

Глава 3. Давайте сделаем майонез.

Выйдя из ванной, я выполнил ритуал Мудреца, чтобы успокоить свои нервы. Сати, скорее всего, мылась медленно и тщательно, как я ей и сказал, и появилась из ванной только спустя некоторое время.

Стоило нашим взглядам встретиться, как Сати сразу же покраснела. Как я и думал, она тоже сильно смутилась.

- Ах, э-м, я буду стараться, давайте ладить с этого момента.

Она поклонилась, а по ее мокрому телу потекли капельки.

- Ах, э-м, ага. Согласен...

Вот так и стояли друг напротив друга, не говоря ни слова. Неудобно получилось.

Если я пересплю с ней на следующий день после покупки, то потеряю лицо перед Крейком и Сильвером. Я ведь планировал не спешить, медленно возвращать любовь между нами, а оно вон как получилось. Пока я размышлял над всем этим, меня позвала Сати:

- Н-ну!..

- Д-да!

- Что будем делать дальше?

И... что это было?..

Ах, точно! Скоро придет Тилика. Нам нужно поспешить и приготовить майонез.

Приготовление может занять некоторое время, но мы должны успеть вовремя. Лучше подумать над тем, что произошло в ванной позже, а пока сосредоточиться на текущих проблемах.

... И еще, нужно сходить купить матрас.

- Давай начнем готовить обед.

Я достал яйца, масло и уксус.

Честно говоря, куриных яиц я так и не нашел, но вот эти примерно такого же размера, так что я буду использовать их. Даже не знаю, точно ли это уксус, но на вкус, вроде, похоже; с маслом аналогично, но... Масло как масло. Вот и чудно.

Для начала, я решил провести эксперимент с одним яйцом.

Разбив яйцо, я отделил желток от белка, после чего добавил масло и уксус. Я позвал Сати, чтобы она хорошенько все перемешала.

Я мокнул палец в то, что получилось, попробовать на вкус. Да, это – майонез. Сати я тоже дал попробовать, и она сказала, что вкус восхитительный, с сияющим лицом. Но, чего-то все же не хватает. Ах, точно, специи. Соль, сахар, некоторые другие специи и лимонный сок? Лимона у меня нет, но и без него сойдет. Сати продолжила мешать, пока я медленно добавлял разные специи.

Я еще раз попробовал завершенную версию. Да, вот теперь точно – майонез. Никаких сомнений - нет.

Я выбрал один из овощей, который выглядел подходящим, и положил на него майонеза, чтобы продегустировать. Неплохо, очень даже вкусно. Съев кусочек, я сделал еще один для Сати.

- Как вкусно! Я еще никогда не пробовала ничего подобного.

- Это – соус, который называется майонезом.

- Майонееес...

Сати продолжала пробовать майонез с разными овощами, по чуть-чуть с каждым.

Хорошо, теперь нужно приготовить больше. Чтобы записать нужные пропорции мне понадобятся перо и бумага, да? Стоит и их прикупить, когда за матрасом пойду.

- Сати, а ты умеешь читать и писать? – спонтанно спросил я, раз это пришло мне в голову.

Но Сати лишь покачала головой в ответ. Нужно будет ее научить, когда время будет.

Нужно сделать сноску в журнале, а заодно записать рецепт майонеза. Пропорции определены на глаз, так что называть это рецептом немного неправильно, но всяко лучше, чем повторять с самого начала, используя метод проб и ошибок. Теперь, после смешивания мне нужно только попробовать на вкус, и, при необходимости, добавить то, чего не хватает.

Я разбил еще одно яйцо и отделил желток от белка. Белок можно будет позже добавить в суп.

Сати я тоже дал попробовать разбить яйца и отделить желток от белка, но у нее не получилось, из-за чего она снова чуть не расплакалась, но... Эти яйца можно будет поджарить, попозже.

Блин, мусорной корзины тоже нет...

Пока оставлю скорлупу в раковине.

- Сати, а что ты сделала с вчерашними коробками из-под обедов?

- Сожгла в печке.

Логично.

- А как люди обычно избавляются от мусора?

- Ну, или сжигают, или закапывают, полагаю.

Мусора пока не так много, поэтому, думаю пока все обойдется. Ладно, нужно возвращаться к приготовлению майонеза.

Рассказав Сати, что и как нужно делать, я достал все необходимые ингредиенты. В конце концов, эта работа для миксера. После добавления масла все нужно перемешать. С помощью ручного миксера приготовление майонеза не составило бы труда, но если делать это вручную, то потребуются немало усилий.

- Сати, ты готовишь дальше, и можешь по чуть-чуть пробовать. Только немного, майонез нам

понадобится во время обеда. Так что, постарайся. А я пока схожу за покупками.

- Поняла. Пожалуйста, будьте осторожны.

Сперва, я направился в мебельную лавку, где прикупил матрасов. Я купил не очень дорогие для двух комнат, и еще три прозапас. Далее на моем пути попала лавка, торгующая бумагой, где я и купил пачку бумаги вместо блокнота, и перо с чернилами. Кстати, рядом с этой лавкой, располагалась книжная, в которую я тоже заглянул.

