

Як был на грани слез, когда объяснял всю ситуацию новичку Юри.

В «Алой рыси» новички отвечали за приготовление пищи и уборку ванной. Остальные члены клана по очереди помогали, но едой занимались ученики. Когда они будут спускаться в подземелья в будущем, им придется жить на ограниченные запасы пищи, так что это было частью базовой подготовки. К сожалению, не все новички понимали это рассуждение.

- Я знаю, что еда драгоценна, и готовить пищу из любых доступных остатков - это основа.

- Да, это самое главное.

- Но самая большая проблема в том, что если к концу месяца все еще остаются некоторые ингредиенты, капитан не позволяет мне пополнить запасы, говоря, что это будет расточительством.

- Ингредиенты со временем испортятся, так что лучше сначала использовать их, - Юри кивнул, соглашаясь с ним. Это было естественно для опытного старшего, но то, что даже новичок согласился с ним, действительно тронуло Яка. Юри появился совершенно внезапно, но для Яка он был более надежным, чем его старшие соученики. Особенно когда Як столкнулся с кризисом.

Вполне естественно, что те, кто вырос в процветающей столице или городе, не дорожили едой. Они знали только, как тратить деньги, не умели готовить и часто тратили ингредиенты впустую.

- У нас достаточно только хлеба и картофеля. Это - основные продукты питания, так что капитан закупил их много.

- О, значит, картофель здесь является основным продуктом питания? А как насчет риса или лапши?

- Они у нас есть, но мы не часто их едим. У нас есть контракт с хлебным магазином поблизости, так что они предоставляют нам немного больше хлеба, чем нужно.

- У-у-у, хлебная лавка доставляет сюда каждый день? Это замечательно.

Для Юри, выросшего в современной Японии, это было как сон. Значит, если он будет успевать к срокам доставки, то сможет есть свежее испеченный хлеб? Как чудесно. Хотя хлебная лавка доставляет хлеб только по утрам, к обеду он остывает. Во всяком случае, есть хлеб, испеченный в тот же день, определенно будет вкуснее. Думая об этом, он с нетерпением ждал сегодняшнего ужина.

- А к концу месяца у нас заканчиваются ингредиенты.... Потому что ученики не дорожат

продуктами.

- ... Это плохо.

- Да, очень плохо, поэтому в конце месяца я готовлю только картофель на пару. Он более сытный.

- Ну, в конце концов, картофель - универсальный ингредиент.

- Универсальный ингредиент? Но я думал, что картошку можно только на пару готовить, разве нет?

-... А?

Этого не может быть, подумал Юри. Кажется, в этом мире картофель сильно недооценивают. И судя по тону Яка, они готовят его только на пару. Такая картошка невкусная, хоть и легко усваивается. Если в нее не добавлять немного сливочного масла или соли, ее почти невозможно есть.

Як проигнорировал удивление Юри и продолжал ворчать. Нет, он не просто ворчал, а объяснял ситуацию:

- Я всегда бережно использую ингредиенты, чтобы оставался запас в конце месяца, но мои старшие всегда тратят их. И всякий раз, когда наступала моя очередь готовить, я мог приготовить только пареную картошку, а у них даже хватает наглости говорить: «А ты не можешь приготовить что-нибудь еще?»

- ... Э-э, Як?

- Да если бы у меня были ингредиенты, я бы тоже хотел готовить нормальную еду! Но они всегда все тратят, оставляя мне жалкие остатки, так чего же они ожидают!? - Як с грохотом ударил кулаком по кухонному столу. Он слишком долго сдерживал эту обиду, и Юри погладил его по голове, чтобы успокоить.

Проще говоря, Як тщательно распределял ингредиенты на месяц, но его старшие товарищи сводили все его усилия на нет. Они даже не знали, что сделали не так, и придирались к стряпне Яка. Снова наступил конец месяца, и все запасы подошли к концу, так что Як не знал, что приготовить на ужин.

Старшая сестра-соученица даже приготовила роскошный обед из скудеющих ингредиентов. Як был потрясен, увидев ужасное состояние кухни после обеда, потому что там не осталось продуктов.

- Э-э, можно посмотреть, что осталось? Может быть, я смогу помочь.

- Юри, ты умеешь готовить?

- Я могу готовить, это мое хобби, но не настолько, чтобы можно было подавать платежеспособным клиентам. Если нужна просто домашняя еда, то я на это способен, - застенчиво сказал юноша. Он никогда раньше не работал в кафе или ресторане, поэтому умел готовить только по домашним рецептам. Иногда он просматривал рецепты в интернете или следовал инструкциям кулинарных шоу, но его репертуар в основном состоял из того, чему его учила мать, домохозяйка. Следовательно, вкус его стряпни был нормальным и домашним. Он умел готовить только простую еду и оказался бы в тупике, если бы кто-нибудь попросил его приготовить странные блюда.

Глаза Яка засияли, когда он услышал ответ Юри, так как не так уж много мужчин умели готовить. Все его старшие соученики были в этом полными неудачниками. Новичок, который умел готовить, был похож на мессию.

- Тогда я начну объяснять.

- Да. Это все, что у нас осталось помимо картофеля.

- Да, это действительно остатки.

-...Верно.

Увидев, что Юри печально улыбается, глядя вдаль, Як сделал то же самое выражение. Все, что лежало перед ними, нельзя было даже назвать «очищенными овощами», скорее эти овощи были в основном выдолблены. Як с отвращением сказал:

- Это оставшиеся овощи, - как будто он смотрел на корм для кроликов.

