

- Виолант-Сама, какой приправой воспользоваться? Солью или солью с перцем?

Виру, разложив вымытые и нарезанные овощи в плетёную корзину и установив её в пароварку, начала готовиться к сервировке. Впрочем, судя по всему, оставалось лишь слегка приправить блюдо.

Виолант растерялся от её вопроса. Его редко спрашивали о таких деталях – обычно ограничивались лишь уточнением, предпочитает ли он более солёный или пресный вкус.

(Пареные овощи... На ум сразу приходит понзу.)

Размышляя об этом, он наклонил голову и спросил:

- А как насчёт уксуса?

- Э-э... Уксуса? Вы имеете в виду винный уксус? Не будет ли слишком кисло?

Виру ответила с лёгким замешательством.

В голове Виоланта всплыли смутные воспоминания из прошлой жизни – отец Микумо Ямато любил готовить домашние заправки.

- У вас же есть citrusовые, верно? Можно выжать сок и смешать его с уксусом. Добавить немного масла и соли с перцем – должно получиться неплохо.

- Похоже на секретный ингредиент для жареных овощей, когда добавляют лимонный сок? Звучит вкусно!

Похоже, она смогла представить вкус, потому что её лицо вдруг озарилось улыбкой, став живым и сияющим.

- Сейчас же попробую приготовить!

- В таком случае, я принесу плоды риканды из нашего сада.

Адель тут же распорядилась, чтобы дети сбегали в сад и собрали несколько штук. Они послушно крикнули «Есть!» и помчались выполнять поручение.

- Скоро начнётся сезон сбора, но некоторые уже начинают созревать. Возможно, они ещё кисловаты, но для соуса вместо лимона подойдут идеально.

- Если речь идёт только о винном уксусе, соли, перце и масле, я могу принести их из дома. Не стоит тратить время на покупку.

Дон тут же добавил своё предложение и быстро направился к дому своего тестя.

Флинт, закончив уборку и наблюдая за пароваркой, с интересом заметил:

- Забавная идея – использовать citrusовые для соуса. Обычно их едят просто так, делают сок или варенье.

- А, сироп?

- Да.

- Говорят, с уксусом можно сделать что-то вроде кислого сока.

- Кислого? Уксус же для готовки используют, разве нет?

- Слышал, что если добавить немного сахара, то получится дороговато, но... возможно, это будет пользоваться спросом у знати.

Услышав о потенциальной прибыли, не только Флинт, но и Эмма загорелись энтузиазмом.

(Может, Эмма и не сильна в сельском хозяйстве, но в торговле у неё талант?)

Судя по тому, как ловко она вела переговоры, в этом что-то было.

Вскоре овощи приготовились как раз вовремя, и все принялись пробовать блюдо с заправкой, которую приготовила Риру.

- Это... восхитительно!

- Да. Кислинка соуса идеально сочетается с пареными овощами.

Пока Флинт и Эмма выражали восторг, дети тоже понемногу ели и шумно обсуждали новое блюдо.

- Никогда не пробовал ничего подобного! Вкусно!

- В последнее время только ростки бобов ели, уже надоело... но это совсем другое дело!

- Эй, не надо так откровенничать, это же невежливо!

Похоже, дешёвые, но питательные ростки бобов были спасением для бедствующего приюта.

Эмма и Адель покраснели от смущения и поспешили одёрнуть детей, но те, не понимая, в чём проблема, надули губы:

- Э-э? Но это же правда! Адель-нээчан всегда говорит, что врать плохо!

Старшие дети тут же приструнили младших:

- Ладно, хватит болтать.

Виолант тоже попробовал блюдо. Винный уксус смягчался соком риканды, и получалось действительно вкусно.

- В общем, эксперимент удался. Думаю, с варёными яйцами тоже выйдет неплохо.

- Варёные яйца! Какая роскошь... Если подавать это как местный деликатес, можно продавать туристам по завышенной цене...

Эмма уже строила планы, представляя возможную прибыль.

