

Однажды Юри приготовил майонез.

Майонез был соусом, популярным во всей Японии, даже дети, которые ненавидят овощи, могли есть их вместе с майонезом, что свидетельствовало о том, насколько майонез был любим. Были и те, кто ел все только с майонезом, именно такой популярностью пользовался этот соус.

В этом мире были сахар и соевый соус, но не было никакого майонеза. Учитывая, насколько прозападным был этот мир, Юри был уверен, что майонез здесь существует, но это было не так.

Нормальные люди сдаются, когда понимают, что майонеза не существует, и жалуются, что никогда больше не смогут его попробовать. Однако Юри был отоменом до мозга костей, а его мать любила готовить еду самостоятельно, поэтому приготовление майонеза было для него простым делом.

К тому же собрать ингредиенты, необходимые для приготовления майонеза было легко, понадобились просто яичный желток, соль, масло и уксус. Некоторые могли бы добавить перец или специи, но основные ингредиенты были просты. Посмотрев на запасы продуктов на кухне «Алой рыси», он понял, что достать их нетрудно.

- Юри, ты хочешь только желток?

- Совершенно верно.

- А как насчет яичных белков?

- Я использую их позже, чтобы приготовить суп, так что положи их в эту миску.

- Ладно!

Как обычно, Як помогал.

Никто не приказывал Яку оставаться с Юри весь день, он делал это по собственному желанию. Всякий раз, когда Юри хотел попробовать что-то новое, он охотно помогал ему. Магу, который отвечал за приготовление пищи, тоже был здесь, но его присутствие было настолько незаметным, что о нем легко было забыть.

Майонез можно было приготовить из целого яйца или только из желтка, но популярные бренды в Японии использовали яичный желток, и это был единственный известный Юри метод. Он однобоко считал, что майонез, приготовленный с яичным желтком, вкуснее, так как этот бренд был популярен и за рубежом.

Майонез был удивительно легким по составу, но немного утомительным в приготовлении. Поскольку блендера не было, им пришлось взбивать его вручную. Но имея под рукой двух помощников, Юри чувствовал, что они справятся... Он знал, что ему понадобится много майонеза, так как народу было много.

Довольно долго они разбивали яйца и пытались отделить желтки. Як и Магу вычерпывали желток руками, а Юри переливал яйцо из одной половины скорлупы в другую, позволяя белку стекать в миску, прежде чем бросить желток в другую миску. Его ловкое движение заставило их обоих вытаращить глаза.

- ...Юри, что ты делаешь?

- А? Мне просто нужен желток, и я отделяю яичный белок.

- Ты можешь сделать это вот так!? Как ты это делаешь?! Не лопнет ли желток?!

- Желток не лопнет, если не дать ему коснуться скорлупы, - сказал Юри небрежно, его слова опирались на опыт. Все в семье Юри отделяли желток от белков таким образом. Вычерпать его руками тоже было бы неплохо, но желток может лопнуть, если они дотронутся до него ногтями. А руки, как правило, грязные, так что лучше этого избегать.

Пока он неторопливо говорил, его руки не переставали двигаться. Наконец они закончили, и так как яичный белок должен был использоваться для супа позже, Юри положил его в холодильник.

После отделения яичных желтков следующим шагом было взбивание. Он добавил достаточное количество соли и дал Магу венчик. Сегодня Магу отвечал за приготовление пищи, и ему не терпелось внести свою лепту. Он был спокоен и профессионален, как обычно, несмотря на свой юный возраст...

- После смешивания желтка и соли, следующим будет масло. Не наливайте его прямо, а дайте стечь по краю миски.

- Но почему?

- Я слышал, что будет трудно смешать его равномерно, если налить непосредственно сверху, - сказал Юри, беря бутылку оливкового масла и наливая его в по кругу на край миски. Затем Магу равномерно перемешал смесь, а Юри добавил еще оливкового масла. Они повторили это несколько раз и подождали, пока майонез не превратится в эмульсию.

Желток и масло после смешивания стали гуще, и дальше мешать было трудно, поэтому Юри достал уксус. Этот уксус был сделан из зерен, и хоть Юри на самом деле хотел рисовый уксус, его не существовало в этом мире. Ему хотелось, чтобы кто-нибудь приготовил рисовый уксус.

