Мисо... Я удивлена...

Во всяком случае, она не выглядела испуганной высотой или скоростью летящего дракона.

- Эй, ты, ты выглядела немного обеспокоенной этой просьбой. Ты каким-то образом пообещала что-то, что не сможешь выполнить? Разве ты не уверена в вкусах своего мисо? - поскольку Наталья знала, насколько хороша стряпня Харуны, она сочла ее нерешительность очень нехарактерной.

- Честно говоря, это тоже часть причины. Мисо полностью самодельное, так что, очевидно, его нельзя сравнить с тем, что сделано настоящими мастерами. Трудолюбивый любитель никогда не сможет догнать настоящего профессионала. Есть даже мастерские, у которых за плечами сто или двести лет традиционных навыков изготовления мисо. Как я могу сравниться с ними?

- Если я не ошибаюсь, ты находишься в середине исследования того, как массово производить мисо, верно?

- Однако есть еще большая проблема, - интересно, что Харуна всегда относилась к кулинарным вызовам более серьезно, чем к реальным физическим боям, - Я понятия не имею, что за мисо ищет дракон. Нет никакого реального способа узнать, какого рода мисо он действительно хочет.

- Есть разные виды мисо?

- Не только с точки зрения вкуса, но и цвета и базовых ингредиентов. Мисо, которое мы используем в Осаке, - это коричневое мисо. Однако жители Киото предпочитают белое мисо, которое имеет гораздо более сладкий и мягкий вкус. Мисо, используемое в Нагойе, очень темное и богатое, и похоже на соевое мисо.

Однако региональные различия были не единственной проблемой.

- Не так давно, еще до эпохи супермаркетов, мисо готовили дома, поэтому в регионе соленого мисо были люди, которые делали сладкое мисо и наоборот, чтобы удовлетворить свои собственные вкусы. Раньше я готовила оба вида дома, но есть бесконечные вариации между светлым и темным, сладким и соленым...

- Другими словами, у тебя нет способа узнать, какой вид мисо он хочет...

- Тем не менее, - Харуна коснулась слегка липкой спины дракона, - Есть еще несколько подсказок, которые мы можем использовать...

Кстати, у старых тетушек из Осаки есть привычка прикасаться к вещам и людям. Это довольно уникально, поскольку японцы, как правило, не приемлют такой непринужденный способ общения с людьми, будь то незнакомцы или близкие.

- Тот факт, что он так сильно хочет мисо, должно быть, отражает какую-то тоску, которую он испытывал в своей прошлой жизни. Весьма вероятно, что мы прибыли из одной страны. Что касается того, что он теперь дракон в этой жизни...

Как раз в этот момент они начали снижаться.

- Эй, вы, мелкотня, мы собираемся приземлиться, - голос Босса Драконов эхом разнесся вокруг них.

- Не приземляйся слишком близко к городу, иначе ты повергнешь людей в панику. Это похоже на секретный осмотр достопримечательностей в Киото: как только вы въедете в центр города, вы застрянете в пробке.

- Ты, конечно, часто упоминаешь ки-о-то...

- Это потому, что довольно легко совершить быструю поездку в Киото со станции Авадзи на линии Ханкю [1].

Станция Авадзи - это место, где метро по линии Ханкю, прежде чем оно разделяется на линию Сенри и линию Киото. Угадайте, на какую из них вам нужно сесть, чтобы добраться до Киото? Кроме того, станция Авадзи находится всего в четырех станциях от главной станции Умеда, что позволяет очень легко добраться до Киото из Осаки.

Кстати, станция Авадзи полностью отличается от острова Авадзи [2]. Примерно так же, как город Ямато [3] расположен не в префектуре Нара, а в префектуре Канагава. Регион Ямато в Наре на самом деле больше связан с периодом Ямато [5], временем, когда власть сосредоточилась в Наре, а не в Киото или Токио. Период Ямато условно отнесен к 250-710 годам нашей эры.

Группа Харуны приземлилась на некотором расстоянии, и девушки соскользнули с дракона, чтобы идти к городу. Дракон настоял на том, чтобы следовать за ними, возможно, движимый своими отчаянными поисками мисо. Когда горожане увидели Очень Большого Дракона, неуклюже ковыляющего за Харуной, они все равно запаниковали.

- Эй, все в порядке! Он не кусается. Ты там, сиди и веди себя хорошо.

- Великий Я - не домашнее животное...

