

Глава 8: Ваш Оякодон!

Так, рис вроде уже почти сварился с виду... Затем я попробовал куриный бульон. Аккуратно зачерпнем... мм, готово - получился прозрачный и прекрасный на вкус бульон. А раз я могу использовать его где-то еще, стоит приберечь и бульон тоже.

Ну что ж, приступим. Так как здесь нет японской чаши для оякодона, заменим ее на большую сковороду. А раз это кафе, то найдется и куча столовой посуды. Так, возьму-ка чайные чаши побольше, как раз подойдут.

Первым делом наливаю в сковородку немного бульона, добавляю приправ - соевый соус, саке, мирин (пп: очень сладкое рисовое вино), перемешиваю и жду пока закипит. Затем кладу нарезанное куриное мясо и лук, накрываю крышкой - надо немного потушить. Пока разобью яйца в отдельную посуду.

Теперь, пока готовится мясо, надо заняться рисом - как раз есть время, чтобы переложить его в чашки. Когда куриное мясо подошло, осторожно выливаю на курятину слегка перемешанные яйца и снова накрываю крышкой.

Здесь главное правильно выдержать время - когда яйца будут полуготовы, надо снять сковородку с огня и переложить все на горячий рис. И последний штрих, посыпать митсубой (пп: японская петрушка) - все, оякодон готов!

- Пожалуйста, попробуйте это блюдо.

Я поставил по чашке свежеприготовленного оякодона перед хозяйкой ресторана и ее мужем. Приятный запах риса и курицы, яиц и бульона перемешались друг с другом в каждой чаше с Оякодоном. Два человека дружно сглотнули слюну. ...Кажется, я и сам проголодался.

Я взял ложку, надо же попробовать.

Приготовленная порция небольшая, но в ней есть и бульон, который впитал в себя вкус курицы, сейчас источающий непередаваемо тонкий аромат. Куриное мясо тоже продукт нежный, и к тому же после температурной обработки сохраняющий неплохую эластичность. Когда жуешь, мясной сок так и брызжет, что еще больше стимулирует аппетит. Может, это все не так уж и изысканно само по себе - полужидкие яйца или поджаренный лук, но когда все смешивается вместе, то превращается в одно целое - произведение искусства.

- Добавки, пожалуйста!

Хором прозвучали два голоса, и повар, опустошавший свою тарелку Оякодона, довольно улыбнулся двум супругам, которые просили заменить свои пустые тарелки.

Со следующего дня, само собой разумеется, в вывешенном меню ресторана появилось особое блюдо - Оякодон.