

Кукуруза – это очень хорошая вещь. С момента своего появления она во многом решила проблему голода масс.

Если вы получили кукурузу на день рождения, то не откладывайте ее в сторону, а съешьте как можно скорее, чтобы она не размякла и не сморщилась, ведь тогда это станет просто бессмысленной тратой хорошего продукта.

Однако прежде чем съесть кукурузу, нужно сделать визуальный осмотр.

Первым делом снимите слои листьев, обернутых вокруг кукурузы. На самом деле, кукуруза бывает разных цветов: красноватой, желтоватой, фиолетовой и даже белой.

Однако несмотря ни на что, пока она вам нравится, вы должны хорошо к ней относиться.

Как только вы нашли свою любимую кукурузу, то пришло время начать ее готовить.

Некоторым людям нравится готовить кукурузу в листьях, однако большинство не выбирает данный метод. И это вполне понятно, ведь в таком случае нельзя смотреть за тем, как изменяются зерна кукурузы в режиме случайного времени. В таком случае легко можно переварить кукурузу или даже превратить ее в попкорн.

Перед продажей кукурузы некоторые добросовестные торговцы сдирают кукурузные листья и завязывают красные ленточки. Возможно, это позволяет продать кукурузу по более высокой цене или имеет особый ритуальный смысл, но в любом случае это позволяет покупателям получить лучший опыт.

На кукурузе есть много кукурузных рылец. Эти усики никак не влияют на организм. Ему они вам не нравятся, то вы можете договориться с продавцом, чтобы убрать их. Если вы не хотите удалять, то это никак не повлияет на последующее приготовление.

Здоровая кукуруза будет иметь много усиков, так что вы должны быть терпеливы, когда будете есть ее, чтобы не повредить их. Кукурузные рыльца на самом деле обладают свойствами снижать артериальное давление. Нежные и сочные кукурузные зерна находятся под усиками, так что после того, как удалить их, можно увидеть сам плод.

Перед тем, как положить кукурузу в кастрюлю, можно попробовать вынуть нежные зерна, однако будьте осторожны, ведь если вы приложите слишком много силы, то выдавите сок.

Молочно-белую кашу, полученную из плодов кукурузы, также можно есть сырой. У всех есть разные вкусы. Она может быть немного сладкой или вяжущей, в зависимости от личных обстоятельств.

После того, как вода закипит, варите кукурузу до готовности в 90%.

Перезрелая кукуруза на вкус не особо хороша, к тому же, это может также повлиять на время ожидания и менталитет.

Когда кукуруза будет почти готова, вы можете вынуть ее и положить в миску.

Свежеприготовленная кукуруза очень горячая, так что ее никак нельзя держать голыми руками. И это довольно большая проблема, так что для безопасности вам нужно что-то.

Выбирайте палочки средней толщины. Хотя тонкие палочки более удобны в использовании, но их легко сломать.

Подуйте на вашу кукурузу не один раз, а дважды. И будьте осторожны, и не применяйте слишком большую силу, ведь нежная кукуруза может треснуть посередине и упасть на пол, что сделает ее несъедобной.

Сам вкус вареной кукурузы относительно нежный, а также немного водянистый. Если вы приложите слишком много силы, то из того места, куда вы воткнули палочки для еды, может вытечь много воды. Будьте осторожны, поскольку она может обжечь рот.

Следующий шаг - употребление кукурузы. Нежная кукуруза, только что вынутая из кастрюли, очень мягкая и горячая, поэтому будьте осторожны при еде.

Не нужно быть слишком грубым. Вы можете сначала облизать, а затем аккуратно надкусить пухлые и сочные зерна кончиками зубов, так, чтобы сок вылился в ваш рот.

Однако нужно предупредить, что когда вы едите кукурузы, то вам приходится совершенно игнорировать свой образ. Ваши руки обязательно покроются нежным кукурузным соком, который будет белым и немного липким.

Его можно смыть, однако слишком неприятно оставлять кукурузу до тех пор, пока она будет полностью съедена.

Вы можете слизать сок с пальцев, чтобы капли не падали на пол, однако если его скопилось слишком много, то просто положите их в рот и слегка попробуйте на вкус.

Съев кукурузу, вы можете вытащить палочки для еды, которые застряли в кукурузном початке.

Но не забывайте вытягивать их осторожно, потому что в кукурузе слишком много воды. Когда палочки для еды будут вытащены, из нее определенно будет вытекать много жидкости.

Впрочем, к этому времени вода будет уже не горячей, так что ее можно просто выпить или смыть.

Если вы не можете прочитать эту инструкцию, значит, вы не достигли возраста, когда вы можете входить на кухню по своему желанию. Детям не разрешается входить в место с открытым огнем и электроприборами, ведь это очень опасно.

----- Из «Руководства Лу Юньфэна по приготовлению кукурузы и других съедобных продуктов».

<http://bllate.org/book/14511/1284873>