Затем Як открыл холодильник, чтобы показать ему мясо.... Нет, на самом деле это было не мясо, а кости с ошметками. Настоящее мясо было израсходовано.

- На обед они зажарили кучу мяса...

-... Понятно.

- И оставили мне только кости и объедки, что они хотят, чтобы я приготовил? - говоря это, он становился все более несчастным и даже начал всхлипывать. Как жалко, почему невинный Як должен так страдать? Если такова судьба новичков, то она слишком жестока.

Юри огляделся в поисках приправ и посуды. Так как у них есть водопроводная вода и газ... Ну, может быть, в плите и не использовался газ, но у нее была ручка, которая могла регулировать температуру, и она не слишком отличалась от газовой плиты. К сожалению, единственной приправой здесь были соль, перец и соевый соус.

Но в холодильнике было полно молока и яиц. Юри спросил:

- Можно мне взять яйца и молоко?

Як уверенно ответил с улыбкой:

- Яйца и молоко доставляются сюда ежедневно с соседней фермы, так что ты можешь ими пользоваться! Вот почему мы можем есть молоко, хлеб и яйца на завтрак каждое утро...

- ... Хм, без других ингредиентов я не могу сделать ничего другого.

Им удалось продержаться до сегодняшнего дня благодаря большому количеству картофеля и ежедневному запасу молока, яиц и хлеба. Юри надеялся на большее количество овощей и мяса, но со всем этим он мог бы приготовить простой завтрак... Вероятно, у них был доступ к почти неограниченному количеству таких ингредиентов, потому что капитан Ари предвидел, что это может произойти, и сделал большой запас.

Юри посмотрел на Яка и улыбнулся. С этими ингредиентами он мог бы приготовить простой ужин. Если они должны израсходовать все ингредиенты, прежде чем купить новые, то им просто нужно сделать это сегодня, а затем съесть простой завтрак из молока, яиц и хлеба завтра. Завтра они смогут купить свежие продукты.

- Ладно, давай приготовим ужин. Сколько у нас времени?

- Хм? У всех разный график, поэтому первый придет примерно через 3 часа.

- Понял, тогда давай работать вместе, - нетерпеливый голос Юри заставил Яка озадаченно моргнуть. Як не понял, что имел в виду Юри. Им не из чего приготовить нормальную еду, так что же они собираются делать на ужин? Он был ошеломлен.

- Сколько порций? Все члены клана здесь?

- Нет, некоторые в подземельях.... Включая Юри, нужно одиннадцать порций на сегодняшний ужин.

- Ладно, думаю, все получится. На самом деле, я никогда раньше не готовил для такого количества людей, - улыбнулся Юри, - Трудно будет оценить количество.

По его улыбке было ясно, что он не считает это утомительным занятием, что озадачило Яка. Несмотря на то, что у них нет ингредиентов, Юри все еще радостно думал о том, сколько порций они должны приготовить. Як не понимал, что он пытается сделать.

... Не только это, Юри тоже не терпелось попробовать. Он был отоменом, поэтому очень любил готовить. Это может быть другой мир, и его перенесли сюда ни с того ни с сего. Но у него есть место, где он мог бы остановиться, опекун, и он мог готовить, что приводило его в восторг.

... Об этом упоминалось уже несколько раз, но важно повторить: Юри был человеком беззаботным.

- П-подожди, Юри.

- Хм? Что?

- М-мы действительно можем приготовить ужин?! Только с этими ингредиентами!?

- Только из этих ингредиентов мы можем приготовить несколько простых блюд.

- А?

Юри позволил Яку кричать, сколько влезет, и взял хлеб с полки. Хлеб, вероятно, пролежал здесь несколько дней и зачерствел. Даже если его поджарить, есть его будет трудно. Юри достал тарелку и ловко положил туда терку.

-...Юри?

- В любом случае, просто помоги мне. Нарезь хлеб и используй терку, чтобы измельчить его в эту миску.

- ...Х-хорошо, - увидев улыбающегося Юри, Як решил плыть по течению. Он понятия не имел, что делать, так что оставил все на усмотрение нетерпеливого новичка.... Если кто-то пожалуется: «Разве не ты отвечаешь за приготовление пищи?», он просто скажет: «Это все ингредиенты, которые у меня есть!».

Так вот, Як и Юри тихонько натерли хлеб и сделали большое количество хлебных крошек.

◇◇◇

Юри тихо чистил картошку. Его работа с ножом была безупречной, и тонкая кожура продолжала скапливаться на столе. Як удивленно посмотрел на Юри и осторожно соскреб

мясо с костей. Ошметки мяса были слишком мелкими, чтобы есть, но Юри попросил его собрать все соскобы в миску, поэтому он сделал, как ему сказали... Собрав все это, он обнаружил, что мяса оказалось больше, чем он ожидал, но все еще недостаточно, чтобы приготовить основное блюдо.

Юри бросил очищенную картошку в кастрюлю, добавил щепотку соли и поставил варить на маленьком огне. Пока он готовил картофель, он взял жалкую кучку выдолбленных овощей, тщательно очистил их и нарезал тонкими ломтиками.

Его работа с ножом была невероятной, заставляя Яка задыхаться от благоговения. Юри в ответ лишь застенчиво улыбался. В то же время он заметил, что его действия стали более ловкими и гладкими как масло.

... Ах, может быть, это результат моих навыков?

