

Первая пробная партия посевов была готова довольно быстро. Вид этого золотистого гибридного риса заставлял Лин Йена чувствовать себя счастливым. Он чувствовал себя фермером, радостным от удачного урожая. Вслед за радостью, его сердце наполнила ностальгия и меланхолия.

Лин Йен не знал, откуда они пришли, но всё равно было здорово, что к нему вернулись такие человеческие чувства, как сентиментальность.

Как волшебному растению первого уровня, Лин Йен добавил гибриднему рису одно особенное свойство — семена риса после полноценного роста отделяются и выпадают готовым рисом.

Коричневый рис получается путём удаления шелухи. Белый рис можно получить уже путём дальнейшего удаления отрубевой оболочки, но это совсем необязательно, ведь она тоже очень питательна. К тому же, цвет оболочки этого волшебного риса был довольно ярким и красивым. Жалко будет её удалять.

Из-за содержания магических элементов, рис Лин Йена получился крупнее и плотнее обычного. Самой по себе магии ничтожно мало, и только Лин Йен мог её заметить, благодаря его связи с растениями. Тем не менее, длительное потребление сможет положительно повлиять на физическое состояние. Заметные эффекты можно будет увидеть где-то через два-три года.

Разумеется, причина такого необычного ГМО в том, что благодаря ему отпадала необходимость удалять шелуху и можно получать готовый продукт. Не то, чтобы это было пустой тратой времени, просто Лин Йен не знал точно, какие инструменты и методы нужны для этого. Так что пришлось немного сжульничать, чтобы получать готовый продукт без лишних затрат времени и сил.

Один за другим он собирал опавший рис. Первая партия посевов насчитывала почти сто двадцать килограммов риса. Неплохой урожай для первого эксперимента на площади в сорок квадратных метров — по три кило на квадратный метр.

Урожай был готов, оставалось только приготовить его и опробовать на вкус. Вот только что приготовить: рис или кашу? Существуют разные способы приготовления риса, в зависимости от силы огня и количества воды. Была бы ещё у него скороварка. Даже с ней, у Лин Йена не осталось нужных знаний для приготовления. Пожалуй, лучшим решением будет приготовить кашу с нежирным мясом.

Решение было принято и Лин Йен отправился к Аише.

— Хочешь попробовать на обед мясную кашу?

Аиша была ошеломлена. Она раньше никогда не готовила и не ела мясную кашу, но отказывать не посмела. Тем более, ей действительно стало интересно.

— Хорошо, и как это сделать?

— Для начала, надо промыть полкило риса и предварительно прожарить столько же нарезанного мяса. Должно хватить, наверное.

Лин Йен был не очень уверен в своих суждениях. Он уже забыл, сколько еды должен ежедневно употреблять человек для удовлетворения аппетита, поэтому нужно сначала

приготовить.

Приготовление каши должно пройти несколько этапов: нагрев на слабом огне, впитывание воды при средней температуре, нагрев на сильном огне и кипение. После этого каша должна быть готова.

Лин Йен первый раз готовил кашу, поэтому вероятность провала была довольно высока. К счастью, у Аиши за спиной десять лет опыта работы на кухне. Ингредиент для неё новый, но она быстро смекнёт, случись что не так.

Приготовить кашу было не так уж сложно. Главное не позволить ей выкипеть или убежать. В конце концов, вода стала молочно-белой, а зёрна риса плавали, и по всей кухне распространился уникальный насыщенный аромат. Лин Йен и Аиша почувствовали её первыми.

Такое ощущение, что он пробирал до глубины души.

— Какой приятный аромат.

— Обычно это говорит о том, что он пригоден к еде.

— Есть другие способы приготовить его?

Этот новый продукт возбудил её любопытство. Один только запах пробуждал аппетит и слюни во рту. Какой же он будет на вкус?

— Да, но у меня нет нужных приспособлений. Без них приготовить рис будет немного проблематично. Нужно придумать, как приготовить на пару.

Ещё во время готовки каши, Лин Йен думал, как ему достать замену скороварки. Например, можно использовать деревянную бочку для пропаривания риса. Бочек и риса для экспериментов им хватит, поэтому можно попробовать.

Лин Йен чувствовал, что эту важную задачу можно поручить шеф-повару Аише.

Итак, решение принято.

<http://tl.rulate.ru/book/59218/1740610>