

Глава 67. Приготовление риса

Есть причина, почему Рения не выбрал сад как место для тестирования рисоварки.

Фрау установила в саду полный запрет на огонь.

Что касается причины, Фрау не хотелось рассказывать им, поскольку это был секрет, связанный с ее работой по дому, но, поскольку она строго-настрого запретила разводить в саду огонь, никто не решался нарушать это правило.

Рения задавался вопросом, есть ли что-то взрывчатое в саду, о чем он не знает, но никто, кроме Фрау, не мог ответить на этот вопрос.

Поэтому Рения попытался провести свой эксперимент на кухне, однако обычный кухонный стол едва ли подходит для тестирования рисоварки.

Однако было еще кое-что, установленное на кухне этого дома.

Это каменный цилиндр.

Сначала Рения не знал, что это такое. Он не понимал, почему этот цилиндр установлен именно на кухне, но, подумав, он понял, что это, по-видимому, тандыр, по крайней мере, так он назывался в его предыдущем мире. (Т/Н: Тандыр – это каменный цилиндр, предназначенный для того, чтобы разводить огонь внутри него, пока он остается закрытым, погуглите фото)

Когда он спросил Фрау, она ответила, что он обычно используется для гриля, чтобы мясо, подвешенное над ним, могло коптиться.

Хорошо бы испробовать рисоварку, подвесив ее на какой-нибудь палке над огнем в этом специальном цилиндре.

«Ммм...» (Лиарис)

~Сначала я должен понять в теории, как готовить рис, прежде чем приступить к делу.

Если я смешаю маленький зернистый рис и рис, который слегка расколот, рис приготовится неравномерно.

Так как требуется слишком много времени, чтобы перебрать его, я лучше буду готовить его достаточно медленно, чтобы паровая обработка прошла равномерно~

«Рения-сан?» (Лиарис)

~Что очень важно для приготовления риса – это качество и количество воды.

На 60-70% сваренный рис состоит из воды.

Другими словами, не будет преувеличением сказать, что от воды зависит вкус вареного риса.

Не стоит прикладывать слишком много усилий для промывания риса.

Это приведет к тому, что рис расколется и на нем образуются трещины.

Нужно просто несколько раз заменить воду в чаше, чтобы удалить грязь с поверхности риса.

Можно поместить рис в специальную посуду несколько раз встряхнуть его вверх и вниз.

После промывания риса необходимо сделать так, чтобы вода была правильно была поглощена рисом.

Если готовить рис просто так, ядро останется без воды, и рис не станет вкусным после приготовления~

«Мм? Рения-сан, ты слышишь меня?» (Лиарис)

«Оставьте его в покое на некоторое время. Вероятно, он сейчас делает что-то очень важное» (Фрау)

Все, что связано с водой в доме Рении, было сделано с помощью магии.

Принцип был прост для Рении: эта вода не имела каких-либо примесей из-за того, что она была сделана с помощью магии.

Это было что-то вроде очищенной воды, так она называлась в его прежнем мире, и можно сказать, что это была подходящая вода для приготовления риса.

Поскольку она не имеет вкуса и запаха, он не перебьет вкус риса.

Как только рис разбух от воды, Рения поместил его в рисоварку, чтобы затем повесить над каменной плитой.

«Но я пришла, чтобы посоветоваться с Ренией» (Лиарис)

«Если Вы будете отвлекать Рению-сана, когда он занят, он все равно не сможет поговорить с Вами, даже если будет слышать Вас, будьте уверены» (Куровал)

«Что-о? Эльф говорит на человеческом языке?» (Лиарис)

«Вы бы удивились еще больше, когда увидели бы, сколько эльфов здесь было недавно» (Фрау)

«Да? Ах, теперь, когда ты сказала это... почему эльф!? Почему здесь эльф!?» (Лиарис)

Насыпав рис, который полностью впитал воду, в рисоварку, Рения снова добавил к рису воды.