Кулинарный навык Юри был на 50-го уровне, но он не знал, каков стандартный уровень. Он проверил, и самый высокий уровень был 100, так что 50 должен быть вполне респектабельным... Юри и сам не знал, но 50-й уровень готовки соответствовал уровню шеф-повара обычного ресторана. Неведение действительно было блаженством.

Юри больше не думал об этом и продолжал, напевая, готовить, пребывая в отличном настроении. Отомен Юри любил занятия, связанные с домоводством, особенно кулинарию, так как все ценят хорошую еду.

Шитье и уборка тоже имели сходный эффект, но он чувствовал себя счастливее всего, видя, как другие едят его стряпню. Он чувствовал себя счастливым, делая счастливыми других, что побуждало его работать усерднее.... Но когда он приносил свой домашний обед или закуски в школу (он иногда делал чарабен бенто*), его одноклассники называли их «отвратительными».

(ПП:Кярабен или чарабен (キャラバン), сокращенная форма иероглифа бенто (キャラcutā bentō) - это стиль искусного бенто (японского обеда в коробке), в котором еда украшена в виде персонажей популярных СМИ, милых животных и растений). Японские домохозяйки часто тратят время на разработку таких блюд для своих семей).

Тем не менее, голодные одноклассники по-прежнему ели закуски Юри и иногда комментировали, что они были «вкусными». Одноклассники, которые держались от него подальше, потому что считали его отвратительным, обращались за помощью к Юри в канун дня Святого Валентина и дня рождения своего парня. В такие моменты Юри не держал на них зла и помогал им, таким уж он был парнем.

- Юри, я покончил с мясом, а как насчет костей?

- А, кости. Я хочу сварить их, чтобы сделать бульон. Ты можешь наполнить кастрюлю водой и вскипятить ее?

- Ладно.

Теперь Як без лишних вопросов следовал за Юри, он все-таки видел образцовую работу его ножа. Во-первых, Як не очень хорошо готовил и сейчас был в растерянности. Но теперь он мог легко следовать всем инструкциям Юри.

Як положил большое количество свиных, коровьих и куриных костей в кастрюлю с водой и вскипятил их вместе. Мясо, которое он только что соскоблил, было смесью свинины, говядины и курицы, но Юри все равно намеревался сделать фарш и не возражал. Сегодня мясо будет просто гарниром.

- Ты не поможешь мелко нарезать мясо?

- Конечно, предоставь это мне!

Як не был силен в тонких работах, но измельчить мясо было проще простого. Он ответил и начал радостно рубить мясо... И почему-то его лицо выглядело страшным, когда он слишком радостно резал мясо. У Яка, должно быть, накопилось много злобы.

Увидев, что Як приступил к работе, Юри вынул из кастрюли вареную картошку. Он не мог найти измельчитель, поэтому помыл один конец скалки и размял картофель. Картофель хорошо разварился, так в мгновение ока превратился в пюре. Юри даже напевал, сражаясь с большим количеством картофеля.

Вы уже догадались, что делал Юри? Ответом был крокет. Муки не хватало, поэтому он натер на терке черствый хлеб, испеченный несколько дней назад, и использовал крошки в качестве заменителя муки. С достаточным количеством муки, яиц и картофеля сделать крокет было легко. На костях остались только кусочки мяса, но если их измельчить и приправить солью и перцем, то крокет станет еще вкуснее, как вишенка на торте.

Юри позволил Яку, который закончил измельчать мясо, взять на себя задачу размять картофель, а сам достал сковороду, чтобы поджарить фарш. Было бы вкуснее, если бы он поджарил его с луком, но его не было. И если бы он использовал лук в крокете, это сделало бы другое блюдо скучным, так что придется обойтись без него. Юри посыпал фарш сверху перцем и солью, а затем какими-то пряностями, которые долгое время оставались нетронутыми глубоко в шкафу.

Приправляя мясо для крокета следует помнить одну хитрость, и она заключалась в том, чтобы приправить сильнее. Мясо смешается с картофелем и передаст ему часть специй, это также улучшит вкус при жарке. Таким образом, не будет никакой необходимости добавлять приправы при поедании крокета. Автор: мать Юри.

- Як, смешай фарш с картофелем.

- Ладно!

Он передал жареный фарш Яку и посмотрел на нарезанные овощи в тарелках. Затем он достал мешок с мукой и чашку воды. Обваляв овощи в муке, он все перемешал длинными палочками. Когда мука равномерно распределилась по всем овощам, он начал понемногу добавлять воду, контролируя вязкость и густоту смеси, чтобы отрегулировать соотношение муки к воде.

Юри хотел использовать овощные обрезки для приготовления какиаге*. Обычно, если форма ингредиента была странной, жареный продукт тоже будет иметь странные формы. Но какиаге был другим, так как это буквально жареные нарезанные овощи. И если это домашняя еда, то даже неплохо, если она будет выглядеть немного забавно. Обычные магазины использовали специальные формы, но домашние какиаге готовили достаточно маленькими, чтобы их можно было взять палочками для еды - по крайней мере, так было в доме Кугимия.

(ПП:Kakiage или Kaki-Age, японское блюдо, является типом темпура. Готовится путем погружения в жидкое тесто и обжарки во фритюре партии компонентов, таких как кусочки креветок. Kakiage может использовать другие морепродукты, например небольшие морские гребешки, измельченные овощи или их комбинацию)

Пока Як перемешивал картофель и фарш, Юри сунул овощи в кляре в горячее масло. Когда влага вступила в контакт с маслом, раздалось шипение. Як был удивлен, не в силах понять, что делает Юри, но тот ничего не объяснил, когда поднял золотистый какиаге и положил его на ситечко. Он чувствовал себя счастливым, найдя приспособление, чтобы впитать масло.... Здесь не было таких вещей, как кухонные полотенца.

