Я глянул на меч Кодзиро, его оружие красивое и ухоженное, на лезвии нет зазубрин, а также отсутствует ржавчина. Удивительно хорошее обращение для человека, что хочет бросить свою работу.

Окунув в кипящую воду лезвие ножа, я приготовился к обработке продукта. Сначала нужно одним точным движением отрезать голову угря, если начинать рубить его шею, в мясе будет много мелких костей, что не очень хорошо для дальнейшего приготовления.

После этого нужно окунуть угря в холодную воду, чтобы немного остудить мясо.

– Ледяная вода позволяет немного заморозить мясо, это оставит несколько капель крови в клетках, что придаст угрю особый вкус.

– Очень интересная технология, я никогда бы не подумал об этом. Да и холодную воду найти сложно, только в колодце, а их нет в этом районе города.

– Я ещё рыбы поймал!

Пока мы с Кодзиро готовили угря, Румба продолжал ловить рыбу и складывал её в большую корзину. Он уже поймал много, но даже так не доволен своим уловом и, немного обсохнув, продолжает спускаться на дно реки, чтобы ловить больше рыбы.

Пока мы наблюдали за Румбой, угорь успел достаточно охладиться. На берегу реки удалось найти немного сухих веток и щепы, и, пока мой помощник готовил костёр, я продолжал возиться с остальной рыбой.

– Чтобы уменьшить горечь, нужно правильно разделать угря. В печени есть специальная желчь, она нужна ему для переваривания твёрдой пищи, и, если ты её разрежешь, вкус желчи испортит всё мясо.

– Никогда бы о таком не подумал.

Я достал угря и положил его на разделочный стол. Острым ножом надавить на живот и аккуратно удалить внутренние органы. После этого нужно закинуть угря в горячую воду, за пару минут до её закипания, когда первые пузырьки пара начнут подниматься от дна кастрюли, продержать там тушку десять секунд.

– Что это такое?

– Это слизь угря, вот она также придаёт ему неприятный горький вкус.

Белая слизь поднимается с тела угря, но десяти секунд достаточно, чтобы избавиться от

большей части слизи. После этого нужно охладить угря ещё раз.

После этого нужно положить угря на доску, зафиксировать его волшебными колышками, и начать немедленную обработку самого мяса.

– Как интересно, никогда не думал, что угря можно фиксировать.

– Это основной способ обработки любой рыбы. Очень помогает, советую подучиться.

Мы продолжали общаться на тему обработки рыбы, а я тем временем удалял мелкие кости из мяса. Когда вы хотите есть мякоть, вам не хочется видеть там мелкие кости.

Как только последние кости удалены, нужно сделать небольшие надрезы на коже.

– Я понимаю, зачем ты удалил мелкие кости, но зачем эти надрезы? Ты что собираешься варить суп или что?

– Это нужно для предотвращения сжимания кожи при выпечке, во время готовки жир будет выходить из надрезов, что предотвратит надрывы на шкуре. Да и выглядеть будет просто восхитительно.

– Понятно, теперь я буду знать.

Они совсем не представляют, как правильно готовить рыбу, хотя даже при таком уровне знаний готовят вкусно.

Угорь надевается на шпажки вдоль всего позвоночника, это позволяет удерживать его в нужном направлении, не позволяя рыбке переворачиваться и сжигаться с одной стороны.

Я приготовил специальную коробку из веток на костре, так огонь будет равномерно окутывать угрей, а не прожаривать только одно место.

– Как мне не хватает сетки для гриля, но ничего, у нас и так получится вкусно.

Я могу достать из пространственного кармана соус, сказав, что просто ношу его в кармане, но достать на глазах незнакомого человека сетку для гриля размером два на метр, будет слишком странным проявлением моей магии.

Это заставляет меня редко пользоваться магией пространства в присутствии других людей. Можно достать из кармана что-то маленькое: печенье, баночку с соусом, ножик, мячик, монеты, но не бочку для соуса или мешок риса.

Соевый соус можно носить в маленькой стеклянной банке, именно так поступает большинство людей, что не любят покупать другие соусы в магазинах.

– Нужно добавить немного соуса, а потом посолить. Как только на угре образуется ароматная корочка, можно сказать, что мы его приготовили.

– Эй, ты достал баночку соуса из кармана? Всегда носишь с собой?!

Вот почему я говорю о том, что лучше не доставать из кармана большие предметы, что даже в теории не смогут там поместиться. Да, я достал из кармана баночку с соевым соусом и поставил её около костра.

– Да, я много экспериментирую с вашей едой, так что прихватил с собой соус.

– Понятно. Нет, на самом деле, некоторые мои друзья тоже носят с собой соус, потому что им нравится определённый вид, который подают не в каждом ресторане.

Приятно понимать, что ему понравилось. Несколько раз я смазал угря соусом, каждый раз дожидаясь, когда он успеет окончательно запечься. Каждый раз, когда мы что-то делаем с угрём, с него падают капли жира в огонь, и раздаётся шипение.

– Мама, пахнет вкусно!

– И правда, пахнет вкусно! Может кто-то готовит рыбу?

Люди на мосту начали чувствовать запах угря Они ходили мимо реки, но не могли найти ресторанчик, откуда идёт такой приятный запах.

После рыбы с солью мы проголодались ещё сильнее, так что от запаха готовившегося угря во рту выделялась слюна, а есть хотелось ещё больше.

– Аль, ещё долго? У меня уже в животе урчит от запаха.

– Я понимаю твои чувства, но мне нужно немного времени.

Ждать, самое важное умение любого начинающего повара. Недожаренное или наоборот пережаренное блюдо будет ужасным на вкус.

Румба уже закончил ловить рыбу и просто смотрел на огонь в ожидании новой еды. Меня уже начали пугать его голодные глаза, как будто Румба прямо сейчас готов накинуться и съесть меня лично.

Мы продолжаем медленно переворачивать угря, потом вновь смазываем его соусом, ждём пока он запечётся, а потом вновь повторяем всё по кругу.

Угорь наконец-то приготовлен.

– Хорошо, всё готово.

– Можно кушать?

Румба смотрит на готового угря, он явно ожидает своей порции.

– Ага, можно!

Я протянул Румбе и Кодзиро их шампуры с угрями. Они медленно с небольшой опаской откусили первые кусочки готового блюда.

– Как вкусно!

– Как вкусно! Раньше, когда я пробовал угрей, они были жутко горькими.

Хех. Они оба начали с большим наслаждением поедать приготовленного мной угря. Я также медленно начал жевать. Кожа нежная, но только пока он свежая, приятное угревое мясо и соус смешиваются вместе, чтобы показать непревзойдённый вкус.

– Сюда бы ещё немного риса!

– Рис это хорошо, я знаю, где его взять, но у меня нет денег.

– Это не проблема, мы заплатим.

Кодзиро побежал куда-то, а через пару минут вернулся с тремя тарелками готового риса и палочками для еды, а вместе с ним пришёл молодой торговец. Мы передали ему три монеты, и тот довольный удалился по своим делам.

– Вот теперь это можно есть, только… а вилки нет?

Румба не любит палочки, ему куда удобнее кушать вилкой. Я тут же создал вилку при помощи магии и передал её Румбе.

– Спасибо Аль!

Когда мы закончили наслаждаться угрём с рисом, Кодзиро встал, его глаза были наполнены счастьем.

– Ух… я решил, Аль.

– Что такое?

Он улыбнулся и сказал: «– Я оставлю работу мечником и стану готовить угрей!»

http://tl.rulate.ru/book/7913/3462507