

- Ну и как вам соевый соус и мисо?

- Я собираюсь приготовить рисовые шарики на гриле и гохэй моти, но и на то и на другое нужен рис.

Оба блюда легко приготовить из риса, да и времени на это уйдёт не так много, к тому же, к обоим блюдам хорошо подходит как соевый соус, так и паста мисо. Рецептуру можно очень легко запомнить и готовить когда угодно.

- Прикольно, вот только у меня нет риса.

- У меня тоже, да и его в магазине то не купишь.

- Верно, хотя рис классный, отец как-то приносил пару раз.

Это, правда, когда я отправился в Кагуру, в деревни уже просто не было риса, с тех пор прошёл целый месяц, так что если кто-то даже и делал запасы, они уже давно закончились.

Я изначально планировал продать часть риса в местное кафе, а Бартоло предложил обменять его на другие товары у местных жителей и приезжих, так просто будет легче, чем искать на него покупателей.

- Ничего страшного, я всё понимал и захватил с собой рис.

Идя сюда, я понимал, что ни у Тора, ни у Асумы не будет риса, так что мне придётся брать его с собой. По факту, я могу завалить весь дом Тора рисом, но я не настолько щедрый, чтобы тратить деньги просто так.

- Мы купили много риса в Кагуре, так что через пару дней рис вновь появится на деревенском рынке.

- Правда? Отлично, нужно будет сказать матушке, она уже отложила денег, чтобы купить мешочек.

- Я вновь смогу есть рис! - Синхронно прокричали Асумо и Шейла от радости. Не всем сельским жителям рис по карману, да и многие его просто не любят.

- Тогда давайте готовить!

- Есть.

Когда я сказал об этом, достал из кармана рис и аккуратно положил его на стол, словно достал из кармана, а не откуда-то из пространства. Я достал уже готовый рис, а когда открыл крышку, рис был словно приготовленный пару минут назад.

В этом и есть чудеса пространственного кармана, ты просто достаёшь оттуда что-то приготовленное год назад, но оно всё ещё горячее.

- Рис уже готов.

Тор посмотрел на уже сваренный рис.

- Тогда давай сделаем рисовые шарики по количеству человек.

- Только по количеству человек? Надо как минимум три на человека.

- Давайте лучше по пять.

- Я тоже за пять на человека.

- Тогда давайте по пять на человека.

Хм, мне нужно всего два, поскольку я утром плотно позавтракал, но Асумо и Шейла явно не завтракали так же плотно как я. Так что мне пришлось достать ещё одну порцию риса.

Затем я создал шар тёплой воды, любой повар перед приготовлением пищи обязан вымыть руки.

- У тебя есть полотенце?

- Да!

Тор передал мне полотенце.

- Теперь мыть руки!

Это намного проще, чем мыть руки, наливая воду из фляги с водой. Когда все помыли руки, я просто растворил новый шар.

- Я буду катать рис!

Тор схватился на кусок риса и принялся скатывать один большой шарик, но я предложил каждому делать шарики для себя, но делать их одного размера. Чтобы есть рисовые шарики с соевым соусом, нужно правильно скатать форму. Если скатать их слишком сильно, кусать будет неудобно, а если скатать слишком слабо, то шарики будут разваливаться быстрее, чем ты успеешь их проглотить.

- Эй, Асумо, почему у тебя такой большой шарик?

Асумо катал шарики в два раза больше, чем нужно. Его шарики больше напоминали мяч для футбола.

- Рисовые шарики должны быть маленькими, а не размером с мяч для игр.

- Верно...

Асумо принялся разламывать свой шарик на несколько.

- Вообще мы привыкли делать шарики большими, чтобы добавлять что-то внутрь.

Да, в рисовые шарики можно добавлять многое, но это не уже другое блюдо. В зависимости от семьи каждый должен выбирать свои ингредиенты, но я любитель классической кухни.

- Вот так, если будешь скатывать очень сильно, то шарики станут твёрдые и плохо будут впитывать соевый соус.

- Понятно!

Асумо не хотел готовить, ему хотелось как можно быстрее съесть рис с соусом.

Асумо и Шейла не смотря на скорость, готовили красиво, а вот шарики Тора больше напоминали лепёшки.

Сделав шарики для себя, я решил помочь Тору.

- Смотри, берёшь немного риса, и начинаешь его катать.

Следующим нашим шагом будет приготовления правильного соуса.

Для начала мне нужна паста мисо и соевый соус, а так же сахар!

<http://tl.rulate.ru/book/7913/3462613>