Юри посыпал солью только что извлеченный из масла какиаге. Какиаге – это, в основном, жареные во фритюре овощи, поэтому они хорошо сочетаются с соусом темпура. Однако Юри предпочитал простую соль, так как она подчеркивает сладость овощей и сохраняет их хрустящую корочку. Он попробовал один свободный кусочек, и он оказался зажарен как надо.

- ... Хочешь попробовать?

Увидев, что Як уставился на его руки, Юри спросил его с кривой усмешкой. Як несколько раз кивнул, и Юри предложил ему кусочек. Он напомнил Яку, что какиаге горячие, и Як надул щеки от жара, но все равно был потрясен этим незнакомым вкусом.

- Что это такое, Юри?! Он хрустящий и замечательный на вкус! Что это такое!

- Это «какиаге». У нас есть только остатки овощей, поэтому я добавил немного муки и воды, чтобы покрыть овощи, а затем обжарил их в масле. Тебе нравится?

- Это супер вкусно! Я и представить себе не мог, что из этих объедков можно приготовить такое вкусное блюдо!

- Ха-ха, ты слишком преувеличиваешь, Як.

Юри неловко улыбнулся Яку, который продолжал осыпать его похвалами, и выключил огонь. Жареная еда лучше всего на вкус свежая с плиты, а так как какиаге уже готовы к жарке, ему нужно приготовить следующее блюдо. Здесь не было никакой пластиковой обертки, поэтому Юри накрыл тарелку чистым куском ткани и аккуратно положил ее в морозилку. Было бы ужасно, если бы он уронил то скудное количество еды, которое у них осталось.

- Ну, тогда лепи со мной, Як.

- Лепить?

- Да, ты можешь помочь мне слепить картофельный фарш в овалы? Следующие шаги будут хлопотными, если он окажется слишком большим, то может легко развалиться, так что подойдет размер ладони.

- Ладно.

Вымыв руки, они принялись формировать картофельный фарш. Они по очереди зачерпывали ложкой фарш и придавали ему форму овала. Як делал их немного грубыми, но, с некоторыми советами Юри, он начал лепить их лучше. Як продолжал озадаченно месить, делая то, что ему было сказано, несмотря на то, что он не знал, что они готовят... Он думал, что это блюдо уже готово к употреблению.

Он был частично прав, ведь фарш был обжарен, а картофель сварен, так что их можно было есть, так как они уже были готовы. Но тогда это были бы просто картофельные фрикадельки, а Юри хотел сделать крокеты. Причина была проста: картофельное пюре не является основным блюдом, а вот крокет - да.

Они спокойно налепили большое количество котлеток, складывая их на самый большой поднос... Картошки было вдоволь, так что можно было сделать целую кучу.

Юри примерно прикинул, что понадобится в три раза больше, чем в обычном доме, потому что здесь жили крепкие молодые люди со свирепым аппетитом. Юри ел меньше, чем обычные старшекласники, но он очень хорошо знал, что мальчики его возраста едят много, и приготовив в три раза больше, чем для своих домочадцев, он надеялся, что этого будет достаточно.

- Дальше я позабочусь о муке и яйце, а ты, пожалуйста, запанируй их в сухарях.

- Запанировать?

- Да, сначала посыпем их мукой, потом обмакнем в яйцо, обваляем в сухарях и поджарим. Это

и есть «крокет».

- О? Это вкусно?

- ... Да, я думаю, что крокет вкуснее какиаге.

- Да! Я буду усердно трудиться!

Як был очень прагматичен, но кто мог его винить. Он был взрослым мальчиком, а какиаге был таким вкусным, что он не мог себе представить, что его можно было приготовить из овощных обрезков. Теперь, узнав, что крокет еще вкуснее, он вполне естественно воодушевился.

Они положили муку, яйцо и хлебные крошки в разные миски и спокойно приготовили кляр. Как и ожидалось, навык приготовление пищи 50-го уровня был потрясающим: одна рука посыпала крокет мукой, а другая погружала его в яйцо. Як был более неуклюжим, и ему приходилось стряхивать лишние хлебные крошки. Постепенно перед ними появилась гора пушистых, покрытых сухарями котлет.

- Я поджарю один в качестве образца.

Юри с улыбкой принялся жарить крокеты, а Як, который никогда раньше ничего не жарил, внимательно наблюдал. Белые крокеты медленно становились золотистыми, их цвет был глубже, чем у какиагэ. Закончив, Юри положил крокет на ситечко и разрезал его пополам.

- Все еще горячий. Эта половина для тебя.

- Да! - Як принял крокет и выглядел очень взволнованным в предвкушении вкусной еды. Юри подул на свою половину, чтобы остудить, а потом откусил. На вкус крокет был приятным, вероятно, из-за того, что сами ингредиенты были хороши. Юри только приправил его перцем и какими-то специями, поэтому у него не было глубокого и сложного вкуса. Однако сладость картофеля, свежесть фарша и аромат жареного мяса превратили простой крокет в деликатес.

И свежая жареная еда, прямо со сковородки, была безупречна.

- Супер вкуснятина!

- Отлично, это подойдет для основного блюда?

- Да, конечно! Юри, ты действительно хорош!

