

Из кухни особняка доносятся жизнерадостные звуки. Бартоло нарезал свежий лук отточенными движениями. Затем он обжарил его до полупрозрачного состояния. Я же в это время двумя ножами рубил мясо – 70% говядины и 30% свинины.

- Можно ли вообще так рубить мясо? – Бартоло бросил взгляд на мясо.

- Конечно.

- Ты уверен?

Я готовлю гамбургский стейк. Он лёгок в приготовлении, мягок и приятен на вкус. И дети, и взрослые любят его, и даже постаревшие люди, чьи челюсти уже не столь сильны, могут его есть. Гамбургский стейк подойдёт кому угодно. И это просто поразительно.

Когда мясо нарублено, а лук остыл, пора смешивать их с яйцами. Перед этим я создал в миске лёд. При смешивании надо остудить руки водой. Иначе жир испарится от тепла рук, и мясо станет сухим.

Перемешав их до клейкого состояния, я применил легендарную технику, которая является истинным образом всех, кто делает гамбургский стейк.

Смешанные ингредиенты перелетают из одной моей ладони в другую, раз десять. Это техника матерей. Это убирает воздух из стейка и не даёт ему расползтись при жарке.

Когда я женюсь, я хочу, чтобы моя жена делала это у меня на виду в фартуке. Я хочу видеть это.

- Эй, парень, у тебя странное лицо.

- Хах!

Уупс, нет, нет, я сейчас готовлю. Я поспешил вернуть себе нормальное выражение лица. Честно говоря, когда я в старшей школе использовал эту технику, я в конце концов промахнулся и залепил стейком в стоявшего рядом друга. Я до сих пор помню, как ингредиенты прилипли к фартуку. Выглядело как го... нет, ничего. Пожалуйста, забудьте об этом. Самое главное, я хочу сказать, что вы должны быть осторожны.

На разогретом масле в сковороде обжаривается одна сторона. Во время жарки середину следует мягко придавливать. Стейк нагревается полностью, но середине обычно достаётся меньше всего тепла, поэтому её надо прижимать. Кстати, жарить надо на среднем огне. Слабый огонь не прожарит стейк, а сильный сожжёт поверхность.

Когда одна сторона готова, его переворачивают и накрывают крышкой, чтобы готовилось в закрытом пространстве. Он будет готов, когда прожарится изнутри.

- Готово!

- О! Пахнет очень хорошо! Запах, должно быть, уже и за пределами кухни.

- Наверное.

В открытой двери кухни виднеется лицо Мины.

- Как грязно. У неё слюна течёт.

- Она почему-то тяжело дышит.

Наверняка она отчаянно пытается втянуть в себя побольше аромата гамбургского стейка. Я слышу её тяжёлое дыхание.

- Это гиена... Она пришла за остатками.

- Я не знаю, что такое гиена, но я тебя понял. У неё волчьи глаза.

- Забудем про это.

- Да. Это не сахар, так что проблем не должно возникнуть.

Игнорируя облизывающуюся Мину, я вместе с Бартоло приготовился попробовать гамбургские стейки.

- Хауу....

Пока мы накрывали стол, мы услышали что-то, похожее на подвывание голодной собаки. Я ничего не слышал. Это галлюцинации.

- Давай есть, Бартоло!

- М... Да.

Кажется, взгляд Мины беспокоил Бартоло, так что его ответ вышел немного неуверенным.

- Мм, вкусно. Это и есть гамбургский стейк.

Не слишком жёсткий и не слишком мягкий. Середина отлично прожарилась, и цвет стал из красного приятного коричневатого оттенка.

- Поразительно... мясо мягкое. И этот мясной сок... - Бартоло наслаждался вкусом, попутно вставляя комментарии.

- Хававава....

Как долго Мина собирается там стоять? А работа?

- Эти вышли отлично. Почему бы не сделать ещё, для практики?

- Точно, давай! С сыром они хорошо пойдут!

- Вау! А ты хорош, Бартоло. Я рекомендую сыр. А вместо лука можно положить морковь или грибы.

Мы кивнули друг другу.

- Так... Что делать с оставшимся стейком?

-!

Бартоло указал на стейк, оставшийся на сковороде. Мда. Поскольку мне надо будет пробовать результаты практики Бартоло, я не могу много есть. Если я съем много сейчас, это повредит моему ужину, а ведь мне только 6 лет! Для бартоло одним больше, одним меньше - никакой разницы. Но Бартоло смотрел на дверь.

- Парень, могу я отдать его Мине? Я не смогу поужинать, если съем ещё. Поделимся с Миной.

- Фуваа!

При слове «Мина» от двери раздался радостный возглас.

- Господин Альфрид, могу я...?

- Можешь.

- Спасибо большое!

Мина прямо расцвела. Она вытянулась, смотря, как Бартоло перекладывает стейк на тарелку. У неё в руках уже были нож и вилка.

- Гамбург♪ Гамбург♪

Гиена, твоё счастье, что ты так долго тут была.

- Держи.

Бартоло отдал Мине тарелку со стейком и овощами. В этот раз соуса нет. Мина со слезами смотрела на стейк, медленно втягивая в себя аромат.

- Хаа.... Один лишь запах делает меня счастливой.

- Тогда, он тебе больше не нужен?

- Н-нет, конечно нужен! ...Простите.

- Д-да. Извини.

Мина взяла нож и вилку наизготовку. Нож медленно приближался к мясу.

- Здесь вкусно пахнет? Это ты приготовил, Аль? Можешь дать мне немного?

О нет! Запах гамбургского стейка привлёк монстра!

- Фуэ? Мой гамбургский стейк исчез!

- Элионора. Сегодня в меню гамбургский стейк.

- Э...! Нет...!

Я выдернул стейк из-под носа у Мины и преподнёс его персоне, имевшей наибольший приоритет. Прости, Мина. Таков мир. Те, кто выше, эксплуатируют тех, кто ниже. Мир так жесток.

- Ваа! Выглядит вкусно! Я съем его с матушкой Элной.

- Э? Нет, но сейчас...

- Никаких сейчас! А ну пошли.

- Э? Подождите! А! Гамбург.....!

Мел схватила Мину за рукав и потащила за собой.

- Ээх, я позову тебя, когда будет готово.

- Правда? Обещай!

Она успела крикнуть это перед тем, как её вытащили из кухни. В конце концов в тот день Мина так и не смогла поесть гамбургского стейка.

Пришли Элионора и Элна. Похоже, им понравился гамбургский стейк, и для Мины просто ничего не могло остаться.

<http://tl.rulate.ru/book/7913/3299709>