

Конечно, она точно следовала рецепту шеф-повара, но вопрос заключается в количестве. Эдель, изучающая медицину, не была знакома с миром кулинарии, в котором преобладают такие прилагательные, как "соответствующее количество" и "посыпать", а не вес или объем.

В мире медицины существует стандартная единица измерения. [При надпочечниковой недостаточности у пациентов с педиатрическим септическим шоком назначить 2 мг стероида после 12 часов наблюдения, если насыщение кислородом центральной венозной крови составляет 60% или менее]. Время, рекомендации по поведению, методы лечения, препараты и дозировка четко указаны.

В кулинарии, с другой стороны, в рецепте было много неопределенных слов, таких как положить нужное количество для приготовления, слегка приправить или положить нужное количество. что было выше вульгарных способностей Эделя.

"Я слышал, что сочетание петрушки и шафрана устранил запах".

Эдель выбрал с полки стеклянную бутылку, на которой было написано "Azafran de la Mancha Denominacion de Origen". Высушенные пурпурные тычинки хранились в маленьком, изящном хрустальном флаконе, который был похож на флакон духов.

"Повар посоветовал мне перед использованием растворить шафран в теплой воде. Вино лучше воды", - пробормотала Эдель, наливая в бокал белого вина из Бордо и выхватывая пинцетом горсть шафрана, прежде чем опустить его в бокал.

"О! Прекрасно!"

Глаза Эдель стали еще более восхищенными. Шафран из Ла-Манчи был всего лишь красителем, а не специей. Тычинки шевелились и растворялись, приобретая насыщенный желтый цвет, близкий к красному. Ярко-желтый цвет превратил белое вино в золотистое.

"Может, мне попробовать его на вкус?"

Эдель сглотнула слюну, глядя на золотое вино. Ее противоречивое выражение лица сменилось на покорность. Даже небольшое количество алкоголя в ее организме привело к тому, что ее лицо стало ярко-красным. Она не хотела показывать ему свое пьяное лицо. В конце концов, она вылила золотое вино в кастрюлю, равномерно посыпав им петрушку.

Эдель и не подозревала, что только что прошла через врата ада.

Шафран - это пряность, которую получают из пестика пурпурного цветка под названием шафранный крокус и высушивают. Шафранный крокус родом из Юго-Западной Азии и Пиренейского полуострова. Существует три пестика, которые следует тщательно собирать. Поэтому, чтобы получить один килограмм шафрана, необходимо собрать 200 000 шафрановых крокусов. Чтобы приобрести один килограмм испанского шафрана Ла-Манча, нужно заплатить 100 миллионов вон. Это 500 вон за один крокус шафрана.

Королевские и знатные семьи использовали шафран в качестве красителя для одежды и хлеба еще со времен Древнего Египта и Рима. Золото было символом знатности и богатства как на Востоке, так и на Западе. Каротиноидные пигменты чрезвычайно сильны.

Говорят, что обнаженное тело Клеопатры сияло золотом, потому что она купалась в ванне с шафраном. Царства, которые жили в роскоши, поедая ярко-желтый хлеб в золотых одеждах,

исчезли, но шафран остался непоколебим.

С древних времен шафран называли "королем пряностей", потому что он был не только дорогим и дефицитным, но и тайно использовался как яд для покушений. Если доза шафрана превышает 15 граммов, он смертельно опасен. Взрослые могут отравиться 8 граммами шафрана Раманского чая, который содержит хром, становящийся концентрированным в процессе фумигации. Кроме того, хром становится более токсичным при растворении в спирте. Другими словами, она правильно приготовила яд.

Эдель начала добавлять подготовленную уродливую рыбу в бульон буйабеса. Были добавлены рыба-скала, рыба-мунк, красный мул и рыба-голова.

"О, нет!"

крикнул Эдель. Как и ожидалось, дело в количестве. Бульон переполнил кастрюлю, поскольку ингредиенты были добавлены без всяких предосторожностей. Эдель, которая спешила за ингредиентами, ударилась головой. Она разгребала то, что должно было быть большой миской. Однако она совершила еще большее злодеяние, принесла кастрюлю в три раза больше, чем та, в которой находились ингредиенты, и вылила полусырые ингредиенты в новую кастрюлю.

Ингредиенты кипели. Эдель положила подбородок на запястье и с тревогой следила за кухонными часами. Шеф-повар Ли Чжи Хан объяснил, что буйабес - это сочетание кипения и тушения, и велел ей варить бульон 40 минут. Только когда суп закипит до достаточно высокой температуры, оливковое масло расплавится, а бульон станет гуще.

"Осталось еще 5 минут".

Ингредиенты опали и подгорели, но Эдель, которая смотрела только на часы, этого не заметила. Рецепт - это ее религия. Вид замкнутой красавицы, подперевшей подбородок и ожидающей окончания готовки, мог поджечь грудь любого мужчины. "Даенг!" Прозвенели кухонные часы.

