Секретная история юной госпожи?

После прибытия в Шашато рекомендуется посетить Высокую крышу Шашато, которая находится на севере в центральной части города.

Что это за место?

Квартал внутри квартала?

Непонятно, да?

Ничего, как увидите, всё поймете.

Таких больших зданий вы еще никогда не видели.

***

При посещении Высокой крыши Шашато вы обязаны попробовать карри.

В этом блюде хлеб обмакивается в бульон с разными специями, но и от этого язык проглотить можно.

Это настолько вкусно, что теряешь над собой контроль.

Впервые попробовав это блюдо, я сам потом отстоял очередь три раза.

Ах да, в Марле, заведении, где продаётся карри, нужно отстоять очередь для заказа.

Странно немного, не правда ли?

У них есть столики и стулья, но всё равно приходится стоять в очереди.

Однако ответ прост.

Это вроде как и магазин, а вроде как и нет.

Считайте это киоском.

В киосках покупать себе еду ведь обычное дело, верно?

Об этом мне в очереди рассказал постоянный клиент, так что меня это убедило.

***

Это самое карри объедение, даже если в него обмакивается не хлеб, а еда из других киосков.

Разумеется, она должна быть твёрдой для обмакивания.

Например, жаренная с травами курятина.

Карри не рекомендуется смешивать с другими бульонами, от этого вкус становится только слабее.

Лучше сразу бросьте эту затею.

Ага, проверено на себе.

***

Но знаете что, карри в Марла вкусное, но они продают не только карри.

Там еще есть пицца, жареные блюда, донбури и паста.

Ага, расскажу как следует обо всём по порядку.

Для начала, пицца.

Это раскатанное тесто, на которое выкладывают продукты и запекают.

Вкус зависит от продуктов, которые использовались в приготовлении.

В обед состав определяется заведением, но к вечеру появляется возможность выбрать ингредиенты самому.

Так что если у вас есть предпочтения, лучше дождаться вечера.

Какие именно ингредиенты используются?

Ну, томаты, баклажаны, спаржа, брокколи, картофель, чеснок, травы.

Не только овощи.

Тоненько нарезанное мясо и тушеная курятина тоже вкусные.

Были даже посетители, которые спорили, что хорошо было бы добавить яйцо всмятку.

Но главное в пицце – это сыр.

Его не жалеют.

Вот что такое пицца.

***

Далее жареные блюда.

Продукты в таких блюдах обволакиваются в смеси из муки, яиц и хлебной крошки, после чего обжариваются в масле.

Это процесс называется обжарка во фритюре.

Отсюда и «жареные» блюда.

Вкусно ли это?

Еще как.

Жареными блюдами могут быть свиные или говяжьи кацу на большой тарелке…

Кацу, это жареные котлеты.

В Марле их все так называют.

Я сильно не задумывался.

Вернёмся к рассказу.

Есть такое блюдо как кусикацу.

Продукты нарезаются на кубики и нанизываются на шпажку.

Блюдо включает в себя свинину, говядину, курятину, лук, корень лотоса, баклажан, шиитаке, томаты и яйца.

Можно также попросить рыбу.

Еще есть «нэримоно», которая получается путём измельчения рыбы и её затвердевания.

А, но лучше это блюдо так не есть, а сначала полить соусом.

Но будет вкусно и так.

Так вкусно, что словами не описать.

Разумеется, рецепт соуса держится заведением в строжайшем секрете.

Они не расскажут его никому, вне зависимости от положения.

В лучше случае удастся добыть бутылочку.

Но даже так, это уже огромная радость.

Поразительно же?

Но поскольку блюда обжариваются в масле, персонал заведения советует на них не налегать.

***

Ага, дальше.

Донбури.

В обычном меню его нет, и оно подаётся только когда есть рис.

Ведь донбури подаётся с чашей риса.

Рекомендую вареную говядину, но кацу из свинины с яйцом и бульоном тоже хороша.

Но к сожалению, донбури определяется заведением.

По всей видимости это слишком трудоёмкое блюдо, чтобы еще учитывать пожелания посетителей.

М?

Хахаха.

Сколько бы вы денег им не предложили, это не поможет.

Нет, я это серьёзно.

Честно, сами поймёте, когда посетите это заведение.

Они вас даже слушать не станут.

Что вы, не расстраивайтесь.

Они настолько хороши, что донбури не оставит вас равнодушным.

Ага-ага.

Для донбури есть тайное меню.

Рис можно получить с карри.