Когда я взял одну из книг в руки, ко мне подбежала пожилая дама и сразу же отругала:

- У нас нельзя стоять и читать книги!

- У вас есть что-то, для обучения детей?

- Посмотрим. Как насчет этого. Сделаю скидку.

То, что она мне дала, выглядело как книжка с картинками. С виду довольно старая, но заглянув внутрь я не нашел никаких проблем, так что сойдет. Написанное внутри выглядело так, словно все написано от руки. Получается, все книги пишут от руки? Наверное, здесь еще нет технологии печати книг.

- Кстати, а у Вас есть истории о Герое?

- Вот, то что Вы ищите.

История о Герое, в целом – 10 томов. Великий эпос, ага.

Книги выглядят так, словно их уже читали не раз, а корешок потрепанный и на лицо следы ремонта. Но, все страницы на своих местах, и вполне читабельно, как завела старушка, так что я решил купить.

На все вместе я потратил 6,000 гольд. Несмотря на то, что это – книги из вторых рук, стоят они немало. Раз уж “печать” здесь еще не изобрели, то стоимость книг, написанных от руки, и будет такой дорогой. Я уже сейчас хочу взглянуть на них, но мне еще многое нужно купить.

В лавке с общими товарами я нашел весы, для измерения веса, но, они не столько дорого стоят, сколько не подходят для измерения во время готовки. Я решил оставить идею с весами, и купив корзину и еще пару нужных вещей, покинул лавку.

Раз уж я зашел на рынок, то решил осмотреться, и мне на глаза попало козье молоко. Похоже, спрос на него в этом городе не так уж и велик, но тогда возникает вопрос: “Зачем его продавать?”. И, как оказалось, спрос на него все же есть. Когда я спросил про сыр, то меня направили на пастбища за городом, на западе. Кстати говоря, за западными воротами было нечто подобное. Если у них действительно есть сыр, то я смогу приготовить пиццу!

Но сейчас, меня ждет Сати. Оставляю вопрос с сыром на следующий раз, а пока, мне пора возвращаться.

По возвращении домой, я увидел Сати отдыхавшую за столом, после смешивания майонеза.

- Отличная работа. Ты, наверное, сильно устала. Так, посмотрим, что получилось...

Попробовав на вкус, я пришел к выводу, что получилось неплохо, настолько, что можно

подавать даже в ресторанах.

- Мм, как вкусно. Ты умничка, Сати.

Нахваливая, я погладил ее по головке, из-за чего она хихикнула от радости.

Я поручил поставить майонез в холодильник на время, но потом понял, что не хватает пищевой пленки. Пищевая пленка или алюминиевая фольга... да, неудобно без них. Я сказал ей оставить его в таком виде. Майонез, конечно, можно положить и в мой Инвентарь, что намного практичней с точки зрения хранения, но тогда его не сможет брать Сати. Я остановился на том, что немного положил в холодильник, а остальное в свой Инвентарь.

Следующий на очереди – соус Тартар.

Приготовив Тартар, я сварил пару яиц, показывая Сати, как это нужно делать. Я нафаршировал яйца зеленым луком, полил сверху майонезом, и приправил еще некоторыми специями.

- Это очень вкусно, Масару!

Сати попробовала на вкус, и, похоже, ей очень понравилось. Судя по всему, она слопала бы еще, но я убрал остальное в холодильник. Сможет поесть вдоволь чуть позже.

После этого я взялся за приготовление супа. А если точнее, то Драконьего мяса и овощного супа. В качестве приправ понадобятся соль и перец. Я же пока делаю все необходимые приготовления, перед тем как жарить. Разрезав мясо на небольшие кусочки, чтобы его можно было съесть за один укус, я замариновал его и оставил на некоторое время. Осталось только обвалить его в хлебных крошках, и можно жарить. Я достал хлеб и нарезал его на мелкие кусочки, превращая в крошки. Затем, я нарезал мяса для котлет и приправил его специями. Их тоже нужно будет обвалить в крошках и пожарить.

В сегодняшнем меню: салат и хлеб, суп, жаренное мясо с соусом тартар и драгоценные котлеты. Да, довольно экстравагантно.

Поскольку специй в этом мире в достатке, то приготовление соусов не такая уж и проблема, и местная кухня не лишена вкуса. Но все же, вариантов намного меньше, чем в Японии.

Хотелось бы еще сделать десерт. Козье молоко у меня есть, а из него я могу приготовить пудинг. Я смешиваю хлеб, молоко, яйца и сахар, после чего заливаю все в чашку и оставляю в водяной бане на десять минут. Карамель сегодня делать лень, так что оставляю ее на следующий раз. Сняв пудинг с бани, я поставил его в холодильник, чтобы он застыл.

Интересно, а в этом холодильнике получится сделать мороженное? ... Я, конечно, никогда его не делала, но попробовать стоит.

