

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 объединение, 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, жаренные 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 «нэримона», 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 лучшем 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 понравилась.

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>