

[Фер, почему ты еще не вернулся?]

[Фер, почему ты еще не здесь?] – добавила жалобно Суи.

Мы с Суи ждали, пока Фер вернется с охоты, но его не было видно.

Я думаю, что он забыл про нас, но я не мог быть уверен наверняка. Я ожидал, что он вернется, когда проголодается.

Я принялся готовить обед. Что же приготовить, хм... у меня есть большое количество мяса быка с кровавыми рогами, поэтому, есть вероятность, что я приготовлю именно его. Быстро и вкусно, вершина японского фаст-фуда.

Это навеяло мне воспоминания, как я каждый раз после работы заходил в местный магазин за говядиной быстрого приготовления. Это просто, нарезанная говядина с рисом и сладким соусом.

Я проверил свои запасы. У меня был лук, соевый соус, сладкий sake и имбирь. Мне не хватало кулинарного sake и мгновенных гранул даси-супа, поэтому я купил всё недостающее в «Net super».

Хорошо, давайте-ка начнем. Прежде всего, я нарезал мясо быка с кровавыми рогами. Поскольку я планировал сделать два больших горшка говядины, я нарезал много мяса.

Я очистил лук и нарезал его. После я добавил воду в горшок вместе с соевым соусом, сахаром, кулинарным sake и гранулами даси-супа, прежде чем выдавить немного тертого имбиря из тюбика и довести все до кипения. Я добавил лук и после того, как он смягчился, поместил внутрь говядину. Я позволил соусу испариться в течение десяти минут. Запах был потрясающий. Как это может быть так вкусно? Я сделал пробу и осознал, что говядина была очень нежной и сочной, а лук прямо таял во рту. В самый раз.

Я приготовил два горшка нарезанной говядины, так как точно знал, что Суи и Феру понравится. К тому времени, как я уже закончил, Фер все еще не вернулся. Суи спала в сумке, а я сам не хотел есть, поэтому решил приготовить еще немного еды.

Приготовление говядины вызвало у меня настроение для готовки. Большинство людей просто используют ру или соус в баночках, чтобы приготовить тушеное мясо говядины, но не я. Это требует больше времени, но я предпочитаю свой собственный рецепт; предварительно упакованные соусы – это не одно и то же.

Тушение мяса занимает много времени, чтобы его приготовить, но мне все равно нужно дожидаться прихода Фера. Я снова использовал «Net super» для покупки большего количества ингредиентов – у меня было много лука, но не было ни моркови, ни картофеля, поэтому я решил купить немного. Я также добавил масло. У меня закончился кетчуп и консоме, поэтому они тоже вошли в список вместе с соусом и красным вином. Я оплатил заказ, и передо мной появилась обычная картонная коробка. Я посмотрел на ингредиенты. У меня есть все, так ведь? Да, все в порядке, поэтому я начал готовить.

Сначала я нарезал говядину на маленькие кусочки, затем очистил и нарезал лук. Я очистил морковь и картофель, прежде чем нарезать их размером с мясо. А картошку немного больше.

После того, как масло растаяло на дне горшка, я поджарил говядину, приправляя её солью и перцем. Когда кубики мяса были тщательно обжарены, я добавил воду и красное вино, затем лук, картофель и молоко.

Когда смесь начала тушиться, я добавил кубик консоме.

Во время кипения смеси, я ложкой снимал ненужную пенку, пока картофель и морковь не стали мягче. Когда это случилось, я добавил банку соуса и немного кетчупа в тушеное мясо. Осталось поддержать 20 минут. Вот оно, знакомое для меня блюдо. Я иногда добавляю масло в конце, чтобы сделать вкус богаче, но не всегда.

Кстати, я использую соус чаще, чем ру, потому что это проще. Взвешивать точное количество масла и муки для приготовления ру – это боль. Его слишком просто сжечь, поэтому будьте осторожны. Консервированные соусы работают одинаково, и они по-прежнему остаются вкусными, но неплохо приготовить мясо перед его добавлением.

Я попробовал тушеное мясо. Оно получилось таким, каким я хотел. Казалось, что мне удалось хорошо приготовить говядину в подобных условиях. Я положил готовое тушеное мясо говядины в свое хранилище предметов и огляделся – Фера еще не было. Забавно, я думал, что запах привлечет его....

[Эй, Фер, как далеко ты убежал?]