До обеда времени пока хватает, поэтому я решил научить Сати готовить омлет. Взяв яйца, которые она неудачно разбила, я добавил туда молоко, соль, прочие специи и сахар, после чего вылив получившуюся смесь на сковороду с прогретым маслом. Омлет прекрасно сойдет на перекус. На пару мы с удовольствием его съедаем.

- Нафтофий делифкатеф, - сказала Сати с набитым ртом.

Благодаря сахару, получилось немного сладковато, но вкус отменный. Для омлета не помешал бы кетчуп, нужно будет попробовать его сделать чуть позже. Странная тенденция, чем больше

я готовлю, тем больше всего-разного мне нужно.

- Хозяин, Вы невероятны, знаете столько блюд!

Пока я был НЕЕТ-ом, то пытался хоть чем-то заниматься, и немного преуспел в готовке. Моя мама готовила только блюда японской кухни, так что если я хотел сделать себе что-то из западной кухни, например, пожарить котлет, то должен был сделать все сам.

А рестораны быстрого питания, спросите Вы? У меня на них попросту не было денег.

- Сати, ты уже тоже знаешь немало блюд, не так ли? Суп ты уже варила, сейчас мы пожарили омлет вместе.

- Масару меня всему научил...

Сати неожиданно замолчала и посмотрела в сторону входной двери.

- За дверью люди. Два человека.

Сразу же после ее слов в дверь постучали. Обнаружение с помощью слуха 3-ур, да? Потрясающий слух.

- Э-эй, Масару-у! Ты дома?

А? Это ведь голос Заместителя главы гильдии - Древина.

Остановив Сати, которая собиралась пойти открыть дверь, я крикнул:

- Да, сейчас подойду.

Я открыл дверь, а за ней увидел Тилику, которая стояла так, словно пряталась за Заместителем главы гильдии.

- Э-м, спасибо, что пригласил Тилику сегодня на обед, - сказал Древин и широко улыбнулся.

- А вы довольно рано. До полудня еще уйма времени.

- Понимаешь, Тилика с нетерпением ждала этого, и постоянно донимала меня, вот мы и пришли пораньше.

- Ах, прошу, входите.

- Заходи, Тилика.

- Простите за доставленные неудобства, - тихо, едва различимо, прошептала Тилика, и вошла внутрь.

- А что насчет Вас, зам. главы? Еды я приготовил вдоволь.

По правде говоря, мне не хотелось приглашать этого здоровяка, но против гостеприимства не попрешь.

- Нет-нет, не хочу навязываться. У меня своей работы хватает, поэтому, не могу отлучаться надолго.

Я еще не видел его за работой, он постоянно только и делает, что треплется с кем-то, но, похоже, о работе все-таки думает.

- В общем не стоит, позаботься о Тилике.

А немного наклонившись ко мне, он прошептал:

- Понимаешь, у нее мало друзей. Сегодняшнему дню она очень обрадовалась. После всего, не забудь сопроводить ее до гильдии. Если захочет, то может остаться здесь.

Сказав последние слова, он усмехнулся. И что это значило?

- И вот, подарочек тебе.

Он вручил мне бутылку с каким-то вином. Двадцать лет выдержки, похоже, вещь что нужно.

- Спасибо за подарок. Не думаю, что она останется ночевать, а до гильдии я ее непременно провожу.

- Ладно-ладно. Тогда, всего хорошего. Тилика, отдохни на славу!

На этой ноте, мы с Древином распрощались.

Тилика тем временем сидела за столом в столовой, и тихонько попивала чай, который ей подала Сати.

- Подожди еще немного. Я сейчас же начну приготовления.

- Спасибо за сегодня, - тихонько поблагодарила Тилика.

- Угу. Не знаю, все ли тебе придется по вкусу, но ждать есть что.

- Мм. С нетерпением жду.

Ее выражение лица ничуть не изменилось, но, судя по тону голоса, она действительно в предвкушении.

Я поставил на плиту котелок с маслом, и подкинул несколько дров. Рядом я поставил суп, чтобы разогреть его.

С помощью Сати, которая обволакивает все в хлебных крошках, жарить намного проще. Сначала, я делаю фритюр для котлет, окуная их сперва во взбитое яйцо, а после в хлебные крошки. Процесс не занял много времени, и нам удалось приготовить немало жаренного мяса и котлет во фритюре. Если что-то останется, то я всегда могу положить в коробку для обеда, и съесть позже.

Пока я был по уши занят работой, Сати сказала, что снова кто-то пришел. Может, это – Элизабет? Не удивлюсь если это она, ведь она еще не навещала меня в новом доме. Да и Анжеле я говорил, что она может заходить, когда захочет.

Пока я смывал с рук остатки крошек и масла, Сати сказала, что за дверью двое, и они спорят. Скорее всего, это Элизабет и Нарния. Крейку и Сильверу я до сих пор не рассказывал, где мой дом.

Вытерев руки, я направился к двери. Но стоило мне открыть дверь, как за ней я увидел Анжелу и Элизабет.

- Масару! (хором).

<http://tl.rulate.ru/book/732/156548>