Правильные пропорции – это 1 часть риса и 1,2 часть воды, но Рения немного не долил воды, поскольку он не любит разваренный рис.

Как только он закрыл рисоварку крышкой, настало время разжечь огонь. Если рисоварка находится непосредственно в огне, она слегка покрывается тонким слоем сажи. Однако огонь, который использовал Рения, также был создан с помощью магии, поэтому никакой копоти не должно было остаться на рисоварке.

Рения регулировал огонь, стараясь подобрать правильную мощность.

«Возьмите пока этот чай» (Фрау)

«А, спасибо. Черный чай, не так ли? Хороший вкус» (Лиарис)

«Позже я принесу зеленый чай. Хозяин сказал мне, что зеленый чай просто необходим при

употреблении риса» (Фрау)

«А? Меня угостят рисом?» (Лиарис)

«Да, мы вас угостить... Пожалуйста, не отказываться, Рения-сан будет рад, если Вы будете с нами. Я буду рад, если Вы будете относиться ко мне хорошо» (Куровал)

«Очень приятно. Меня зовут Лиарис. Я работаю учителем в школе приключенцев Кукрики» (Лиарис)

Итак, приготовление занимает 5 минут на слабом огне, 5 минут на среднем огне, 5 минут на сильном огне, снова 10 минут на слабом огне и, наконец, тушение в течение 10 минут. Общее время приготовления составляет 35 минут.

Некоторые готовят, следуя инструкциям по времени, некоторые определяют готовность на глаз, все готовят по-разному.

Все готовят по-разному в зависимости от того, в каких условиях происходит приготовление.

Рения пришел к выводу, что он должен корректировать интенсивность пламени во время приготовления.

«Лиарис? По какому делу Вы пришли к хозяину?»(Фрау)

«Хм... Я просто хочу спросить совета насчет Аз-сана» (Лиарис)

«Аз-сан?» (Куровал)

«Он друг хозяина, школьный учитель и любовник Лиарис»(Фрау)

«Что!? Нет... Ну, это... Да, это так» (Лиарис)

«Совет про любовь от Рении-сана? Разве Рения-сан хорошо в этом деле?» (Куровал)

«Звучит немного обидно, но я согласна с Куровал» (Фрау)

После того, как рисоварку снимут с огня, начинается тушение.

Некоторые считают, что нужно готовить рис паром, перевернув рисоварку с ног на голову, но так как у водяного пара не будет места для распространения, если перевернуть посуду вверх дном, рис станет сырым.

Будет правильнее это дать рису отстояться в таком положении, в котором он стоял на огне.

В основном переворачивать рис над огнем следует для того, чтобы дно рисоварки не закоптилось, однако для Рении это необязательно, потому как он использует магический огонь, который не оставляет следов. Можно даже сказать, что в данной ситуации это бессмысленное действие, которое только ухудшит вкус приготовленного риса.

«Обычно, чтобы не испортить рис, его сначала готовят на сильном огне. В таком случае рис выходит среднего качества» (Рения)

«Кому ты объясняешь, хозяин?» (Фрау)

Для того, чтобы рис стал мягче, следует открыть крышку и дать водяному пару выйти из рисоварки.

Вкусный рис не нуждается в дополнительной влаге.

«Так как это первый эксперимент, давайте попробуем съесть его сейчас, согласны?» (Рения)

Приготовленный рис оказался в четырех маленьких мисках, которые принесла Фрау.

После того, как Рения предложил есть рис ложкой, так как палочек для еды не было, все попробовали по ложечке.

Рис получился очень вкусным: со сладковатым привкусом и легким приятным ароматом.

Губы Рении расплылись в улыбке, когда он понял, что рис получился в точности таким, каким должен был получиться.

«Какой приятный и теплый» (Фрау)

«Это способ приготовления, которого я никогда не видела, но это восхитительно!» (Лиарис)

«Как здорово, у рис нет ядро, он мягкий. Рения-сан – Вы настоящий мастер!» (Куровал)

Прислушиваясь к впечатлениям всех троих, он еще раз зачерпнул горячий рис ложкой, смоченной водой.