Некоторое время спустя все акклиматизировались с ситуацией, и горожане пришли к выводу,

что «Конечно, Харуна-тян будет тусоваться с драконами...» и «Да, полностью согласен», и все в конечном итоге просто согласились с ситуацией.

Харуна немедленно принесла из офиса свое драгоценное мисо. Однако она не принесла все, так как ей понадобится, по крайней мере, немного мисо в качестве закваски, чтобы сделать его позже.

Вместо этого она наскребла порцию мисо на тарелку и принесла ее на городскую площадь, где ждал Босс Драконов, так как он был слишком большим, чтобы войти в здание. Вокруг уже собралась толпа любопытных зевак, чтобы посмотреть, что происходит.

- Хоу, так эта коричневая гадость - мисо? Это, конечно, не очень похоже.

- Это то, чего ты требовал все это время. Я могу сказать тебе, что я не отравила его или что-то в этом роде. Вот, высунь язык.

Большой язык Босса Драконов выкатился наружу. Харуна наскребла немного мисо на ложку и намазала на язык, стараясь захватить как можно большую поверхность.

Это был, вероятно, самый неловкий сценарий пробы пищи в истории всех проб. Как только Харуна отступила назад, дракон втянул язык и покатал его по рту, осторожно пробуя мисо.

- Хм, оно соленое, но освежающе соленое. Кажется, оно довольно хорошо воздействует на мое тело, я чувствую себя немного более энергичным после еды.

- Мисо имеет некоторый эффект снятия усталости. Оно должно быть очень полезным для тебя после того, как ты пролетел весь наш путь сюда.

- Понимаю. Мне действительно кажется, что мои крылья постепенно восстанавливаются. Неплохо.

- Итак, ты удовлетворен этим?

Однако по выражению лица Босса Драконов она уже могла сказать, что мисо даже не достигло проходного балла.

- Это не плохо... но и не очень хорошо... Кроме того, трудно быть удовлетворенным только небольшим вкусом. Вероятно, было бы лучше съесть его с другой пищей, как приправу.

Было ясно, что Босс Драконов не был доволен мисо, но его жалоба также была довольно слабой.

- Я этого и ожидала. Дай мне минутку, я приготовлю тебе что-нибудь, - весело сказала Харуна, - О, и, пожалуйста, поиграй с детьми в это время.

Прежде чем вернуться на кухню в офисе, Харуна сделала остановку на рыночной площади.

- Мне нужна свинина хорошего качества для котлет. И еще, дайте мне, пожалуйста, хлебных крошек.

Даже в этом потустороннем мире существовали жареные мясные котлеты, так как любое старое мясо станет вкусным после того, как оно будет отбито и обжарено при высокой температуре. Это был довольно популярный способ приготовления мяса.

- Ой? Ты просто собираешься сделать обычную котлету? - Наталья была с Харуной и отвечала за перевозку багажа.

- Это верно, но, честно говоря, я не знаю, правильно ли то, что я делаю. Я просто следую своему женскому инстинкту.

- Я не знаю, какой у тебя инстинкт, но он определенно не женский....

- Ой, я забыла купить капусту. Я вернусь и приготовлю котлеты. Принеси мне свежей капусты.

- Да, да, я ухажу, - Наталья привыкла покупать капусту, так как она была одним из основных ингредиентов для их экономияки.

- Выбирай те, что с плотными листьями.

- Знаю, знаю. Даже я стала знатоком капусты после того, как так долго следила за тобой.

Когда Наталья направилась на рынок, Харуна направилась к своей кухне.

Котлеты из мяса было довольно легко приготовить. Все дело в выборе хорошего куска мяса и использовании хорошего масла для жарки.

Главной проблемой было мисо.

- Из того, что я знаю, мисо из Нагои имеет довольно сильный вкус, а цвет довольно темный, трюк, вероятно, в ингредиентах и технике консервирования. Самым известным мисо было бы Хачо Мисо [6], но сейчас я не могу просто сделать мисо с нуля.

У нее не было выбора, кроме как использовать мисо, имеющееся под рукой, чтобы попытаться

достичь профиля вкуса ближе к красному мисо из Нагои.

- Это было довольно давно, но я почти уверена, что помню вкус котлеты Мисо Экибен, которую я ела на Всемирной выставке, проходившей в Айти [7]. Теперь мне просто нужно попытаться воспроизвести вкус, я почти уверена, что он был довольно сладким.

