"Ой! Зачерпнуть его сейчас должно быть хорошо, да?”

“Ох….. он идеально круглый.”

Мой первый такояки вышел симпатичным. Ну, раньше я готовил такояки в доме своих родителей на сковороде старой модели, так что у меня нет причин терпеть неудачу здесь с совершенно новой моделью.

Когда я посмотрел в сторону Ичиносе-сан, чтобы посмотреть, как у нее дела, меня ожидало удивительное зрелище.

“Подожди, Хиура-кун! Что мне с этим делать?!”

“Ну, я хотел бы спросить тебя о том же самом, хотя…..”

Такояки, не похожие на такояки, которые сделала Ичиносе-сан, все были склеены вместе, так что она даже не могла их перевернуть.

“По сравнению с Сейей, такояки Ичиносе-сан выглядели очень похоже на замороженные такояки быстрого приготовления, ха…”

“Эй, ты делаешь мне комплимент или что?! Что ж, хотя они действительно похожи!”

“Фуфу, Акира-тян все-таки деспотична. Если ты нальешь тесто до краев, то, когда добавишь в него осьминога-сан, оно перельётся”.

Возможно, она только что закончила уборку, поэтому Ихаши-сан вошла в столовую из кухни. В ее руках соус и майонез. Я достал его с полки раньше, но забыл взять с собой.

“Как ты узнала!? Скорее, помоги мне здесь, Рэйка! Я не была одарена искусством такояки!!”

“Пожалуйста, предоставь это мне! Я спасу обломки такояки Акиры-чан и превращу их в настоящие такояки!”

“Нет, эти такояки в порядке! Даже Шираки-кун похвалил их, сравнив с замороженными такояки!? Верно!?”

“Д, да. Я думаю, что это замечательный полукруг замороженных такояки……”

Масато сказал тихим голосом, что он не имел в виду похвалу, но, если мне не изменяет память, Ичиносе-сан сказала что-то в этом роде.

Чтобы спасти от краха…..нет….чтобы приготовить такояки, Ихаши-сан сначала разлила тесто по формам, которые я использовал.

Ичиносе-сан пристально смотрит на этот процесс.

Когда тесто немного затвердело, Ихаши-сан складывает такояки полукругом. Она очень искусна в этом.

Подождав некоторое время, пока тесто затвердеет, и убедившись, что такояки её и Ичиносе-сан соединились, она вынимает их из формы.

Они был примерно в два раза больше такояки, которые я приготовил, но выглядели

хрустящими и вкусными.

Они совсем не пригорели..... или, скорее, нам, возможно, придется поблагодарить сковороду за это. Если такояки Ичиносе-сан не подгорели, то они должны быть приятными и хрустящими.

“Ооо! Как и ожидалось от Рейки! Они получились действительно хорошими! Могу я попробовать один!?”

“Да, так как они уже готовы, почему бы нам не попробовать съесть и те, что приготовил Хиура-сан? Пока они еще горячие.”

"Верно. Те, что приготовила Ихаши-сан, тоже выглядят красивыми и хрустящими.”

“Нн! Сейя - это восхитительно! Если у Ихаши-сан хрустящая текстура, как у такояки из ларька, то у Сейи домашней готовки!”

“Я не знаю, хвалишь ты меня или нет, но я думаю, что такояки Ихаши-сан очень вкусные, как те, что продаются в ресторане”.

“Да!? В конце концов, Рейка хороша и в готовке, и в учебе!”

“Почему Ичиносе-сан этим так гордится.....”

На самом деле, всё так, как говорит Ичиносе-сан. Ихаши-сан искусна в приготовлении пищи. В отличие от меня, который умеет готовить только простые блюда, она умеет готовить сложные блюда. Она, вероятно, может идеально приготовить блюдо, если у неё есть рецепт.

Такояки, которые только что приготовил Ихаши-сан, были настолько вкусными, что их можно сравнить с теми, которые вы можете найти в фуд-кортах, и я вообще не мог думать о них как о продукте, приготовленным из попытки Ичиносе-сан.

“Хиура-сан сформировала их так красиво..... могу я сфотографировать?”

“Я не возражаю, но не будет ли фото выглядеть пустым, так как мы приготовили всего несколько? Тебе не кажется, что фотография выглядела бы лучше, если бы мы сделали ее после того, как сначала приготовили больше такояки?”

“Ты совсем не понимаешь, Хиура-кун! Сфотографировать их сейчас - это просто прекрасно! Что ж, я сделаю еще несколько снимков позже!”

“Ты думаешь, мы используем пленочную камеру или что-то в этом роде, Сейя! Мы все так или иначе пользуемся смартфонами, поэтому можем просто делать столько снимков, пока не будем удовлетворены. Кроме того, тебе вообще не нужно разрешение Сейи, понимаешь, Ихаши-сан? В конце концов, ему не принадлежит исключительное право на фото!”

“Это.....это действительно так? Но так как они очень хорошо получились, я сделаю много снимков, ок”.