Фруктовый уксус нарушил бы вкус, поэтому он выбрал зерновой уксус, но японец, вероятно, предпочел бы рисовый уксус... Однако в этом мире вообще не было никакого майонеза, так что он мог создать неизвестный вкус любым способом.

На самом деле Юри мог налить соль, масло, уксус и желток с самого начала, но масло и уксус плохо смешивались, так что без электрического миксера это было бы трудно сделать. Здесь не было никаких приспособлений, но даже с необходимыми усилиями Юри все равно хотел съесть вкусный майонез, поэтому он оставил уксус напоследок.

- Смесь размягчится после добавления уксуса, ты можешь продолжать взбивать.

- Ладно!

Як взял у Магу венчик и сильно размешал, комочки желтка медленно побелели от уксуса. Они с удивлением наблюдали, как меняется цвет смеси, а Юри без колебаний продолжал добавлять уксус и масло. Он впервые готовил майонез из местных продуктов, поэтому ему пришлось корректировать его текстуру.

Когда Юри решил, что майонез достаточно густой, он перестал добавлять уксус. Попробовав его, он обнаружил, что майонез недостаточно соленый, поэтому добавил немного перца и соли. Добавить немного специй или лимона тоже было бы неплохо, но он хотел начать с классического вкуса. Майонез, приготовленный со специями и лимоном, был более высокоуровневым, поэтому Юри хотел попробовать его после того, как все привыкнут к майонезу.

- Давайте попробуем на вкус.

-... Ууу!? Что это?! Он очень вкусный, кислый, но не слишком кислый, соленый, но не слишком соленый!

-... Восхитительно. Овощи...

- Ладно, успокойся, Як. Магу, если ты хочешь овощей, я думаю, что огурцы будут наиболее подходящими.

-... Хорошо.

Як прыгал от радости и был очень взвинчен, но Магу не обращал на него внимания и начал серьезно собирать овощи. Инстинкт подсказывал ему, что овощи будут великолепны на вкус с майонезом, что было удивительно. Поэтому Юри порекомендовал огурец, который лучше всего подчеркнет вкус майонеза.

Магу кивнул и с серьезным лицом взял огурец, быстро вымыл его, отрезал концы и аккуратно

нарезал длинными полосками. Это свидетельствовало о его профессиональной натуре. Если бы это был Ургус, он откусил бы его сразу после мытья, в то время как Камир решил бы, что это слишком хлопотно, и просто нарезал бы как попало, прежде чем съесть. Их индивидуальность была видна по тому, как они ели.

А нарезать огурец соломкой - так Магу ел майонез... Он уже спокойно проглотил несколько ломтиков огурца.

- ... М-магу? Если ты съешь так много огурцов, то почувствуешь вздутие и получишь боль в животе. И мы готовим ужин прямо сейчас, так что перестань есть...

- Магу, как оно? Вкуснятина!?

- Вкуснятина.

- Я тоже хочу!

- Эй, Як, не наедайся тоже огурцами! Нам нужно приготовить ужин!

Майонез был только что приготовлен, и его большая часть была использована, чтобы съесть огурцы. Это сильно расстроило Юри, так что он отобрал у них миску с майонезом, проигнорировал их протесты и крикнул:

- Скорее готовьте ужин!

Они не могли опровергнуть его.

- Ладно, сегодня будем делать картофельный салат с майонезом! Почистите кожуру, я приготовлю другие овощи.

-... Хорошо.

- Ладно!

Юри заставил их чистить картошку, чтобы попрактиковаться в работе ножом и сэкономить время. Картофельный салат семьи Кугимия был очень простым, в него входили также нарезанные кубиками огурцы, морковь и вареное яйцо. Некоторые семьи добавляли ветчину индейки, помидоры или горох, но Юри предпочитал простой картофельный салат. Поскольку это был гарнир, он не добавил никакого мяса.

Ловко нарезав огурцы кубиками, он добавил немного соли, чтобы удалить влагу, и чистой

тряпкой промокнул их. Точно так же он нарезал кубиками морковь, а затем быстро сварил ее, чтобы смягчить текстуру. Яйца были готовы, и он тоже нарезал их кубиками.