Рения попытался сделать шарики онигири, которые обычно содержат внутри некоторое количество воздуха, но он приложил усилия для того, чтобы слепить шарик.

Разместив над тандыром железную сетку, он выложил на нее онигири, аккуратно придерживая шарики, и покрыл их соевым соусом, полученным от эльфов, с помощью кулинарной кисточки.

Ароматный запах поджаренного соевого соуса начал распространяться на кухне и, как и следовало ожидать, взгляды всех троих сосредоточились на руках Рении.

«Рения-сан, мне, конечно, стыдно спрашивать это, но достанутся ли такие шарики всем присутствующим?» (Лиарис)

«Не волнуйтесь, я, конечно, сделаю на всех. На этот раз это всего лишь первая проба, но я могу сделать гораздо больше в следующий раз, если они кому-то понравятся. Поскольку есть предел приготовления пищи с рисоваркой, возможно, потребуется приготовить специальный чугунный горшок. Я сообщу вам с Азом, когда соберусь делать рис в следующий раз, и вы попробуете новые порции вместе с нами» (Рения)

«Да, конечно» (Лиарис)

Лицо Лиарис слегка помрачнело.

Покрывая онигири соевым соусом, переворачивая их, чтобы они не подгорели, Рения спросил:

«Так зачем ты сюда явилась? Я слышал, что это насчет Аза, но ты не сказала ничего конкретного» (Рения)

«Утвердительный ответ... Я все же считаю, что заводить такой разговор это грубо, но...»

(Лиарис)

Лиарис выглядела так, будто ей было трудно говорить об этом, однако Рения махнул рукой.

«Не стоит думать так много. Даже если я ничем не смогу помочь, я могу хотя бы выслушать»
(Рения)

Так же, как Аз хотел сохранить дружеские отношения с Ренией, Рения хотел держать руку на пульсе там, где дело касается Аза.

Девушка Аза пришла в гости, так как у нее есть что сказать.

Наверное, какие-нибудь глупости, подумал Рения, и эти глупости не разрешатся, пока он их не выслушает.

«Рения-сан, Вы знаете полное имя Аз-куна?» (Лиарис)

О чем это она? Он вздрогнул на мгновение.

Рения вспомнил, что уже слышал это некоторое время назад.

Рения, который размышлял об этом, слушая звук жарящегося риса, покрытого соевым соусом, озвучил имя, которое каким-то образом все-таки вытащил из глубины своих воспоминаний.

«Аз Хаунд, не так ли? Такова его фамилия, я прав?» (Рения)

«Утвердительный ответ. Его фамилия – это фамилия графа Княжества Трезубца» (Лиарис)

Княжество Трезубца – это герцогство, и поэтому в нем нет короля.

Вместо этого герцогство управляется именем эрцгерцога. Ниже находятся благородные звания герцога, маркиза, графа, виконта, барона, далее идут нижние дворяне, рыцари и младшие рыцари.

Другими словами, есть графское семейство в данном герцогстве, фамилия которых Хаунд, и Аз является членом этого семейства.

Поскольку оно имеет высокий ранг, если считать сверху, можно сказать, что это родословная высокого социального статуса.

«Этот парень молодой наследник благородной семьи» (Рения)

«Он второй сын. Поэтому нет никакой необходимости в том, чтобы Аз пытался в чем-то преуспеть, его фамилия может сделать многое» (Лиарис)

Это деликатная ситуация, подумал Рения.

Обязанность старшего сына – добиться успеха для своего дома, а вот второй сын будет обязан жениться на дочери другого почетного дома для построения благородных связей, чтобы помочь старшему сыну.

Учитывая ситуацию, немногие решатся на месте Аза вести такую жизнь, связанную с приключениями, какую выбрал он.