Я съел свою порцию одним махом и впал в отчаяние.

Ну почему я не смаковал этот вкус…

***

И наконец паста.

Да, там самая паста, которую можно поесть где угодно.

Однако в Марле подают слегка необычную, длинную и тонкую.

Мне тоже сначала показалось, что её неудобно есть, но потом я взял вилку… и начал наматывать.

Ага, вот так.

Вроде просто, но будьте осторожны, можно запачкать одежду, когда ешь.

Как паста на вкус?

Есть разные вкусы… интересует с мясным соусом?

Фарш, лук и томаты.

Мне она полюбилась.

Еще мне понравилось паста с маслом, хоть она и островата.

Есть еще со вкусом мисо и соевого соуса…

Поскольку Шашато город портовый, во множестве блюд присутствуют морепродукты.

Есть паста с моллюсками и рыбой.

Самая популярная… ну, тут не всё так однозначно.

Длинная и тонкая паста появилась лишь недавно, так что все еще экспериментируют.

Разумеется, я попытался обмочить пасту в карри.

Получилось вкусно.

***

Нет, всё же прошу прощения за свой скудный словарный запас со всеми этими «вкусно».

Ну, лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать.

Хахаха.

Ммм?

Хитрости?

Ах да, наш разговор ведь с этого начинался.

Простой способ постоянно есть в Марле.

Это действительно только между мной и вами.

Через дорогу от Высокой крыши Шашато есть школа Ифрус.

Если поступить туда на учебу, то можно каждый день обедать в Марле.

Однако придётся обойтись без выбора блюд.

Это дешево, и в стоимость обучения входят обеды.

Я не вру.

В Высокой крыше Шашато есть место, отведённое для учеников.

Если не верите мне, спросите у местных.

***

Дворянин и дворецкий некоего дома.

— Прошло около двух месяцев с того разговора.

— Ну и, что моя дочь?

— Она поступила в школу Ифрус.

— Поступила? А вступительный взнос? Она захватила с собой денег, но разве этого достаточно?

— Там существует система поощрений. При устройстве на работу, часть взноса оплачивается, и часть можно заплатить позже.

— То есть моя дочь работает?

— Официанткой в самом популярном заведении Марлы. Та самая своенравная юная госпожа совсем расцвела… ууу. Кстати говоря, предпочитающая брюки юная госпожа начала носить юбки.

— … То есть, ты сам всё видел?

— Да, ведь я дворецкий.

— …

— Что-то не так, хозяин?

— Не «чтокай» тут. Это нечестно. Мою дочь в юбке… ахем. Подумать только, что её изящный вид довелось увидеть только тебе.

— Не только мне. Хозяйка и служанки тоже наблюдали эту картину.

— Э?

— Дорога до Шашато на карете занимает десять дней, и еще четыре на корабле. Мы ездили по очереди. И еще, карри очень вкусное.

— Я-я тоже еду!

— К несчастью, у вас назначена встреча в королевской столице. Вам уже скоро отправляться.

— Уф.

— Хозяйка уже пообщалась с наместником Ифрусом из Шашато. Можете не беспокоиться.

— Н-нет, не в этом дело.

— Я всё подготовлю для поездки в Шашато после вашей встречи. Ах да, на обед будет «бургер», рецепту которого я научился в Марле. Между булочек чередуются различные продукты, и он популярен за счет того, что его можно есть на ходу. Кстати говоря, мне удалось

отведать бургер, приготовленный самой юной госпожой.

— А-ах ты!

Дворянин и дворецкий подрались.

***

— Вы в порядке?

Главная горничная передала дворецкому мокрое полотенце.

— Спасибо. Да, в порядке.

— Не дразните хозяина слишком сильно.

— Юная госпожа из-за ссоры с ним сбежала из дома…

— Понимаю ваши чувства, но всё же…

— Никому об этом ни слова.

— Разумеется. Ну и, вы не станете за ней присматривать?

— Двое остались наблюдать. Всё под контролем.

— Приятно слышать.

— … Юная госпожа ведь рассказала вам, куда она собиралась?

— … Кто знает? С чего вы взяли?

— Вы получили от неё письмо, не так ли?

— Вот за это юная госпожа и недолюбливает вас.

— Вот уж беда. Нужно исправляться. Между тем… подготовлю для вас карету и корабль на завтрашний день. Проверьте как там юная госпожа.

— Вы меняетесь прямо на глазах.

http://tl.rulate.ru/book/96844/2439720