Пока он готовил ингредиенты, Як и Магу уже расправились с картофелем. Они использовали конец скалки, чтобы размять картофель, что заставило Юри пожалеть, что у него нет машинки. В этом мире был венчик, но не было миксера, что показалось Юри немного странным. Он решил спросить об этом Ари в следующий раз.

... По мнению Юри, «есть проблема - обсуди ее с Ари» была вполне естественной, и Ари постоянно напоминал ему: «Не действуй опрометчиво и обсуждай со мной, если у тебя появятся какие-то проблемы». Быть его опекуном, конечно, тяжело.

- Юри, а что мы будем делать после того, как помнем картошку?

- Хм? Добавьте сюда ингредиенты и смешайте их вместе с майонезом, чтобы получился салат.

- ...Это вкусно?

- В моем родном городе дети обожают это салат.

- Ладно! Я сделаю все, что в моих силах!

Як дал простой ответ, а Магу продолжал спокойно работать, так как уже знал, как вкусен майонез. Добавив ингредиенты в картофельное пюре, он тщательно перемешал его лопаткой... Он был очень осторожен и смешал его очень равномерно, как будто использовал какую-то магию. Магу показывал свою профессиональную сторону в странных местах.

После смешивания ингредиентов они добавили массу майонеза, немного перца и соли. Как советовали домохозяйки, майонез сделает вкус более ровным. После равномерного перемешивания простой картофельный салат был готов, и им просто осталось разложить его в миски.

- Ладно, дело сделано.

-... Овощное пюре.

- Это верно, но майонез гармонирует вкус всего салата, к тому же я приправил его, так что салат определенно будет вкусным. Мы можем добавить немного листьев салата сверху, чтобы сделать его более презентабельным.

- А, понятно! Будет ли салат вкуснее с майонезом!?

- Ты прав, Як.

Кажется, дети в этом мире тоже ненавидят безвкусные сырые овощи, поэтому Як был счастлив узнать, что салат будет вкусным... Прямо сейчас Магу тщательно выбирал контейнер для салата. На базе было много контейнеров, так как их клан покупал контейнеры, сделанные учениками мастерской по дешевке. Мастерская просила учеников клана взять на себя поиски пищи, так что у них были взаимовыгодные отношения.

Когда они попробовали его на вкус, картофельный салат быстро закончился, как и ожидалось. В конце концов Юри пришлось держать всю кастрюлю салата в холодильнике и следить за ней самому, что было довольно забавно.

-...Хм? Я отказываюсь, - спокойно сказал Юри с раздраженным лицом мужчине, схватившему его за руку. Услышав этот ответ, мужчина обмяк, словно только что стал свидетелем конца света. На его лице было написано отчаяние. Несмотря на обеспокоенные слова окружающих, он не произнес ни слова.

В руках у Юри были остатки майонеза. После приготовления салата осталось только это количество майонеза, но он собирался использовать его завтра на завтрак. Обьедки не были лишними, поскольку он уже решил, как их использовать.

Вот почему Юри решительно отказал этому человеку.

Человек, о котором все беспокоились, был довольно известным торговцем. Его главный магазин находился в столице Драхерн, но он путешествовал по миру и торговал во многих городах. Его жена управляла главным магазином в столице, пока он путешествовал, чтобы экспортировать и импортировать товары. Его звали Гарольд.

Он посетил базу «Алой рыси», потому что они приняли его задания на поиск вещей, которые он хотел продать в следующем городе. Товар всегда доставлялся сюда, чтобы не мешать работе в его лавке.

Гарольд всегда носил свои вещи в волшебном мешке, когда путешествовал, и на первый взгляд не был похож на торговца. Продавать в одежде путешественника - вот как поступал Гарольд... Когда он был новичком, он отправился в подземелье вместе с некоторыми авантюристами, и ему повезло найти большое количество волшебных мешков. Сумка, которой он так любил пользоваться, была еще с тех времен.

- Как это может быть... Это революционный продукт...!

Юри проигнорировал отчаявшегося Гарольда и убрал майонез обратно в холодильник,

оставшись глух к бормотанию мужчины.

- Ю-юри-кун! Пожалуйста! Умоляю тебя! Пожалуйста, продай мне майонез!