- Если направить доход на содержание храма, это будет косвенным пожертвованием... Но сначала нужно покрыть убытки, потом купить цыплят...

Её бормотание стало слегка жутковатым. Адель поспешно засмеялась, отвлекая внимание, и поклонилась Виоланту.

- Как и сказал Виолант-Сама, это поможет сэкономить на дровах. Спасибо вам. Мы и дальше будем экспериментировать с блюдами.

- Да, пожалуйста. Дальше всё зависит от вас.

На слова Виоланта священнослужители и плотники согласно кивнули. Особенно последние - у них была коммерческая жилка, так что они наверняка придумают, как выгодно продать новое блюдо.

Довольный результатами эксперимента, Виолант попрощался с оживлённой компанией и покинул храм.

По дороге он вспомнил, как в столице пил сок из плодов цубутэ, и зашёл на рынок, чтобы купить несколько риканды. Вернувшись в гостиницу, он попросил Риру сделать из них сок, заморозить его и превратить в щербет.

Когда он угостил Лиону и остальных, те как раз вышли из бани и отдыхали в раздевалке, потягивая лимонную воду. Новый десерт пришёлся им по вкусу.

- Сегодня был хороший день.

Что касается самого Виоланта, то для него это было просто способом убить время, так что он спокойно отдыхал в своей комнате.

Дон, зять Зоры, отказавшись от предложения, унёс домашние приправы в храм на заднем дворе. Заинтересовавшись, Зора под предлогом курения вышел во двор и украдкой наблюдал.

В саду храма собрались жрецы, женщины из приюта и плотники, оживлённо о чём-то беседуя. Вскоре они начали что-то есть, а затем тот самый молодой аристократ со свитой ушёл.

- Дедушка?

Услышав голос Юана, Зора вздрогнул, но быстро взял себя в руки, затянулся трубкой и выпустил клубы дыма.

- ...Чего?

Он старался сохранять хмурое выражение, но Юан лишь покачал головой.

- Если так интересно, почему бы не пойти и не посмотреть? Виолант-Сама предложил сделать пароварку, использующую пар.

- Пароварку? Так вот почему Флинт и его компания там собрались?

Зора, учёный-маг стихий, посвятивший жизнь созданию удобных магических инструментов, загорелся от идеи нового, незнакомого ему устройства.

В конце концов, поддавшись любопытству, я последовал совету Юана и отправился в храм.

- О, да это же наш учитель-маг! Что случилось, раз ты выбрался на улицу? Это же редкость!

- Я-то думал, ты растаешь под солнцем, старик!

Плотники, заметив меня, тут же начали подшучивать. Зора резко нахмурился, и его взгляд

стал настолько угрожающим, что рабочие поспешно замолчали.

- Что это за пароварка? И чего ты так самодовольно ухмыляешься?

- Да как же, учитель! Эта штука почти ничего не стоит в производстве. Сделал один раз - и можно долго использовать, да ещё и дрова экономит при готовке. Здорово, правда?

Никол с гордостью показал на пароварку.

- Хм... Действительно, занятная идея.

- Это идея Виоланта Летцерхайна.

- Ва... кто? Кажется, где-то слышал это имя...

- О чём ты, дедуля? Это же второй сын нашего лорда!

- Нашего лорда? А я-то думал, это какой-то дворянский бездельник...

Адела вздохнула и объяснила, а Зора только растерянно моргнул.

- Сколько раз тебе говорили! В одно ухо влетает, в другое вылетает, ей-богу...

Дон, держа в руках контейнер с приправами, которые они принесли, раздражённо бросил:

- Ты тут чем занят?

- Помогаю храму. Когда-то я тут служил младшим жрецом, и... Детей жалко, голодные ведь.

Дон был родом из столицы, но, служа в храме, часто переезжал. Так он и познакомился с Катреей, дочерью Зоры, которая помогала в храмовом приюте.