"Точно!"

Эдель поместила бульон и ингредиенты в миксер, измельчила их, поместила в грубое амапо и отжала. Ее умный мозг вспомнил процесс приготовления, о котором она когда-то слышала.

Она поставила добытый бульон обратно на огонь. Он немного пах горелым, но она подумала, что запах скоро исчезнет. Она была уверена, что так оно и есть, поскольку все делала точно по рецепту. Картофель нарезали и бросили в кипящий бульон, затем добавили рыбу, креветки и моллюсков - все сразу. Выдержанное тесто выливали вручную.

Дубайбурупа упомянул мучное тесто как пищевой ингредиент. Название странное, да и текстура не очень, но если Дубай сказал, что это пищевой ингредиент, значит, так оно и есть. Вилкой она проткнула картофель, который тут же развалился. Пришло время завернуть его, как учил ее шеф-повар. Наконец, она нарезала петрушку, посыпала ее и снова посыпала шафраном, который припасла ранее.

"Вау, превосходно!"

Кухня наполнилась душистым ароматом. Наконец, особый буйабес был готов. Эдель с восхищением посмотрела на себя и вытерла пот тыльной стороной ладони.

"Бассель!"

"Да, госпожа!"

Бассель взбежал по лестнице.

"Пахнет вкусно, да? Хочешь попробовать?"

Эдель положила руки на талию и гордо указала кончиком подбородка на стол.

. Порция буйабеса, которой хватило бы на пять-шесть человек, ставится в центр стола. Этого количества должно хватить для Дубая.

Лицо Басель скривилось от напряжения. Она всегда чувствовала себя плохо после того, как ела женскую еду. Даже если они казались правдоподобным блюдом, вкус всегда был ужасен. Ее сердце было слишком слабым, чтобы отвернуться от гордого лица и жаждущих глаз Эдель, несмотря на ее желание отказаться.

Она закрыла глаза и положила в рот ложку бульона. Басель наклонила голову, предвкушая боль в языке и конвульсии нервов. Но бульон был без вкуса и запаха. Не было ни рыбного, ни горелого запаха. Лишь тонкий привкус и легкое головокружение, казалось, жалили ее язык.

"Леди, это лучшее блюдо, которое вы когда-либо готовили".

Басель похлопал ее по плечу. Добавление Эдель 30 граммов ламанчского шафрана, сильнодействующей специи, должно быть, сделало свое дело. Пропал не только рыбный и горелый запах, но и ощущение жирности, вызванное избытком оливкового масла. Запаха не было, потому что все ароматы были нейтрализованы.

"Ха-ха-ха!"

Смех сопрано эхом разнесся по всей гостиной. Это был первый раз, когда она услышала, как Басель похвалил ее блюдо. Она не могла перестать смеяться от восторга, когда Басель, который был привередливым едоком, похвалил ее стряпню.

"Леди, ваши кулинарные способности намного улучшились".

"Ха-ха-ха, я тоже так могу. Я думаю, мне нужно варить бульон немного дольше. Я слышала, что чем дольше варить бульон для буйабеса, тем он вкуснее".

Эдель была в приподнятом настроении. Она, которая готовила концентрированный яд, - женщина, которая делает то, что хочет.

В небе на юго-западе появилась маленькая точка. Это был бизнес-джет Falcon, направлявшийся в сторону Новатопии, где его ждал особый буйабес. Небо было чистым и голубым, лишь на горизонте виднелись клочья облаков.

"Посадка начнется через пять минут. Мы войдем в Новатопию. В результате текущая высота 9 800 футов снизится до 5 000 футов".

Самолет снизил высоту.

Небо в Сахаре было фантастически голубым без присутствия песчаной бури.

"Что это?"

Му Санг выглянул из окна пассажирского салона. Ссамди вздрогнул, вспомнив, что в прошлом Вакиль ругал его за стук в окно самолета.

"Я самый счастливый зомби из всех зомби!"

Рот Ссамди медленно искривился в улыбке. Он так и остался бы зомби без "я", который не мог ни умереть, ни жить, если бы не встретил своего хозяина.

"Это выглядит как ветрозащитный лес, но он огромен".

При словах Ссамди профессор Малсоли и его лакей прильнули к окну. Поскольку они проводили время на ферме самаритян, эти двое не знали об изменениях в Новатопии.

"Ничего особенного".

проворчал профессор Малсоли и достал свой бинокль. Если смотреть вниз с высоты 5 000 метров, озеро Йоах, диаметр которого составлял 3 километра, казалось меньше ладони. Ветрозащитные леса обычно невидимы для человеческих глаз.

"О, Боже! Я не могу в это поверить! Это ветролом. Это бесконечная ветрозащита!"

крикнул профессор Малсоли, который смотрел в бинокль. Бакри и остальные улыбнулись. Они не сказали ничего специально, чтобы удивить его. Любопытный лакей тоже достал бинокль из своего рюкзака. Работа в пустыне требовала использования бинокля.