- Я сказал нет, мне это нужно на завтрашний завтрак.

- Просто назови свою цену!

- А? Не надо, мне не нужны деньги.

Когда бизнесмен сказал Юри «назови свою цену», стало ясно, что Юри может совершить убийство, но его это нисколько не смутило. Юри жил беззаботной жизнью в «Алой рыси» и имел некоторый доход от продажи резинок и заколок для волос. Не было ничего, чего бы ему особенно хотелось или куда бы он хотел пойти, поэтому у него не было нужды в деньгах.

Нормальных людей это предложение немедленно заинтересовало бы, но Юри решительно отверг его, что шокировало окружающих. Атмосфера вокруг них говорила: «Как и ожидалось от Юри...» Ари и все остальные уже знали, что его не интересует зарабатывание денег.

-...Юри.

- Хм? В чем дело, Як?

- Ты не обязан продавать его, но ты можешь научить их, как его делать?

- Как это сделать? Рецепт майонеза? Он хочет чего-то подобного?

- Конечно.

Як не мог видеть Гарольда таким удрученным и спросил Юри. Тот только наклонил голову с озадаченным лицом. Для него майонез был просто майонезом, приправой к блюдам, которые были популярны в народе. Он не понимал, какое влияние майонез оказывает на других.

Майонез был всемогущим. Его можно добавлять в овощи, мясо и рыбу. Когда Гарольд, присоединившийся к ним за ужином, впервые попробовал картофельный салат, он только похвалил его. Он не сводил глаз с новой приправы... Все, кроме Юри, это понимали.

- Вы готовы рассказать мне рецепт?!

- Хм? Да, рецепт прост...

- Пожалуйста, скажи мне!

Юри не понимал, почему Гарольд так разволновался, и просто устно рассказал ему рецепт. Упомянув ингредиенты, Юри сказал, что в его майонезе используются только желтки и он будет отличаться по вкусу от майонеза, в котором используется все яйцо. Он также сказал, что растительное масло будет вкуснее, и рекомендовал оливковое или рапсовое. Если вместо уксуса использовать лимон или специи, вкус будет другим.

Юри также напомнил Гарольду добавить ингредиенты в указанном порядке, чтобы они хорошо перемешались. Гарольд был так тронут, что задрожал.... Юри не понимал, почему он так разволновался, ведь то, что в глазах Гарольда было золотым яйцом, для него было всего лишь рецептом простого повара.

- Спасибо, спасибо, Юри-кун! Я заплачу тебе комиссионные!

- А? Что это? .. Мне они не нужны, майонез - это просто приправа, которую можно приготовить дома.

- Тебе это не нужно!? Это революционный рецепт!? Т-ты слишком самоотвержен!

- Ха...?

Гарольд не мог в это поверить, а Юри был сбит с толку.

Юри рассказал Гарольду ценный рецепт, так что тот был готов заплатить соответствующую цену. Но Юри, похоже, было все равно, поэтому Гарольд в замешательстве оглянулся на Ари и спросил глазами. Ари почувствовал, что это будет хлопотно, и избегал его взгляда, что, очевидно, означало: «Не спрашивай меня».

После того, как Гарольд немного поговорил с Юри, он понял, что он слишком опасен. Он был похож на беззаботное золотое яйцо с ногами. Это было слишком опасно, и Гарольд пришел к выводу...

- Юри-кун, ты должен подать заявку на патент в Гильдию производителей.

Все согласно закивали, думая: «Ясное дело» или «Это хорошая идея». Юри был единственным, кто был в замешательстве и не знал, что такое Гильдия производителей.

Гильдия производителей управляла авторскими правами, когда кто-то подает рецепт или дизайн на патент, другие могут заплатить комиссию за их использование. И конечно, каждый мог свободно усовершенствовать оригинальный рецепт, и эта система существовала только для того, чтобы избежать споров о происхождении рецептов между магазинами.

Если вы продаете свой продукт Гильдии производителей, гильдия будет осуществлять контроль качества и продавать его торговой гильдии или общему рынку. Качество товара будет гарантировано, что было для них просто находкой.

