Heavenly Farmer (Божественный Фермер) Глава 154 – Домашнее тофу

Перевод: Vzhiiikkk

————

Сяочэнь одной рукой управлялся с жерновами, а в другой держал маленькую миску, немногим больше блюдца. Время от времени он наливал воду в жернова, вместе с которой туда попадали бобы, которые отмачивались всю ночь.

Это были обычные бобы с его фермы, собранные всего через месяц после посадки.

Обычно бобы росли два месяца, но благодаря таланту Шэнь-нуна, у него на ферме им хватало и одного.

Сейчас Сяочэнь перемалывал их, чтобы сделать тофу.

На самом деле существовали специальные приборы, но Сяочэню не нравился результат их работы. Он не знал в чём заключалась причина, однако вкус получался другим.

А у семьи Сяочэня как раз были жернова, которые они давно не использовали.

Он тщательно их помыл, после чего начал вручную перемалывать бобы.

В них он замешал несколько жёлтых и красных бессмертных бобов, чтобы тофу получился вкуснее.

Уже после того как он перемолол их и смешал с соевым молоком, появился великолепный аромат.

Вскоре он вылил последнюю миску с бобами в жернова и через несколько минут они все превратились в соевое молоко, вылившееся через специальное отверстие в стальной тазик.

Получившаяся в итоге жидкость была не полностью белой, а с примесью жёлтого и красного цветов, образовавшихся благодаря бессмертным бобам.

Он уже успел попробовать красный бессмертный боб и оказалось, что вкус у него совсем не такой, как у жёлтых.

Хотя самым странным было то, как он почувствовал жар во всём теле и начал потеть чем-то чёрным. Эти красные бобы вывели из его организма все токсины.

У жёлтых тоже был волшебный эффект, но значительно более слабый – они немного укрепляли физическое состояние организма.

После того как бобы были перемолоты, Сяочэнь залил в жернова больше воды, чтобы слить оставшееся соевое молоко. В итоге получился целый тазик очень приятной на вид и запах жидкости.

Следующим шагом была фильтрация, чтобы в молоке не осталось никаких примесей. В этом ему помогла мама.

Она держала марлю над специальным мешком, а он аккуратно сливал содержимое таза.

После того как всё соевое молоко было слито, она крепко завязала мешок и положила его на специальный деревянный стул для сдавливания, после чего принялась за работу. Вскоре через другое отверстие мешка полилась очищенная жидкость.

На всю процедуру ушло не меньше десяти минут, в мешке остался только осадок. Вполне съедобный, а учитывая тот факт, что это кусочки бессмертных бобов, просто выкидывать такое сокровище было нельзя.

Поэтому было решено использовать осадок для соевого пирога.

Следующим шагом было кипячение.

Он вылил соевое молоко в кастрюлю и зажёг под ней огонь.

Молоко всегда нужно кипятить на слабом огне, иначе оно сразу убежит, но так и не прокипятится.

Постепенно на поверхность всплыла бобовая кожура.

И вновь мама воспользовалась марлей, чтобы её убрать.

После того как всё было готово, мама принесла пластиковый тазик из другой комнаты и ложкой начала соскабливать затвердевшее соевое молоко со стенок кастрюли.

Затем они налили в неё свежего соевого молока и через некоторое время на стенках начал формироваться соевый творог – тофу.

Мама достала для него специальную деревянную миску.

Сперва она положила на её дно марлю, после чего соскоблила получившийся результат в миску и накрыла крышкой.

Всего через несколько часов тофу должно было приготовиться.

В кастрюле ещё остался соевый рассол, который можно было использовать для приготовления чего-нибудь другого.

Сяочэнь взял миску соевого молока и отпил немного. Хотя они не добавляли сахара, оно оказалось приятного сладкого вкуса.

— Сяочэнь, дай я добавлю сахар.

— Не надо, мама, оно и так вкусное. Попробуй.

— Как оно может быть вкусным без сахара, — сказала мать с недоверием и уже начала поднимать сахарницу.

— Попробуй, тебе говорю, — повторил Сяочэнь.

Она отпила немного и удивилась. Действительно вкусно. Они не добавили сахара, но получилось сладко.

Нежный бобовый вкус так и притягивал попробовать его.

— Правда вкусно. Если бы знала, что так вкусно получится, оставила бы побольше соевого молока.

— Хмм, а как получился бобовый осадок?

Сяочэнь взял ложку и попробовал, оказалось так вкусно, что он потянулся взять ещё, но мама хлопнула по руке: — Отцу оставь.

Себя она после первой ложки тоже остановила с большим трудом.

Невольно глаза Сяочэня остановились на контейнере с тофу. Насколько вкусным получится соевый творог, интересно?

Неожиданно он подумал о том, что этот творог может стать невероятно популярным в ресторанах «Бессмертный Источник», если он будет его поставлять.

К сожалению, бессмертные бобы были слишком ценными, так что тратить их он не мог.

Для себя и семьи не жалко, но на ресторан потребуется слишком много.

Сяочэнь вышёл из дома и пошёл во двор.

Там стояли материалы для строительства, вроде кирпичей.

Фундамент уже заложили, отец как раз заливал цемент.

Через несколько дней должна была прибыть команда строителей и начать постройку дома.

— Пап, давай я продолжу, а ты иди попробуй соевое молоко, — подошёл Сяочэнь.

— Не стоит, я уже почти закончил, — ответил он.

Сяочэнь собирался возразить, но зазвонил телефон. Это был Ли Цзяжэнь, оказалось, что сегодня после обеда у них собрание, и он должен на нём присутствовать.

На этом собрании они должны были обсудить прогресс ресторана за прошлый месяц, так что участвовать будут все акционеры и менеджеры.

http://tl.rulate.ru/book/96701/843577