Предположим, что она не сможет точно воспроизвести вкус Мисо Катсу...

- Этот дракон сказал, что хочет съесть мисо с чем-то другим. Единственное, что я могу придумать, это соус мисо или глазурь из мисо, в любом случае, мисо будет сладким. Так или иначе, было бы довольно трудно приготовить пряное мисо из тех ингредиентов, которые у меня есть.

Когда дело доходит до сладости, у нее есть более чем несколько вариантов, доступных ей. Приняв решение, она открыла свою специальную пространственную сумку и вытряхнула целую кучу разных конфет. Среди них был янтарный Угонту или Золотая Капля, похожая на маленькие янтарные золотые слитки. Она намеревалась растопить эти конфеты и использовать их, чтобы добавить цвет и сладость мисо.

- Я осмелюсь сказать, что уровень сладости примерно правильный. Это самое близкое к чистому сахару, что у меня есть на данный момент. В конфетах могут быть какие-то скрытые ароматы, но я ничего не могу с этим поделать. В любом случае, давайте надеяться на победу.

Кроме того, она добавила немного поджаренных семян кунжута для ароматного вкуса и немного оливкового масла для дополнительного блеска.

Мисо само по себе имеет довольно мутный и соленый вкус. При смешивании с другими ингредиентами вкус мисо становится более сбалансированным.

- Давай немного разогреем его и посмотрим, что произойдет.

Она положила соус в кастрюлю и осторожно подогрела его. Когда смесь начала пузыриться, она помешала ее деревянной ложкой, разбивая комки и уменьшая содержание воды. Когда соус стал гуще и ароматнее, Харуна решила, что его можно вылить на жареные котлеты.

Она слегка лизнула деревянную ложку и была приятно удивлена:

- Вкус оказался ближе, чем я ожидала. Хорошо, давайте начнем с этого!

Оставалось только приготовить котлету.

Не было никакой необходимости слишком увлекаться этим. Сначала мясо филейной части

отбивали тыльной стороной ножа, чтобы оно немного смягчилось. Харуна обмакнула его в муку, затем во взбитое яйцо, прежде чем покрыть его грубо накрошенными панировочными сухарями для дополнительного хруста.

Котлеты следует жарить при высокой температуре, чтобы предотвратить излишнее впитывание масла. Поскольку порезы были не слишком толстыми, не было необходимости жарить их дважды. Когда панировочные сухари приобрели чудесный золотистый цвет, она отложила котлеты в сторону и принялась мелко нарезать капусту, которую принесла Наталья.

На одну сторону большой тарелки она разложила сырую капусту. Котлеты она нарезала полосками и прислонила их к капустной горе, чтобы придать им визуально привлекательный вид. Наконец, сверху все было щедро полито коричневым соусом мисо.

Свежий ярко-зеленый, золотисто-желтый и темно-коричневый цвета выглядели очень привлекательно вместе на белой тарелке.

- Готово!

Мисо Катсу

[1] Осака - Киото по линии Ханкю

<https://www.kyotostation.com/the-hankyu-kyoto-main-line-for-katsura-arashiyama-osaka-kobe/>

[2] Остров Авадзи - полностью отличается от станции Авадзи. Забавный факт, у них там есть водовороты Наруто. Он называется водоворотом Наруто, потому что остров отделен от Сикоку проливом Наруто!

https://en.wikipedia.org/wiki/Awaji_Island

[3] Город Ямато Канагава - находится НЕ в префектуре Нара

https://en.wikipedia.org/wiki/Yamato,_Канагава

[4] Регион Ямато - фактически расположен в Наре, родине традиционной Японии в современной Наре. Имеет богатое историческое значение

<https://en.japantravel.com/nara/the-ancient-yamato-region/41576>

[5] Период Ямато - 250-710 гг. н. э. (период Кофуна и период Аски)

https://en.wikipedia.org/wiki/Yamato_period

[6] Хачо Мисо - компания, которая первой произвела это мисо, была Мацууа, основанная в 1337 году. Он существует и по сей день! Вторым по старшинству магазином был Какая-то, основанный в 1645 году!

<https://nagoyafoodie.com/what-is-hatcho-miso/>

[7] Айти - 4-я по величине префектура Японии. Столица Айти - Нагоя.

<https://www.japanvisitor.com/japan-travel/aichi>

<http://tl.rulate.ru/book/50988/1481548>