Некоторые настаивали на том, чтобы «продавать вещи, которые я делаю, только тем людям, которые мне нужны!», поэтому не все продукты были запатентованы. Но те, кто был менее могущественным, могли присоединиться к Гильдии, чтобы защитить свою интеллектуальную собственность.

- Ты можешь подать заявку на патент на рецепт майонеза, чтобы другие могли изучить этот рецепт, и никто не сможет претендовать на оригинал. И комиссия за рецепт пойдет тебе.

- ...Нет, майонез не я изобрел, так что это...

- Як, завтра утром первым делом отведи этого дурака в Гильдию производителей.

- Да, капитан.

- А? Почему? Подожди, Як?

Они проигнорировали Юри и сами пришли к согласию, и все решили, что Гарольд прав. Ари велел им также подать заявку на патенты на резинки и заколки для волос, что еще больше смутило Юри.

Гарольду стало любопытно, когда он услышал это, и он спросил, что такое резинки для волос и заколки. Юри достал из студенческой сумки несколько образцов. Это были аксессуары, которые он сделал для своего побочного заработка. Для него это было просто хобби или работа на полставки, но с его ловкими руками 50-го уровня аксессуары превратились в удивительный товар.

Бизнесмен Гарольд тут же попросил Юри продать их ему, но тот отказался. Он уже пообещал продать их владельцу портновской мастерской и не собирался отступать от своего слова.

- Эти аксессуары для волос, безусловно, будут популярны и в других городах.

- Разве?

- Так и будет!

Гарольд отказывался сдаваться, но Юри был непреклонен в том, чтобы не продавать. Увидев, как он кланяется и извиняется, Гарольд мог только вздохнуть.

Но у него было радостное лицо, когда он держал заметки, в которых подробно описывался рецепт майонеза, и даже сказал Юри, что завтра он будет сопровождать его в Гильдию производителей. Гарольд был известным торговцем, так что в его присутствии все пройдет гладко, и члены «Алой рыси» поддержали его... Мнение Юри на протяжении всего процесса не учитывалось.

-... В любом случае, можно мне пару секунд?

- Хорошо, но у нас кончилось мясо, остался только картофельный салат и суп.

- Тогда, пожалуйста, картофельный салат и суп.

- Ладно.

Он с теплой улыбкой приготовил Гарольду салат и суп. Остальные члены клана тоже плакали и просили добавки, но Юри с улыбкой сказал:

- Гость на первом месте, - и велел им быть терпеливыми. Юри был тверд, когда раздавал еду, хотя обычно был очень нежен.

Главным блюдом сегодня было «Гадюка на пару с вином». Текстура Гадюки была похожа на куриное бедро. Юри добавил вина и соли, чтобы приправить его, и приготовил блюдо в пароварке. Чтобы мясо не стало слишком сухим, он сварил его в вине, так что название «Гадюка, сваренная в вине» было бы более адекватным описанием.

Юри не стал варить его на пару, потому что боялся, что Магу и Як, которые все еще были новичками в кулинарии, могут испортить его, и вместо этого решил сварить блюдо с вином и солью. Кроме того, он хотел приготовить его на маленьком огне, чтобы вкус мяса просочился в воду. Затем он добавил лук и яичный белок в получившийся бульон, чтобы приготовить суп.

Гадюка, у которой не было особого вкуса, стала мягкой после варки в вине, закрепляя аромат в мясе. Хотя приправой служили только вино и соль, мясо монстра было достаточно вкусным само по себе и исчезло в мгновение ока. Оно легко переваривалось и стало хитом среди дам.

- Ты профессиональный повар?

- Нет, я Мастер-Оценщик.

- О? Но... твоя стряпня великолепна на вкус.

- Это потому, что я умею готовить, - сказал Юри с улыбкой. Ари тихонько уговаривал его ничего не говорить, но Юри этого не замечал. В этом мире только дураки могли так легко

раскрыть свои навыки, но это было прекрасно, так как его навыки не были ориентированы на сражения. Когда все услышали, что у Юри есть навыки кулинарии и шитья, они просто мягко посмотрели на него.

Когда на следующий день Юри посетил Гильдию производителей, рецепт майонеза вызвал новый ажиотаж, но это уже другая история.

<http://tl.rulate.ru/book/51335/1359207>