Як ел обжигаяще горячий крокет, раздувая щеки, и смотрел на Юри с широкой улыбкой. Он

действительно был мессией.



- Ладно, дальше будет суп.

-... А? Мы будем еще готовить?

- Совершенно верно. Основа столовой – «Три блюда и один суп», хотя сегодня будет только два блюда и один суп.

(ПП: Считается, что диета, состоящая из одного супа и трех овощей, способствует укреплению здоровья, к тому же по времени 1 суп готовится так же, как 3 блюда. В настоящее время в повседневной трапезе обычных японских семей одно блюдо является основным, к нему подаются гарнир животного происхождения, таких как мясо и морепродукты, и 2 гарнира из овощей, таких как овощи, водоросли и тофу.)

- .. Три-блю-один-сю? Это заклинание?

- Это поговорка из моего родного города. Это означает три основных блюда и один суп, что является идеальной порцией для одного приема пищи.

Як почувствовал себя сбитым с толку, глядя на улыбающегося Юри. Похоже, что этой фразы не существовало в этом мире, и Юри подумал: «Японский язык, конечно, достаточно жесткий», и проверил суп. Кости успешно сварились, и у них получился отличный бульон.

Юри сделал это потому, что у них не было жира или чего-то еще, что можно было бы использовать для приготовления бульона... И он не думал, что здесь существуют бульонные кубики*. И все же он надеялся, что у них есть масло.... Спросив, он понял, что количество масла, которое они купили, было ограничено, и вышеупомянутые старшие все израсходовали. Как тревожно.

(ПП: В различных японских блюдах, супах и соусах часто используется Даши и Хондаши в виде кубиков – это концентрат бульона из водорослей и рыбы).

У него не было лишних овощей или мяса, чтобы сделать суп, поэтому он решил использовать кости... Вообще-то Юри предпочитал суп из морепродуктов по-японски – из сушеного тунца и ламинарии. Эти ингредиенты здесь были недоступны, поэтому он решил сделать бульон с костями.

- Я порежу картошку, а ты можешь вынуть кости вон в ту миску?

- Что ты собираешься делать с костями?

- Они больше непригодны.... Если есть собаки, ты можешь скормить их им.

- ... Я выброшу их как мусор.

- Правильно.

Як неловко улыбнулся и, услышав ответ Юри, молча выгреб кости. Краем глаза Юри заметил, как Як принялся за работу, и принялся чистить картошку, нарезая ее на кусочки, которые как раз подходили для риса карри. Картофель развалится, если его варить слишком долго, поэтому лучше нарезать на куски побольше. У него не было никаких других ингредиентов, поэтому он планировал наполнить картошкой всю кастрюлю. Визуально это будет выглядеть так, как будто там много порций, но к эффектам не следует относиться легкомысленно.

Разрезав картофель, Юри положил его в воду, чтобы он не потемнел от воздействия воздуха. Посмотрев на кастрюлю с бульоном, он понял, что большая часть воды уже выкипела. Но для Юри это было нормально, и он с улыбкой достал из холодильника молоко. Молоко было в большой свинцовой коробке, и Як недоуменно посмотрел на Юри, гадая, что тот собирается делать.

Юри щедро налил молока в кастрюлю прямо на глазах у Яка.

- Что ты делаешь, а-а-а!? - Як рефлекторно завопил, но Юри только удивленно наклонил голову и продолжил опорожнять молочный контейнер. Как вы уже могли догадаться, Юри хотел приготовить крем-суп с картофелем на основе бульона из костей свинины, говядины и курицы. Он хотел приготовить обычный суп, но простой картофель в качестве ингредиента казался слишком мягким, поэтому он добавил молоко, в котором у них не было недостатка.

Яиц тоже было много, но ему хотелось немного «поработать» над ними и оставить на завтрак. Если он получит разрешение, то приготовит и завтрак тоже.

- Ю-юри, подожди! Зачем ты наливаешь молоко в кастрюлю?!

- Хм? Потому что я готовлю крем-суп.

- Разве молоко не будет ужасным на вкус, если его подогреть?!

- Ты ошибаешься. Я его как следует приправлю, так что не волнуйся.

Юри улыбнулся паникующему Яку. Попробовав какие-то и крокет, он убедился, что их вкус не слишком отличается от того, что было у него дома. Суп-пюре здесь, может быть, и редкость, но это не проблема. Может, здесь и не было ни тушенки, ни гратена, но Юри не возражал. Он просто хочет съесть роскошный ужин.

После добавления молока суп увеличился в объеме. У Яка был такой вид, будто он стал свидетелем конца света, но Юри не обращал на него внимания и продолжал разогревать крем-суп на маленьком огне. Молоко затвердеет, если его вскипятить, поэтому хитрость приготовления супа-пюре состояла в том, чтобы не торопиться и нагревать его медленно. У него был бы более густой вкус, если бы он мог добавить масло или свежие сливки, но он не мог достать то, чего нет. Как уже упоминалось ранее, Юри надеялся, что сможет использовать сыр, даже порошкообразный сыр подойдет для придания аромата блюду. Но так как их не было, ему пришлось отказаться от этого.

Когда Юри увидел, что поверхность супа пузырится и скоро закипит, он взял половник, чтобы зачерпнуть немного для дегустации. Смесь бульона из костей и свежего молока была восхитительна, но все же чего-то не хватало. Он посыпал его солью, перцем и специями. Юри умел готовить только домашние блюда, поэтому его способ приправлять был немного причудливым. Он сделал бы точные измерения для десерта и хлеба, но при приготовлении домашней еды он предпочитал делать небольшие корректировки, пробуя на вкус.