Лицо Зоры исказила горечь. В те времена он был поглощён исследованиями, забросив семью, и Катрея его ненавидела. Он любил дочь, но ей не нравилось, что он тратил почти все деньги на свои опыты. Они часто ссорились, и в итоге Катрея, вопреки его воле, вышла за Дона замуж.

Вспоминая, как счастлива была дочь после свадьбы, Зора злился на Дона. «Как ты посмел увести её у меня!» - думал он, но, когда ему напоминали, как тяжело Катрее приходилось до замужества, он замолкал.

Раздражённо цокнув языком, Зора бросил на Дона недовольный взгляд, но жрица Эмма, не обращая внимания на его настроение, мягко сказала:

- Какая разница с слухами! «Беспольный младший брат» - это же явная ложь! Он не только не злой, а наоборот, очень добрый. Как такое может быть?

- Говорят, у него плохие отношения со старшим братом, вот и всё, - равнодушно ответил Дон, и Эмма согласно кивнула.

Между тем Зора подошёл к пароварке.

- Осторожнее, можно обжечься паром! - предупредил Никол.

- Знаю, знаю... - буркнул Зора. - Так, понятно. Пар идёт через эти отверстия, а когда крышка

закрыта, он остаётся внутри и готовит... Чьей, говоришь, идея?

- Виоланта Летцерхайна, я же уже сказал! - раздражённо ответил Дон.

Эмма, успокаивая его, объяснила Зоре:

- Он прочитал об этом где-то и предложил идею мастерской Ханца в обмен на бесплатный прототип. А если дело пойдёт, он попросил отчислять храму два процента с продаж. Разве не чудесно?

- Два процента... Для идеи маловато, но как пожертвование - нормально.

Зора задумчиво почесал подбородок и начал ходить вокруг пароварки.

- Ещё что-нибудь интересное говорил?

- Ну... Ещё предложил делать соус из виноградного уксуса и сока ликанды для тушёных овощей.

- Уксус и фруктовый сок?... Интересное сочетание!

Глаза Зоры загорелись. Много лет занимаясь исследованиями, он знал, что оригинальность мысли - самое ценное. Теперь он жалел, что не поговорил с Виолантом подольше.

- Свёкор, насчёт работы в Река... Они ещё ждут твоего ответа. Если интересно, я могу договориться.

Но слова Дона снова разозлили Зору, и он упрямо покачал головой.

- Не знаю, не знаю! Просто заглянул из любопытства. Я ухожу!

С этими словами он направился домой.

Дон и остальные переглянулись, глядя ему вслед.

- Он же явно заинтересовался, да?

- Ну конечно.

- Какой неискренний...

Знакомые жители пересмеивались, глядя на удаляющуюся фигуру старика.

Примечание:

Виноградный уксус - уксус, получаемый из вина. Говорят, где есть вино, там рано или поздно появится и уксус.

(Если кратко погуглить, окажется, что у него давняя история. Его делают, оставляя вино в открытой ёмкости под марлей, чтобы туда попали уксусные бактерии. Но если что-то пойдёт не так, получится просто испорченное вино, так что лучше не экспериментировать без опыта.)

Современные вина содержат консерванты, поэтому дома такой уксус не сделать. Но можно смешать вино с готовым уксусом - так проще.

Из-за резкой кислоты он хорошо подходит для заправок. (Хотя лично я не пробовал.)

Бальзамический уксус – другой сорт, изготавливаемый из винограда, но с долгим сроком выдержки – иногда до 200 лет! Он дороже из-за сложного производства.

Рецепт заправки: уксус, фруктовый сок, соль, перец и немного масла. Иногда я сам так делаю – просто и вкусно.

Можно заменить сок тёртым луком – тоже выходит неплохо.

Совет: добавить немного кислого сока (кабосу, лимона) в конце жарки овощей – придаёт интересный вкус. Но не переборщите, иначе аромат улетучится.

Попробуйте, если интересно!

<http://bllate.org/book/14688/1311883>