Вот как это бывает? Если подумать, меня много фотографировали, но думаю, что сам редко фотографировал.

Интересно, что у меня в папке с фотографиями? Хм, наверное, она заполнена скриншотами.

Конечно, каждый раз, когда Сузука выкладывает что-то в свои соцсети, ее популярность всегда

возрастает, поэтому она также приглашает меня как Камиширо Кусея.

Она говорила, что всякий раз, когда она делала селфи или публиковала фотографии своих блюд, то они распространялись очень быстро, и она всегда получала много внимания.

Кстати, похоже, что тот пост, который показал себя лучше всего до сих пор, был тем, в котором она была со мной, поэтому я помню, как сказал ей, что это было немного странно, но я рад этому. Это чувство, которое я на самом деле не понимаю.

Должен ли я тоже заняться этим .....

“Ну, ты можешь сделать фото. В любом случае, мы все должны попробовать приготовить! Может ли Ихаши-сан присмотреть за Ичиносе-сан? Сам я буду учить Масато.”

Это общая вечеринка такояки, так что было бы веселее готовить вместе, а не есть в одиночку. Если это такояки, то вы все равно сможете их приготовить с некоторой практикой. Возможно.

“Я понимаю. Я возьму на себя задачу превратить Акиру-тян в знатока такояки!”

“И второсортного было бы достаточно, но..... если это так, то я сам превращу Масато в трехзвездочного шеф-повара!”

Объявив друг другу о нашей загадочной цели, мы начали обучать наших соответствующих учеников. Масато может оказаться в невыгодном положении, так как он никогда раньше ничего не делал, но я верю, что он человек, который может это сделать, если попытается.

“Хорошо, Акира-тян! Сначала, пожалуйста, вылей тесто, пока оно не заполнит примерно 80%!”

“Примерно вот так! Должна ли я положить осьминога прямо сейчас!?”

“Далее, пожалуйста, добавь агедаму! Достаточно одной горсти!”

“Примерно столько? Теперь мы кладем осьминог, да!”

Ох……Такояки Ичиносе-сан совершенно не такой, как раньше. Я не могу проиграть.

“Масато! Сначала ты заливаешь тесто до тех пор, пока оно не заполнит примерно 60% формы! Затем положишь агедаму, пока она не затвердела! Теперь осьминог! Следи за агедамой! Красиво сложи их вместе!”

“Хорошо! Что дальше?!”

“Добавляй тесто до тех пор, пока оно не покроет агедаму! Тогда переверни их по порядку!”

“ОКЕЙ! Подожди, они еще совсем не затвердели, ты в курсе!?”

“Эй, ты идиот! Ты должен перевернуть их в том порядке, в каком выливается тесто!”

Масато расплескал тесто, когда попытался перевернуть ту, в которую только что налил тесто, из-за чего было трудно сделать идеально круглую форму.

“Он сделал это слишком быстро, так что форма разрушилась! Акира-тян, это наш шанс, но не торопись. Пожалуйста, переверни их так, чтобы ты налила туда тесто!”

“Они выглядят так красиво! Они уже готовы?!”

“Пожалуйста, подожди еще немного! Цвет слишком светлый. Еще немного, и у нас был бы приятный золотистый цвет..... СЕЙЧАС ЖЕ! Пожалуйста, вычерпай их!”

Следуя точным инструкциям Ихаши-сан, Ичиносе-сан вытаскивает такояки одного за другим. Даже на тарелке все они выглядят хрустящими и сохраняют свою форму.

“Ты тоже можешь их вынимать! Наши мягче, так что будь осторожен, когда кладешь их на тарелку!”

“ПОНЯЛ! Они немного деформированы, но они действительно создают ощущение ручной работы, да!”

“Осталось сбрызнуть их соусом и майонезом.....”

“Выливаем соус вертикально и майонез сбоку, чтобы получился сетчатый узор.....”

“Положи сверху сушеный бонито, и они будут готовы!”

“А теперь закончи это зелеными морскими водорослями!”

Похоже, что пара из меня и Масато, а также пара Ихаши-сан и Ичиносе-сан закончили одновременно. Если и есть разница, то она будет заключаться в том, что наши рыхлые, а их хрустящие. В остальном это было бы превосходно.

“Они все выглядят восхитительно!”

“Несмотря на то, что все они Такояки, забавно, что мы можем сказать, какие из них были сделаны кем-то другим”.

“Ну, давай сначала попробуем”.

“Да, если подумать об этом сейчас, в готовке, в конце концов, нет ни победы, ни поражения”.

После этого мы начали есть такояки. Поскольку базовые ингредиенты одни и те же, то они не могут не быть вкусными, и такояки продолжают исчезать один за другим.

Скорее, поскольку у нас есть два типа такояки, мы можем наслаждаться ими обоими, не утомляясь вкусом.

Таким образом, первая половина вечеринки такояки наконец завершилась.

http://tl.rulate.ru/book/62810/1766336