После приправы он снова попробовал суп. Он был не слишком доволен этим супом без сливок, масла или сыра, так как он был непривычно мягок, но он все еще находил его вкусным.

- Як, хочешь попробовать?

- ... Я ... Это съедобно?

- Я его уже приправил и не нахожу противным...

Юри зачерпнул суп в блюдце для проверки вкуса, затем передал его Яку. Як осторожно принял его и широко раскрыл глаза, уловив запах. Это было совсем не противно, и пахло очень вкусно. Як стиснул зубы и выпил.

А затем...

- Это супер вкусно!!! - Як снова закричал, он не ожидал, что у супа будет такой вкус. Он всегда думал, что горячее молоко будет противным, но костный бульон и молоко прекрасно сочетались, не умаляя достоинства друг друга. А с приправой Юри получился такой вкусный суп, который можно было подать в ресторане.

... Кроме того, хотя Юри и сам этого не знал, его кулинарные навыки 50-го уровня, вероятно, тоже сыграли свою роль. Например, «адекватное» количество приправ, которое он добавил, стало «божественным соотношением» в его руках. Это также позволяло ему прекрасно

контролировать температуру, готовя этот удивительный суп... Это было неосвязаемо, но навыки определенно повлияли на результат.

- Вкус подойдет?

- Да! Вкус у него чудесный, он уже готов?

- Пока нет, нам еще нужно добавить картофель.

Юри улыбнулся энергичному Яку, затем слил воду, где вымачивался нарезанный картофель, прежде чем добавить его в кастрюлю. Потом он помешал половником, чтобы картофель не прилип ко дну кастрюли и не подгорел. Ему пришлось терпеливо варить картошку, пока она не размягчится, а то она растворится в супе, если он продержит ее слишком долго.

- ...Ты добавляешь картошку, хотя готовишь суп?

- А? Разве в суп не добавляют овощи или мясо? Иначе он был бы безвкусным.

- ... Я думал, что суп - это просто сама жидкость.

- Хм? Это правда, - в ответ на серьезный ответ Яка Юри с улыбкой сказал, - Но вкуснее будет, если добавить и другие ингредиенты.

Овощной суп в японском стиле* и суп из свинины содержали большое количество овощей и были очень питательны. Из того, что знал Юри, западная и китайская кухни тоже добавляли овощи, а грибы делали суп слаще. Но похоже, что суп в этом мире не включал в себя так много ингредиентов.

(ПП: Kenchin jiru (キャベツ汁, キャベツ kenchinjiru) иногда называют просто кенчин, - японский суп из овощей и тофу. Это популярное блюдо в Японии и готовится различными способами с использованием множества ингредиентов. Было заявлено, что это блюдо возникло несколько веков назад из храма Кэнчо-дзи, и также было высказано предположение, что оно берет свои корни в кухне шиппоку.)

Суп в этом мире был похож на луковый суп. Традиционный луковый суп использует много бульона, и для его приготовления требуется много усилий. Но луковый суп в этом мире был упрощенной версией и походил на быстрорастворимый суп мисо без особых сопутствующих ингредиентов. Вот почему Як удивился, когда Юри добавил в суп кусочки картофеля.

- Если бы были сливки, масло или сыр, вкус был бы полнее, а добавление бекона сделало бы его еще лучше, добавив разнообразие текстуры.

- ...Юри, ты действительно хорошо готовишь.

- Не совсем, я умею готовить только домашние блюда.

Увидев, что картошка стала мягкой, Юри с улыбкой сказал:

- Ладно, дело сделано, - он выключил огонь и прикрыл крышку, чтобы суп не остыл. Он разогреет его прямо перед подачей на стол.

Они сварили большую кастрюлю супа-пюре и приготовили огромную кучу сырых какиаге и крокетов. Як хотел поджарить их все, но Юри остановил его. Жареные блюда вкуснее всего, когда они свежеприготовлены, поэтому он собирался готовить их прямо перед ужином, тем более для этого клана, где обедающие заходили в разное время... В конце концов, один человек не может съесть десять или двадцать порций.

- Ладно, давай приберемся, пока остальные не пришли на ужин.

- И помоем тарелки и миски!

- И протрем стойку тоже.

Як весело принялся за уборку, когда увидел улыбающегося Юри. Они работали вместе, и так как Юри не знал, куда положить большую часть вещей, то позаботился о мойке, в то время как Як вытер посуду насухо, прежде чем положить обратно. Юри натер стойку и рабочую зону до блеска. Она была не очень грязной, но с его стараниями стала еще чище.

- Кстати, все будут в порядке, если они это съедят? - Юри спросил ни с того ни с сего, после того как Як так много ему помогал.

- Ну конечно! Они определенно будут наслаждаться этим- Як ответил без раздумий, но на самом деле хотел сказать: «Ты можешь убедиться, насколько счастливы они будут, просто наблюдая за моей реакцией». Однако это был осторожный и свободолюбивый Юри, поэтому он сдержался.

- Неужели это так? Это здорово.

Однако Юри плохо разбирался в настроении.

Итак, Юри и Як стали хорошими друзьями еще до того, как остальные пришли на ужин.

◇◇◇

Когда Ари закончил разбираться со своими административными делами, было уже поздно, но он все равно направился в столовую на ужин. На этой базе столовая была соединена с кухней, так что планировка напоминала кафетерий, и блюда можно было подавать прямо из кухни. Почему планировка была такой? Потому что здесь было много жителей, столовая была спроектирована так, чтобы хватило мест для всех... Но охотники за сокровищами из этого клана время от времени спускались в подземелья и редко собирались все вместе.