«Он сбежал из своего дома» (Лиарис)

«Как это связано с нашим разговором?» (Рения)

«Вообще-то, совсем недавно Аз-кун сделал мне предложение, но...» (Лиарис)

Интересно, как он выглядел, когда делал это предложение? Наверное, это было то еще зрелище.

~Если бы я знал, я бы отдал все, чтобы на это посмотреть~, слегка разочарованно подумал Рения.

«Поздравляю. Разве это не то, что должно радовать тебя?» (Рения)

Выражение лица Лиарис не изменилось, оставаясь таким же мрачным.

«Спасибо... Однако, у меня нет благородной фамилии. Я просто Лиарис... моя семья из простолюдинов и не имеет отношения к благородным семьям. Аз-кун сказал мне, что он не возражает. Когда он покинул свой дом, что было скорее похоже на бегство, ему было все равно, что они от него хотят. Однако Аз-кун собирается связаться с обычной простолюдинкой... я опасаясь, что его семья не даст нам спокойно жить» (Лиарис)

«Что это значит? Тебя устранят, как помеху, если ты выйдешь за него? Это несложная ситуация, но, похоже, урегулирование будет довольно сложным. Ты хочешь, чтобы мы устранили их, собрав в одном месте и подстроив все так, будто это был несчастный случай?» (Рения)

«Почему Вы сразу думаете о том, чтобы проучить кого-то, Рения-сан?» (Лиарис)

«Ты предлагаешь что-то другое?»

Как только Рения наклонил голову в сторону, взволнованная Лиарис потрясла головой влево и вправо.

«Тогда что тебе от меня нужно? Я не хочу хвастаться, но, кроме применения силы, я действительно мало что могу» (Рения)

Перебирая онигири, он еще раз обмазал шарики соевым соусом.

Если он переборщит с ним, вкус соевого соуса станет слишком сильным, но Рении нравилось, когда соуса много.

Если эти соусы действительно похожи на те, что были в его мире, он обязан попробовать приготовить онигири с мисо на гриле.

«Что бы я ни говорила уважаемой семье Аз-Куна, они будут требовать определенного уровня почета» (Лиарис)

«Это невозможно, если ты продолжишь быть школьным учителем, это ты имеешь в виду?» (Рения)

«Да! Но сколько лет это займет...? В течение этого времени я буду чувствовать себя плохим человеком, продолжая откладывать свой ответ Аз-куну» (Лиарис)

Ах, она еще не ответила ему. Рении стало жаль Аз-куна.

Аз, вероятно, сейчас ни жив, ни мертв, и будет таким, пока не получит утвердительный ответ, так как он наверняка переступил через себя, чтобы сделать предложение.

Не получать никакого ответа – это ситуация, которая стоит между ним и спокойной жизнью.

Было просто нелепо сидеть и ожидать, когда его семья одобрит его связь с этой девушкой.

«Поэтому я пришла взять совета у Рении-сана» (Лиарис)

Конечно, это история из тех, от которых Рения отказался бы сразу, так как они никак его не касаются.

Однако здесь были замешаны его друг и его девушка.

Короче говоря, если помочь Лиарис получить некоторые достижения, выполнив какое-нибудь задание гильдии, вероятно, семья Аза смягчится.

«Лиарис, твоя регистрация в качестве приключенца все еще действительна?» (Рения)

«Да, даже если человек пойдет работать кем-то другим, регистрация сама по себе останется действительной» (Лиарис)

Размышляя над тем, что им делать, Рения снял с огня один рисовый шарик и бросил Лиарис.

Лиарис инстинктивно поймала онигири голыми руками.

«Ах... Горячо!? Горячо! Как горячо, Рения-сан!» (Лиарис)

«Съешь его после того, как он остынет на тарелке» (Рения)

«Рения-сан. Приятный запах. Пожалуйста, мне один» (Куровал)

«И мне!» (Фрау)

Куровал и Фрау вытянули свои тарелки вперед, будто школьники за обедом.

Рения решил, раскладывая онигири по тарелкам, что они обсудят вопрос Лиарис, когда вернутся Шион и Рона.