

На следующий день, все кроме меня, играли в пинг-понг. Это было вчера, а сегодня я проснулся рано утром. Матушка сказала, что сегодня хочет приготовить что-нибудь из продуктов Кагуры, которые разгрузили вчера.

Так же на этом настоял отец Норд и брат Сильвио. Так же Бартоло хотел поработать с новыми ингредиентами и принялся готовить завтрак.

Ну, изначально я решил отправиться в путешествие именно, чтобы изменить наши привычные завтраки, и добавить в них японские блюда. Несмотря на то, что в особняке никто не спал, я не слышал голосов.

Зато в столовой слышался звук удара маленького меча об деревянные ракетки. Отлично, значим, им понравилась наша новая игра.

Никогда ранее в моём доме не было так тихо, даже когда я создал реверси. Войдя на кухню, я нашёл там Бартоло.

- О, ты уже проснулся?

Он улыбнулся, пытаясь быть милым, хотя как милым может быть большой волосатый мужчина? Обычно он на всех ворчит, поскольку горничные и другие домочадцы любят таскать у него съестные припасы или тревожить раньше времени.

- Да, не хотел, чтобы меня вновь будила мать.

- Ха! Да, вчерашняя ваша битва была легендарной!

Да, наша маленькая битва была очень даже отличной, но назвать её легендарной я не могу.

- Это действительно было интересно, не более.

- Мать и сын начали небольшую битву за пробуждение, интересно.

Бартоло пожал плечами, наши маленькие магические тренировки порадовали всех. Любые неприятности хочется решать при помощи магии, а не силовыми методами.

- Ладно, давай отложим беседу и решим приготовить для наших домочадцев что-нибудь вкусное.

- Давай!

Сегодня мне нужно рассказать Бартоло об ингредиентах и о том, как их готовить. Это займёт куда больше времени, чем я планировал изначально. Пока я думал, с чего мне начать, Бартоло потянулся к одному из деревянных ящиков.

Наша кухня так мала, что даже хранить все купленные мной предметы сложно.

- Это кухня стала так мала или я купил так много?

- Это ты купил половину Кагуры, так что проблема не в кухне.

- Да, я решил купить много, не хочется через месяц вновь отправляться за мешком риса.

- В любом случае, у нас мало места. - Сурово сказал Бартоло.

Да, уж, ничего тут не поделаешь, места на кухне и правду мало.

- Ладно, какие блюда мы собираемся из этого готовить?

- Много что, все купленные мной продукты удобно хранить, так что не переживай об этом.

- Тебе легко говорить, твоя комната свободна, а я спать буду на мешке с рисом!

Даже если это так, наши запасы уйдут куда быстрее, чем думает Бартоло. В японской кухне есть свои плюсы, все блюда готовятся максимально быстро.

Бартоло достал один из мешков с рисом.

- Сначала нужно поставить вариться рис, это самый трудоёмкий процесс.

- Хорошо, как правильно его варить?

Бартоло уже готовил рис, но для каждого блюда его нужно готовить по-своему. Для начала нужно взять рис и промыть его в холодной воде, а затем поместить рис в большую тару и поставить на медленный огонь.

Сегодня в нашем меню: яйца-гриль, мисо-суп, лолось на гриле и рис с тушёным шпинатом.

Эти блюда не требуют особого способа приготовления, всё делается из уже готовых ингредиентов, главное не передержать на огне. Я подумал об необходимых ингредиентах, и начал собирать их на столе.

- Эй, Аль, что ты вообще делаешь? Просто скажи, какие ингредиенты тебе нужны и я всё подам!

- Хорошо, тогда давай мне готовку с рисом.

При моём росте очень сложно искать продукты на верхних полках. Так что я просто диктовал Бартоло, что мне нужно, а сам занялся рисом.

Медленно помешивая рис в небольшой миске, промывая каждое зёрнышко в холодной воде, я следил, чтобы на стол попадали нужные продукты. Сейчас лето, так что промывать рис не проблема, а вот зимой руки замерзают очень быстро.

Трижды сменив воду, я наполнил чашку с рисом и поставил её на стол. Бартоло же приготовил всё остальное. Разумеется, повар на кухне должен прекрасно знать, что и где у него лежит.

- Всё?

- Да, а я как раз закончил с рисом.

Я передал рис Бартоло, а сам решил заняться приготовлением остального. Для начала нужно закинуть дрова в гриль, хотя у меня есть магия, приготовления блюд на гриле возможно только при использовании дров.

Волшебная печь лучшая штука для домашнего повара, но ничто не заменит настоящего огня, когда нужно приготовить блюдо на огне. Вообще, нужно будет сходить к Логану и поговорить с ним по поводу специальной грильнице. Мы вышли на улицу, чтобы начать готовку.

Пока Бартоло подгонял температуру, подкидывая в топку дрова, я принялся мыть нужные ингредиенты.

- Бартоло, где соевый соус?

- Большая бочка в правом углу.

Не поднимаясь с колен, он послал меня в нужную сторону. Так мне нужно много соевого соуса. Открыв крышку большой бочки, я почувствовал его приятный аромат, продавец меня не обманул, это лучший соевый соус во всей Кагуре.

- Ты его хотя бы пробовал? - Задал мне вопрос Бартоло, смотря на чашку с соевым соусом. Он хороший повар, но просто никогда не пробовал соусы с другого континента.

- Верно, его можно смешивать с любыми блюдами, главное в умеренном количестве!

Я протянул Бартоло маленькую тарелку, он же недоверчиво обмакнул большой палец и с опаской облизнул его.

- Соевый соус делится на три основных типа: сладкий, кисло-сладкий и горький. Это сладкий, он хорошо сочетается с рисом и рыбой.

- Кстати, очень даже вкусно, хотя и не привычно, - пробормотал Бартоло, обмакивая палец второй раз.

- Сейчас мы будем готовить яйца на гриле с соевым соусом, это будет вкусно и всем понравится!

Мой рассказ о соевом соусе, его истории и правильном использовании растянулся на добрых двадцать минут.

- Лекция закончилась, пора переходить к практике!

<http://tl.rulate.ru/book/7913/3462594>