Когда Ари шел в столовую, он угрюмо думал, что сейчас конец месяца. Он уже привез с собой беспокойного человека, и поскольку к концу месяца ингредиенты заканчивались, он знал, что ужин будет ужасным... Оказалось, что несколько умственно отсталых учеников зажарили кучу мяса на обед, пока он был в подземельях, что делало ситуацию еще хуже. Ари мог с уверенностью сказать, что у них закончились ингредиенты.

- .. Эх, на ужин опять будет пареная картошка...

Сейчас самым молодым членом клана был Як, который приехал с фермы. Он знал, что еда драгоценна и что важно быть бережливым. Он был мальчиком с большим потенциалом. Однако он не единственный отвечал за приготовление пищи, и глупые соученики Яка всегда тратили много ингредиентов, заставляя Яка менять свое меню. Поэтому, когда наступала очередь Яка готовить, он обычно подавал комплексный обед из картофеля, яиц и муки. В этом не было вины Яка, так как этих трех ингредиентов и хлеба было вдоволь.

Когда он добрался до столовой, то понял, что явка сегодня действительно хорошая. Члены клана обычно возвращались в свои комнаты сразу после ужина, но сегодня они, похоже, задержались. Там было около десяти человек, то есть все, кроме него, были в столовой.

- ... Что они делают? - он вошел, с любопытством гадая, не устраивают ли они приветственную вечеринку. Ари подобрал сегодня в подземелье необычного ребенка, и на первый взгляд Юри казался туповатым подростком, без каких-либо особых навыков или осознания опасности. Если бы это было правдой, Ари подумал бы, что сделал доброе дело, взяв этого потерянного ребенка, который забрел в подземелье.

Но Юри был слишком необычным. Ари заставил себя не думать об этом. Он не мог ни с кем это обсуждать. Единственными, с кем он мог говорить, были высшие власти, такие как Мастер Гильдии Авантюристов или глава Ассоциации Оценщиков. Честно говоря, он чувствовал, что это будет очень трудно, и не хотел встречаться с этими людьми.

- О, капитан! Спасибо вам за ваш тяжелый труд!

Як заметил Ари раньше всех. Он высунулся из двери столовой, словно с нетерпением ожидая прихода Ари. Увидев его, Як вернулся в столовую и раздался следующий разговор:

- Юри! Капитан здесь!

- Ладно, я начинаю подготовку.

- Хорошо!

Эй, ребята, что вы делаете? Ари проглотил ответ, который был прямо у него на губах. Он решил не утруждать себя такими пустяками. Он очень надеялся, что ослышался, но, к сожалению, у него был острый слух и отличная память. Этот голос определенно принадлежал той заблудшей овце, которую он подобрал сегодня.

Ари вошел в столовую и увидел, что здесь присутствуют все члены «Алой рыси», что оставались на базе. Прежде чем он успел спросить, что они делают, члены его клана закричали:

- Капитан, не прогоняйте его!

Соклановцы были очень взволнованы. Ари озадаченно посмотрел на Брук и Фрау. Они оба были выдающимися авантюристами, которых Ари знал давно, но они просто криво улыбались ему, не пытаясь увещевать никого из членов клана. Ари все еще пребывал в замешательстве.

- Ты поймешь это после еды, Ари.

- Ха?

- Юри было невыносимо видеть, как беспокоится Як, поэтому он помог ему с ужином. Нет, вместо того, чтобы помочь, он сделал большую часть.

- ... Что же он сделал?

Выслушав объяснение Брук, Ари вздохнул. Этот мальчишка взял на себя кое-какую работу, раньше чем Ари успел поручить ему что-нибудь. Но у Ари все еще были некоторые ожидания, так как он знал, что у Юри был уровень кулинарного мастерства.

После этого...

- Извините за ожидание. Будьте осторожны, горячо.

-... Ох.

Юри с улыбкой подал ужин. Всего этого Ари никогда раньше не видел, но по аромату было ясно, что это восхитительно. Два блюда были чем-то жареным, с золотистой корочкой, причем одно имело форму овала, а другое – самые причудливые формы. Он никогда раньше не видел

белого супа в миске. Только хлеб на тарелке был привычной пищей.

Он подумал о том, чтобы использовать свое умение оценщика, но это было бы невежливо. Этот беззаботный юноша никогда не использовал яд, и по реакции каждого было ясно, что еда была вкусной.

- Я попробую, - Ари взял вилкой жареную еду странной формы, и все с любопытством наблюдали, как он ест. Текстура была уникальной и хрустящей, и после того, как он откусил кусочек, он понял, что это приготовлено из овощей. Они были посыпаны только солью, но простая приправа придавала овощам особый вкус.

- ... Что это?

- У нас остались только овощные огрызки, поэтому я приготовил какиаге.

- ... Какашке?

- Какиаге. Это блюдо из моего родного города, я только добавил немного соли для приправы, вы не против? Если не достаточно, я могу принести вам немного соли.

- Не нужно, все прекрасно, это довольно вкусно.

- Отлично.

Не ожидавший, что хрустящий какиаге так легко приготовить, Ари был впечатлен. Как и говорил Юри, в нем использовались всевозможные овощи, и все они были нарезаны тонкими ломтиками... Оставшиеся овощи, вероятно, были в ужасном состоянии, что не оставляло Юри другого выбора.