"Ого! Тут и дорога есть".

восхитился лакей. Дорога, внезапно появившаяся из далекой западной Сахары, пересекала Новатопию и исчезала, как мираж, в восточных песках. Сунь У-хун был поражен самоотверженностью людей, которые пробурили более тысячи километров дорог всего за год.

"Вы проделали отличную работу".

заявил Му Санг, глядя на Бакри. Они были достойны похвалы. За короткий срок были посажены сотни километров ветрозащитных лесов, пробурено более тысячи километров дорог. Это результат крови, пота и слез людей, таких как Бакри.

"Вы должны восхвалять Дубайбурупу!"

Все это стало возможным благодаря тому, что Вакиль привлек французскую поддержку и обеспечил изобилие средств, продовольствия и материалов. Если бы они не могли работать, дети, возможно, не смогли бы есть хлеб. Именно он помог им добыть еду".

Лица Баркли и остальных наполнились гордостью. Профессор Малсоли и лакей обнаружили уже существовавшую нефть, но они создали нечто из ничего. Нефть - ценное экономическое благо, но Новатопия - это полный подарочный набор.

Хвала вам!". Blue Art Blue Art Blue Art Le Deze! Проект - это не та задача, которую можно решить только при поддержке. Это стало возможным благодаря твоему упорству".

Му Санг взял руки Бакри и похлопал по ним.

"Черт побери, это политическое". Чем больше Бакри и Мухаммед опускали головы, тем больше Вакиль узнавал их. С другой стороны, ты - слуга, который держит голову поднятой. Тебе следует поучиться у Бакри".

Лакри искренне советовал Ссамди, который учился преимуществам старшинства. Услышав это, лицо Сунь У-хуна превратилось в камень, пока он ел свою лапшу с черными бобами.

"Нет никого выше Дубайбурупы, а малые дети только и делают, что занимаются своими делами".

Бакри и остальные гневно кричали. Те, кто был спасен от смерти, были мужественны. В Новатопии никто не был вялым. После школы ученики выходили с джембе и совком на работу. Они трудились так, словно в них вселился джинн, словно они умрут, если не будут работать.

Вся Новатопия была покрыта грохотом тяжелой техники и лозунгами к жизни. Начало было небольшим, но день ото дня становилось все больше. Это был день, который начался с "Blue Art Blue Art Le Deze!" и закончился "Dubaiburupa Ester Abek Nou (Dubaiburupa is with us.)".

Люди будут умирать за тех, кто их узнает. Независимо от того, живете вы или умираете, вы будете счастливы, когда ваши усилия будут признаны. Как было бы плохо, если бы вы усердно трудились, но ваши усилия были бы украдены, и никто бы вас не признал?

Му Ссанг поднял трубку интеркома, когда самолет находился над мостом Джипун.

"Леон, разворот на высоте 2500 футов и на малой скорости".

"Да."

Сокол вышел на орбиту над Джипун-Дари со скоростью 300 километров в час.

"О, Боже. Это же Джипун Дари".

Сунь У Хён протер глаза. На зеленом лугу возвышался радиально спланированный город, какого не увидишь в Африке. По земле тянулись дороги, на которых были расположены дома и здания.

В центре города находилось зеленое озеро, а вся территория озера представляла собой парк, покрытый деревьями и лугами. Как можно было создать этот грандиозный памятник всего за один год? Сун У Хён был в благоговении перед людьми, которые превратили пустыню в зеленые луга и основали город. Корейцам свойственно работать быстро, но это было даже быстрее, чем он мог себе представить.

Му Санг молча смотрел в окно. Красновато-коричневая земля площадью 100 квадратных километров, на которой расположен Джипун Дари, уже заросла зеленью. Омбути и профессора смогли расширить Новатопию за пределы его самых смелых фантазий.

Сердце города - парк площадью пять квадратных километров посреди озера Йоа. Внутри были построены административные учреждения, торговые объекты, жилые дома, сельскохозяйственные угодья, луга и военные объекты. Джипун-Дари уже начал напоминать город.

Фалькон направился на восток по дороге. Озеро Кадам и озеро Серир, обозначенные как

природный парк Нгуанга, остались прежними. Му Ссанг был доволен.

Му Ссангу надоело, что природным ресурсам Кореи наносится ущерб во имя развития. Он приказал профессору Шерниону не вести никаких работ вблизи озера. Природа должна быть сохранена.

Пройдя вдоль оси дороги, Сокол вошел в озеро Ёа. Южное и западное побережья озера Йоах были густо заросли лесом, но на северное и восточное побережье озера наступал песок, принесенный Харматаном.

Для предотвращения эрозии на северном и восточном побережье озера были посажены отдельные ветрозащитные леса. Ветрозащитный лес на северном побережье озера, напротив, имел необычную форму.

"А? Это похоже на почерк..."

<http://tl.rulate.ru/book/75373/2165933>