

По пути домой, мы отправились в супермаркет. Это был вполне обычный супермаркет, так что я не вижу смысла его описывать. За прилавком был студент с заспанным лицом, короткой прической и выглядел он весьма по девчачьи, надеюсь его не дразнят. И еще на нем были очки, так что очевидно – воровать в этом магазине не просто, а просто просто. Но я как честный человек, решил держать себя в рамках закона. Лично я был рад здесь оказаться. Я фанат японской кухни, но использовать слоенное тесто вместо рисовой бумаги, и спагетти вместо гречневой лапши, а уж тем более рисовой, это какое-о варварство. Хотя технологию изготовления много чего разного я выучил, думаю, с нормальными продуктами вкус будет совершенно иным.

- Блять! – тихо выругался я, словно пораженный молнией.

Водоросли. Ебаные водоросли! Когда я крутил роллы, мне пришлось изголяться с чем угодно, начиная капустным листом и заканчивая листьями салата, чтобы придать форму рису, а тут эти гребанные водоросли просто лежат в пачке! Готовые сука! Расфасованные!

У меня глаза слезятся уже! Это как будто я годами, что то долго боролся и искал, а сейчас нашел и перепрыгал.

Стоп! Рис! Нормальный рис для суши! Не эта длиннозерная бодяга для скота, которая либо сливается в одну мешанину, либо вообще отказывается принимать форму, а нормальный рис специально для суши! Больше ни какой ебли с круглозерным рисовым варевом!

Можно из всего этого сделать вывод, что я решил сделать роллы, но нет, всю хорошую рыбу уже разобрали, а идти в другой магазин Эрири стало лень. Так что я решил ограничиться салатом.

На кассу мы пришли со следующим набором ингредиентов: пачка «стеклянной лапши» (нет, ее не делают из стекла) она же фунчоза, пачка замороженных креветок, а также лимон. Все остальное для приготовления салата уже имелось в доме.

Когда мы только собирались оплатить покупки, дверь с пинка открылась, и внутрь вбежало трое грабителей с пушками в руках, и масками на мордах.

Как и любой нормальный человек, увидев этих подонков - инстинктивно замер и задержал дыхание, пока мой мозг обдумывал варианты отступления и поиск укрытий.

Смогу ли я спастись? Смогу ли защитить Эрири? Сумеет ли мы спастись из этой передраги? Об этом мы узнаем, через неделю!

Лан, шучу, расслабьте булки. Все кончилось почти мгновенно.

Эрири словно молния сблизилась с первым бандитом и ударом раскрытой ладони сломала ему

нос и, похоже, выбила половину зубов, второй направил на нее оружие, но я даже вскрикнуть не успел (я типа за нее волнуюсь), как гад был схвачен за руку и перекинут через стойку, и теперь охлаждается в холодильнике для мороженого. Третий? Где он вообще?

А точно, вон он ползает по полу, держась за окровавленное лицо.

Схватив Эрири за руку и кинув пару банкнот на кассу, я забрал наши покупки, и мы выбежали наружу.

- Эй, ты чего? Почему мы убегаем? Мы же герои!

- Ага, а еще тут есть полиция, и трое пострадавших с травмами минимум средней тяжести. Если хочешь в следующий раз кого-то покалечить, то не делай это перед камерами. И не в форме своей академии! Так, следующие три дня, нет лучше неделю - ты «болеешь», и никуда из дома не выходишь! А потом, ну не знаю, пару месяцев походишь на занятия в обычной одежде.

- Но братииииккк - сказала она на бегу, грустным голосом.

- Не братикай мне тут!

Перед тем как зайти домой, я трижды сделал круг и проверил, есть ли хвост, и только убедившись, что все тихо мы вошли внутрь.

Эрири выглядела жутко подавленной и грустной. Надо бы это поправить.

Я положил ей ладонь на голову и нежно погладил ее волосы.

Она улыбнулась, но ее глаза все еще выглядели так, будто она может заплакать в любой момент.

- Я не ругаю тебя. Ты все сделала правильно. Ты молодец. Не растерялась, спасла нас троих.

- Троих? Говоришь так, будто я уже беременна.

- Я вообще-то про того очкарика за кассой. Но раз уж об этом заговорили...

Я приблизился и обнял Эрири. Ничего, никакого эффекта, я имею в виду негативного. Только личико сестрицы стало румяным.

Медленно моя рука опустилась на ее попку и сжала ее булочку.