Затем Ари попробовал овальный предмет, только что вынутый из сковороды, и разрезал его на кусочки вилкой и ножом. Он был золотистым снаружи, белым внутри и легко резался. «Коричневая начинка -это , вероятно, мясо», - подумал он, откусывая кусочек.

Сладкий картофель, нежное мясо и аромат жареного заставили Ари широко открыть глаза. Он чудом опознал картофель, просто потому, что у него была похожая текстура на картофельное пюре. Он не знал, что это за хрустящая поверхность, но это было восхитительно.

-... А это?

- Это крокет, приготовленный из картофеля и фарша. Поскольку муки не хватало, я натер хлеб на крошки для обсыпки.

- ... Хлебные крошки?

- Да, хлебные крошки.

Ари решил спросить подробности позже, глядя на улыбающегося Юри, а пока хотел насладиться ужином. Он думал, что будет давиться простой вареной на пару картошкой, поэтому, когда подали такой вкусный обед, он должен был тщательно его попробовать.

Съев хлеб, какиаге и крокет, он наконец взглянул на белый суп. Кусочки в нем, вероятно, были картофельными... В конце концов, единственным подходящим овощем был картофель. Ари жалел Яка и уважал Юри, который умудрился готовить из далеко не идеальных ингредиентов.

Белый суп мог показаться сомнительным, но аромат был прекрасным, и он выпил его сразу. Суп был невероятный, мясо, молоко, перец, соль и специи смешались вместе, образуя новый сложный вкус. Горячий суп согревал все его тело, когда он пил его. Он съел кусочки картофеля, которые впитали бульон и стали мягкими, и это было просто восхитительно.

Ари продолжал есть, не говоря ни слова. Восхитительно, он никогда не думал, что сможет съесть что-то настолько вкусное на базе. Обычно блюда такого стандарта можно было съесть, только раздобыв деньги на ресторан.

После того, как Ари закончил есть, члены клана снова начали шуметь. Они сидели на земле и отчаянно умоляли.

- Капитан, не отпускайте его больше никуда!

- Пожалуйста, капитан! Если мы не сможем есть его еду, это будет пытка!

- Мне тоже будет слишком больно отказываться от его стряпни.

- Мне тоже!

- .. Вы, ребята...

Они были совершенно очарованы Юри. Ари мог сопереживать им, но они были авантюристами, и ему хотелось возразить: «Не позволяйте ему так легко брать в заложники ваши вкусовые рецепторы. Вы так отчаянно защищаете его»... Однако один из юношей молчал и смотрел на Ари серьезными глазами - это был Як.

- ...Як, что случилось?

- Капитан, Юри действительно потрясающий. Он настолько хорош, что может готовить даже с овощными обрезками.

- Да, я могу сказать это, глядя на блюда... Ты же не мог приготовить это сам, верно?

- Да... Так что, капитан, я надеюсь, что Юри сможет остаться, чтобы я мог учиться у него.

Другие члены клана хотели, чтобы Юри остался, потому что они хотели есть его стряпню, но только Як делал это, чтобы улучшить себя, научившись чему-то новому. В конце концов, взять Яка было правильным решением. Он мог быть молодым и хрупким, и должен был начать с физической подготовки, но Ари восхищался его дальновидностью и зрелым мышлением. Даже сейчас он был единственным, кто думал о будущем.

Ари погладил Яка по голове. Як не был похож на других идиотов и уже повзрослел. Ари очень нравился этот новичок. К тому же он вообще не собирался выгонять Юри... Он не знал, какие неприятности могут возникнуть у этого мальчишки, если он его выселит.

- Юри.

- Да?

- Очень вкусно, спасибо за еду.

- Вы мне льстите.

Улыбка Юри, казалось, говорила: «Я рад, что вам это нравится», совсем как у ребенка. Ари, вероятно, искренне обрадовался бы при виде этой улыбки, если бы не знал о его необычной стороне. Но это была лишь запоздалая мысль.

- Как бы то ни было, ты пока останешься здесь и будешь заниматься хозяйством вместе с Яком. Я научу тебя некоторым основным вещам, когда буду свободен.

- Спасибо, значит, я буду готовить и убирать вместе с Яком?

- Правильно... Як, есть слишком много вещей, которых этот парень не знает, так что ты научишь его.

- Ладно!

- Я на твоём попечении, Як.

Юри и Як дали пять и улыбнулись друг другу. Их дружба крепла после совместного приготовления пищи. Несмотря на то, что знаний Юри все еще было недостаточно во многих аспектах, Ари подумал, что было бы хорошо оставить его Яку. Як был сообразителен, заботился о своих младших братьях и сестрах дома и умел учить других. Видя, что они поладили, Ари решил оставить детали Яку.

Затем Ари посмотрел на учеников, которые ликовали, узнав, что Юри останется. Так эти дураки никогда не узнают, как ценна еда.

- Все вы учитесь готовить у Юри правильно, особенно то, как он использует ингредиенты.

- А?

- Потому что вы не дорожите ингредиентами и не думаете заранее, из-за чего мы всегда едим неравномерно... Если вы не сможете этого сделать, даже не думайте о том, чтобы спуститься в подземелье, - Ари прищурился, и ученики послушно закивали. Капитан, может быть, и мягкотелый парень со страшным лицом, но все они знали, как он страшен, когда злится.

И вот таким образом Юри взял на себя все домашние хлопоты в «Алой рыси».

<http://tl.rulate.ru/book/51335/1325391>