

Мы перешли из комнаты Тодзе на кухню, чтобы попрактиковаться в приготовлении пищи.

— Итак, какому блюду ты собираешься меня учить?

Она уже надела фартук.

Я принёс свой фартук из дома, повязал его вокруг талии и ответил:

— Поскольку сложные блюда слишком сложны для приготовления, следует начать с простых гарниров.

Я рассмотрел три варианта — карааге, венскую колбасу и омлет в рулете.

Даже новички легко справятся с этими рецептами.

Они также были популярны среди гарниров для еды с собой.

Предложенный мной вариант показался им приемлемым, и они кивнули в знак согласия.

Кисимото с энтузиазмом спросила:

— Итак, что мы будем готовить в первую очередь?

— Венскую колбасу.

Если бы мне пришлось оценивать сложность, это было бы самое простое блюдо из трёх.

В колбасе нужно просто сделать надрезы и обжарить её на сковороде.

Услышав мои объяснения, Тодзе немедленно схватила кухонный нож.

— ...То, как ты держишь в руках этот нож, придаёт этому глубокий смысл.

— Ты хочешь умереть?! Серьёзно!

Тодзе, привыкшая обращаться с мечами в кендо, умело размахивала кухонным ножом в воздухе.

Её рыжие волосы и свирепые глаза придавали ей невероятно угрожающий вид.

Подождав, пока её волнение уляжется, я выложил красные венские сосиски на разделочную доску и доступно объяснил процесс.

— Представь, что ты отрезаешь ножом примерно треть венской колбасы. Повтори это дважды, чтобы получилось четыре части, и четыре, чтобы получилось восемь частей. Просто, правда?

— Хмпф, ничего особенного!

С этими словами Тодзе принялась мастерски готовить венские сосиски.

Работая сообща, мы быстро приготовили целую упаковку венских сосисок.

Я решил добавить немного декоративности.

Кисимото, наблюдавшая за нашим продвижением, пробормотала:

— Семена чёрного кунжута?

— Нам нужно сделать глазки для осьминога, не так ли?

На этом я разложил семена чёрного кунжута в форме осьминога, используя зубочистку.

На этом приготовление было завершено.

Я поставил сковороду на плиту и, как только она достаточно разогрелась, добавил подготовленные венские сосиски.

Пш-ш-ш-ш-ш!!!

Сосиски начали слегка скручиваться по мере приготовления.

В отличие от венских сосисок, которые в Корее обычно имеют коричневый цвет, японские сосиски отличаются красной начинкой и белой начинкой внутри.

Красный цвет получается из-за красителя в оболочке, а белый внутри — из-за высокого содержания муки, как у рыбных колбасок.

Особых кулинарных навыков не требовалось, поэтому я обжарил их до золотистой корочки, а затем аккуратно разложил на тарелке.

Сразу после этого Тодзе, которая, следуя моему примеру, закончила готовить сосиски, с гордым видом отряхнула руки.

— Хах! Для меня в этом нет ничего сложного!

Уверенность в кулинарии — это не так уж плохо.

Мы оба подали наши тарелки Кисимото, которая согласилась оценить вкус.

Затем Кисимото, сделав жест, как будто поглаживая бороду, взяла пару деревянных палочек для еды.

Она обмакнула их в жёлтую горчицу, а затем съела венскую колбасу, которую приготовил я.

Ням!

— Хм-м!

Глаза Кисимото расширились, как только она положила её в рот.

— На вкус оно как обычная венская сосиска.

— Конечно, она простая, без добавления каких-либо дополнительных ингредиентов.

Попробовав приготовленную мной колбасу, Кисимото теперь попробовала ту, что приготовила Тодзе.

— Ох, эта тоже хороша, только немного подгорела снаружи.

Услышав её, я взял палочками для еды одну из приготовленных Тодзе сосисок и отправил её в рот.

Ням.

— Управление огнём немного разочаровывает, но для первой попытки оно заслуживает проходной оценки.

Её губы слегка скривились, когда она услышала нашу оценку.

Но впереди был ещё долгий путь.

Потому что оставалось покорить две основные горы гарниров к бенто — омлет в рулете и карааге.

Примерно через два часа насыщенный кулинарный мастер-класс подошёл к концу.

Тодзе Карен, которая привыкла к самым простым венским сосискам, потеряла всякую мотивацию из-за череды неудач.

— Ах... Я и не подозревала, что приготовление пищи может быть таким сложным занятием.

— Всё в порядке! Чем больше практики, тем быстрее ты будешь совершенствоваться!

Вы не могли насытиться с первой ложки, но, несмотря на это, ей явно не хватало мастерства.

Начнём с того, что она настаивала на том, чтобы готовить только на сильном огне, и это было главной причиной её кулинарных неудач.

Кто бы мог подумать, что есть люди, которые не знают, что газовые плиты имеют настройки на низкий и средний нагрев?

Пока я ненадолго отвлёкся, она, недовольная медленным процессом приготовления, сама подправила регулировку огня, в результате чего получились блюда, которые можно было описать только как угольные брикеты и адский творожный пирог. Попробовав свои собственные блюда, она скорчила невыразимую гримасу.

— Угх... Акх... Ах!

<http://tl.rulate.ru/book/75380/4201710>