

Я был поглощен книгой, когда звуки из моего собственного желудка вернули меня обратно.

"Пора обедать, хах.....".

Не успел я заметить, как солнце уже перевалило за отметку полудня, и было уже поздно.

□Я хотел продолжить чтение истории, но, чувствуя голод, я не смог бы сосредоточиться.

На странице, до которой я дочитал, я сделал закладку и отложил книгу на время.

С таким количеством копченостей вкус должен был прочно засесть в голове".

Во время чтения книги я остановил волшебный инструмент, но дым все еще клубился внутри коробки.

□Ингредиенты внутри определенно были хорошо прокопчены.

□В волнении я открыл крышку запечатанной коробки.

□Дым внутри коробки внезапно поднялся вверх.

Внутри коробки продукты выглядели как подобает копченым, с коричневым цветом и ароматным запахом.

"Ух ты! Как вкусно!"

□Эти слова произнес не я.

□Я заметил, что рядом со мной сидел мужчина с янтарными волосами.

□Он был примерно одного возраста со мной, или, может быть, немного моложе? Его небесно-голубые глаза невинно блестели, когда он смотрел на копченую еду.□

"Ты кто такой?"

"Я? Я Восьмой".

□Нет, это не то, что я имел в виду.

□Я был поражен внезапным вторжением, но, сделав глубокий вдох, я восстановил свое самообладание.

□Если посмотреть то прежнего человека, сидящего на стуле, там уже не было.

□Значит, этот парень, вероятно, тот, кто был здесь до меня, сидя на этом стуле.

"Не нужно быть таким настороженным. Я учуял что-то вкусное, вот мне и стало любопытно".

"Тогда ты достиг своей цели. Возвращайся к себе".

"Эй, ты добавил какой-то странный дым, но эта еда вкусная?"

□Он не слышал ничего из того, что я сказал. Уши на голове этого парня просто так?

□Нет, я думаю, он намеренно игнорирует меня.

"..... Я бы ни за что не принес на улицу что-то невкусное".

"Дай-ка я попробую".

Очевидно, этот человек по имени Восьмой никогда раньше не пробовал копчености.

□ Это раздражало, поэтому я предложил ему один из шампуров, и после некоторого колебания он выбрал классический, сырный.

□ Он взял сыр на шампуре и поднял его, чтобы понюхать.

"Он пахнет так необычно! Пахнет не дымом, а странным запахом!".

Пошумев в одиночестве, Восьмой откусил кусочек сыра.

"Вкусно!"

□ При такой реакции, уголки моего рта непроизвольно приподнялись.

"Откуда этот сыр? Ты использовал какой-то особенный сыр?"

"Нет, это обычный сыр с рынка в центральном районе. Один кусок стоит меньше серебряной монеты".

"Я не могу поверить, что обычный сыр может быть таким вкусным. Есть какой-то пикантный или другой привкус, такое ощущение, что вкус подняли на несколько уровней.....".

Лучше всего использовать высококачественный сыр, но даже обычный сыр можно сделать в достаточной степени вкусным.

"Как называется это приготовление?"

"Копчение. В этот раз я использовал метод под названием горячее копчение".

"Копчение.... Просто добавив дым, ты можешь сделать его таким вкусным?"

"Я не просто использую любой вид дыма, все пойдет не так, если вы тщательно не подберете щепу, которая принесет наилучшие ароматы".

□ Если бы вы делали щепу из деревьев, которые можно найти в округе, вы не получили бы таких хороших ароматов.

Только используя подходящие для каждого ингредиента щепки и сочетая их, можно добиться сложных вкусов и пикантности.

"Это та штука с щепой? Сушеная кора?"

"Точно. Кстати, их делают из яблонь".

Когда я показал ему пакет с щепой, он восхищенно обнюхал ее.

□ Прямо как собака.

Когда он удовлетворился, я забрал пакет с щепками.

"Можно мне попробовать и другие?".

"Принесите тарелку. После того, как я вам их наложу, возвращайтесь к себе".

"Спасибо."

□Восьмой сказал слова благодарности и быстро побежал обратно в свою палатку.

□Затем он вернулся не только со своей тарелкой, но и с бутылкой вина.

"Подарок за то, что позволил мне есть хорошую еду. Я налью тебе бокал".

"Давай попробуем".

Человек, который странным образом вторгается в ваше личное пространство, но, похоже, у него есть какие-то представления об этикете.