Система молчала. Никаких угроз казней египетских.

Эрири вытянула губы трубочкой, закрыла глаза и приготовилась к поцелую, но я отвернулся и пошел на кухню. Внутри в этот момент я ликовал! Вот она - расплата! Мваахахахаха! Теперь тебе придется за мной побегать!

- Эрири, иди под душ и переодевайся, я пока приготовлю нам поесть.

Я стоял на кухне, и искал все нужные приправы и прочие штуки, и начал работу, когда услышал шум воды наверху.

Салат со «стеклянной лапшой» это на самом деле корейское блюдо, но я не вижу особых проблем накормить им Эрири.

Для начала замочил фунзочу насмерть... хаха, шучу, просто замочил ее в кипятке из чайника. Что интересно в фунчозе, так это ее не совсем привычная подача на стол. Макароны все привыкли, есть горячими, а это блюдо нужно подавать на стол холодным. Не забудьте вставить очевидную шутку про месть.

Слив воду, я оставил заваренную лапшу на дуршлагае, а сам занялся соусом. Пусть пока лапша из зеленых бобов охлаждается. Как она чуть подсохнет, положу ее в холодильник, главное чтобы влага из нее вытекла, потому что жрать лапшу со льдом это уже слишком гурманно.

Я долго искал терку для корейской моркови, и перерыл все шкафы, не найдя отчаялся. Видимо придется резать огурец и морковь соломкой, а это так нудно, да и человеческие руки не обладают точностью в толщине «стружки», но к счастью я все же нашел терку, вместе с целой упаковкой пластиковых вилок и еще каким-то хламом – все это лежало внутри пустой кастрюли. Тоже мне сейф нашли.

Построгав все это дело в соломку (морковь и огурец, если кто уже забыл), я скинул «стружку» в глубокую тарелку. Можно еще добавить брусочками порезанный болгарский перец, но как то в лом, да и не люблю я его. Зато я взял зеленый лук-порей и чеснок, и мелко-мелко все нашинковал. Удивительно, но первые лет 20 я терпеть не мог, ни лук, ни чеснок, а после как то полюбил. Может я просто стал старым и неприхотливым? Типа пофигу уже чем, главное желудок набить. Может поэтому, я так стараюсь в этом мире с готовкой? Компенсирую прошлое? Эрири то пофигу, она будет на «седьмом небе» даже от простой глазуньи.

Скинув все в кучу и тщательно перемешав, я добавил соевого соуса. Это все. Я не добавляю масло, потому что, во-первых от растительного масла жопа раздувается, ибо колорийное чересчур, а мне нравится попка Эрири в ее нынешнем состоянии, а во-вторых мне просто вкус не нравится, появляется горечь, а в третьих – я полирнул смесь соевым соусом, и там хватает всего для замешивания соуса (соевого соуса хватит для соуса, мда... тавтология конечно, но иначе, и не скажешь). Соли я также не ложил, потому что в соевом соусе соли достаточно. Для меня уж точно, а что до Эрири – руки то у нее есть, посолит сама если захочет.

К этому моменту, лапша в холодильнике охладилась, соус замешан, а звук воды наверху прекратился. Значит, вскоре нахлебница придет за данью. Я тяжело вздохнул, пытаюсь убедиться, все ли я, верно, сделал и не допустил ли какую промашку? Можно добавить еще приправу, ту самую, что для корейской моркови, но нет. Опять-таки, я не люблю превращать салат в комбикорм. В салате должно быть настолько мало компонентов, настолько это возможно. А приправа лишь сделает его более горьким и острым. Я не враг своему желудку, но некоторые видимо любят поострее. Так что если хотите язвы - добавляйте, может так будет и вправду вкуснее. Вообще салату нужно около часа настояться, но он довольно вкусный и сразу. Так что если голоден, можно не ждать. Я скинул готовую лапшу в тарелку с соусом и все тщательно перемешал, после разделил на три порции. Одну я обернул пищевой пленкой и оставил в холодильнике для Мари. С работы она точно вернется голодной и уставшей. Я пошел к столу, держа по порции в каждой руке и едва не выронил их. Эрири вышла в коротких шортиках и белой футболочке, через которую просвечивались ореолы ее выпирающих сосков.

«Не носит!» - от этой мысли мой воспаленный извращенскими мыслишками мозг - ТРЕПЕЩИТ!!!

Она была без белья!

<http://erolate.com/book/731/57283>