Я протянул ему бокал, и Восьмой налил красного вина из винной бутылки.

Когда я ненароком взглянул на этикетку, меня удивила марка.

"..... Разве это вино не из Серберуса?"

□Редкое вино, сделанное в Серберусе, регионе, славящемся своим вином.

□Из винограда, выращенного на богатой почве и обработанного особым способом, каждый год выпускается всего сто бутылок этого вина.

Такое выдающееся вино означает, что королевские особы и высокопоставленные аристократы скупают его постоянно, поэтому тем, кто находится в среднем сословии и ниже, нелегко его достать. Это не то, что можно получить, просто имея деньги.

"О, если ты знаешь об этом, значит, ты тоже знаток? Это драгоценная вещь, так что пейте и наслаждайтесь".

" Благодарю."

Улыбка на лице Восьмого была не насмешливой, а скорее улыбкой человека, который хочет похвастаться продуктом, которым он гордится.

Восьмой закончил наливать вино, слегка обтер бутылку салфеткой и закрутил пробку.

В его движениях не было медлительности, словно он был официантом в высококлассном баре.

□Помню, даже в прошлой жизни, когда я ходил в походы, друзья-одиночки обменивались друг с другом едой подобным образом.

□Возвращать добро добром. Мне нравится этот принцип.

Я беру у Восьмого тарелку и кладу на нее сыр, яйца, бекон, орехи, арахис и всякую другую еду.

Восьмой с радостью взял ее и спокойно вернулся в свое кресло.

□Немного насладившись богатым ароматом, я отпил из бокала.

Концентрированный вкус винограда подкрепляется освежающей ноткой минеральной воды.

"Это действительно вкусное вино, но я думаю, что оно будет еще лучше в паре с мясом или сыром".

□Такой концентрированный вкус лучше сочетается с сытными блюдами, такими как мясо и сыр. Такова была идея, к которой я пришел.

Чтобы проверить ее, я насадил на шампур кусочек копченого бекона и положил его в рот.

□Бекон был хорошо приправлен и изначально был жирным. Если добавить к нему аромат дыма, он просто не мог быть не вкусным.

Во рту нежный бекон заиграл, свободно высвобождая свой вкус.

Затем смешайте это с вином Серберус.

Сладость вина подчеркивает пикантность мяса и усиливает аромат дыма, а танины и кислотность объединяют все вместе.

"Я знал, что это подходит".

□Как я и предполагал, оно прекрасно сочеталось с беконом.

"Восхитительно!"

Пока я восхищался вином, Восьмой, сидевший справа от меня, раскачивал ногами, крича при этом.

□Мне было интересно, заметил ли он синергию копченостей и вина.

Парень со странностями, но я буду делать то, что мне нравится, а он может делать то, что нравится ему.

Сосредоточившись, я положил руку на сыр.

□Сыр был хорошо пропитан дымом, и его поверхность стала немного твердой и еще более желтоватой.

□Я нанизываю сыр на шампур и кладу его прямо в рот.

□Первоначально он был бы на вкус как любой другой сыр, которым заполнен рынок. Однако после добавления дыма сыр приобрел более насыщенный вкус.

□Затем снова вино "Серберус".

□Оно смыло остатки густого вкуса сыра.

Послевкусие освежает, а вкус остается во рту. Бесподобно.

□После поедания сыра наступает черед приправленных яиц.

До копчения у них была светло-коричневая поверхность из-за цвета соуса, но теперь она стала полностью коричневой.

□Наслаждаясь ароматом, я откусил кусочек копченого приправленного яйца.

□Сладкая приправа соуса и аромат дыма прекрасно сочетались.

Поскольку время копчения было оптимальным, белок не был слишком твердым, а сладкий полусырой желток вязко растекался.

".....Очень вкусно".

В прошлый раз, когда я пытался, время варки и приправы было немного не то, но в этот раз желток был наполовину сварен, и все было полностью в моем вкусе.

Это блюдо хорошо, когда вы готовите и едите его дома, но мне кажется, что оно еще вкуснее, когда вы едите его на природе.

□Хотя я с подозрением отношусь к идее, что еда становится вкуснее, когда ее едят вместе с большой группой людей, я полностью согласен с другой теорией.

Покончив с основными блюдами, я наслаждался рыбалкой на озере, закусывая копчеными орехами и арахисом.

<http://tl.rulate.ru/book/78309/2392753>