

Глава 282:

«Мастер, мы уходим~»

«Мы скоро вернемся!»

«Хорошо, уходим.»

Я слабо махнул рукой своим фамильярам: «Да, да, путешествуйте безопасно...»

Мои фамильяры исчезли в лесу за городом Аверинг.

Сегодня я снова здесь, чтобы попрактиковаться в разборке с Элландом.

К сожалению, вчерашняя мотивация исчезла после того, как я узнал эту шокирующую правду.

Подумать только, что Феодоре почти 200 лет... кроме того, у нее уже четверо детей и внук...

Судя по разговору Гаудино и Элланда, этому внуку было 10 лет. Однако, поскольку эльфы стареют медленно, он все еще выглядит милым 5-летним ребенком. Поскольку он ее первый внук, Феодора была к нему очень привязана.

Труп моей любви, которая расцвела и умерла, не успев дать новых ростков, тяготил мое сердце. Возможно, мне не суждено найти любовь...

Нет! Еще рано сдаваться. Я должен оставаться позитивным! Когда-нибудь я обязательно найду её!

«Простите~? Планируете начать в ближайшее время?»

«Хм? О, ах, точно! Давайте начнем.» На мгновение я забыл о существовании Элланда. Хаа... Думаю, мне следует очистить свой разум и сосредоточиться на текущей задаче...

На импровизированном столе Магии Земли лежал Красный Вепрь. Это был самый маленький из всех, длина которого не превышала 2 метров.

Во-первых, давайте сольем его кровь. Я ударил кабана в шею вампирским ножом. По словам Элланда, нож мог высосать большую часть крови из того места, куда я его ударил, но так как на шее есть крупная вена, это лучшее место.

Это полезно знать. Я понятия не имею, как работает нож, но он действительно эффективен. Спасибо, нож, за то, что снова проделал такую хорошую работу сегодня.

Я попросил Фера провести высокоуровневую оценку ножа, так как он... ну, вроде как опасен?

Так или иначе, результат был:

[Вампирский нож]

Нож, сделанный из волшебного железа и костей вампира. Этот кровожадный нож бесконечно сосет кровь. Раны, нанесенные этим ножом, трудно заживают и не останавливают кровотечение. В некоторых случаях травмы могут быть смертельными.

Страшно...

Тем не менее, как кровососущий нож, он очень полезен. Мне просто нужно быть осторожным, чтобы не порезаться об этот жестокий нож.

Поскольку я кормлю его большим количеством крови, это вроде как иметь еще одного фамильяра, верно? Это опасно, но все в порядке, пока я осторожен, верно?

Верно.

Как только нож изменил цвет, указывая на то, что кровь полностью вытекла, мой курс разборки с Элландом начался.

«Сначала вскройте живот, убедитесь, что не повредили внутренние органы. Если вы что-нибудь повредите, мясо будет заражено. Видите ли, лучше резать наружу и вверх острым краем ножа наружу, чтобы случайно не порезать что-то.»

Я работал, следуя инструкциям Элланда. Аккуратно разрезать живот. Хм, внутренности действительно отличались от Кокатриса. В нем есть кое-что, чего нет у птицы, и все они намного больше и плотно сложены. Надо сказать, все это выглядело как-то жутковато.

Тем не менее, это не так уж плохо, так как нож высосал всю кровь.

Сделав глубокий вдох, я приготовился посмотреть на внутренности Красного Кабана.

«Эта часть и эта часть содержат экскременты, вам нужно обращаться с ними осторожно. Как правило, мы все выносим и утилизируем. За исключением печени. Обычно печень годится для употребления в пищу или для изготовления лекарств.»

«Понятно, понятно», я молча активировал [Оценку], чтобы проверить детали.

«Ну, обычно от них избавляются, но вы собираетесь их есть?»

«Я думаю...»

Это идея, но, по словам [Оценки], внутренности Красного Кабана... никуда не годятся?

Странно?

Вроде почти все съедобно, но все довольно вонючее. Лично я ничего не имею против органов, но «вонь» — это... Подумав, я решил просто убрать все. Мясные органы должны быть должным образом обработаны, прежде чем их можно будет съесть. Мне действительно не хочется проходить через все эти проблемы сейчас.

Элланд выглядел немного разочарованным, но учитывая, сколько мои фамильяры (и Элланд) могли съесть, я предпочел бы не беспокоиться...

После этого, под руководством Элланда, я аккуратно отрезал голову, чтобы ее можно было продать, и снял кожу. К счастью, благодаря моему повышенному уровню, я смог легко манипулировать кабаном. Это все еще довольно большое животное и довольно громоздкое в обращении, но перемещать его и снимать шкуру оказалось проще, чем я думал.

После того, как с кабана сняли шкуру и выпотрошили, пришло время разобрать мясо.

«Все готово², — весело сказал Элланд.

«Хм, на разделку четвероногого существа уходит больше времени, чем на птицу», — заметил я.

«Маа, я думаю, вы неплохо справились. У вас есть опыт работы с различными частями мяса и очень хороший нож, так что это полдела», — весело сказал Элланд.

Фер, Суй и Дора вернулись прежде, чем я смог приступить к работе над освежеванным Красным Кабаном.

Сегодня на обед был якитори дон, приготовленный из вчерашних остатков якитори. Это просто якитори, снятые с шампуров и разогретые с соусом якитори, вылитые на рассыпчатый горячий рис и посыпанные сушеными водорослями.

После обеда мои фамильяры снова отправились в путь, а я вернулся к своим урокам мясничества с Элландом. Пришло время разобрать Красного Кабана.

Эта часть урока прошла довольно быстро, и вскоре я приступил к своему второму Красному Кабану. Он был немного больше, чем мой первый, но процесс был очень похож. Теперь давайте сначала спустим кровь, а потом...

«Фуух, наконец-то это сделано.»

Мне удалось должным образом разобрать первого Красного Кабана под руководством Элланда. На этот раз он стоял в стороне и смотрел, как я сам разбираюсь в процессе.

Как только второй кабан был разобран, я отступил назад, чтобы осмотреть аккуратно разложенное мясо на втором столе. Первый стол использовался для разделки мяса, а второй — для раскладывания всего мяса.

Чувство выполненного долга нахлынуло на меня, когда я осмотрел мясо. Говоря об этом, почти все мясо, разобранное Гильдией Авантюристов, которое я получил, было съедено свежим. Интересно, это единственный способ есть мясо здесь?

Я имею в виду, что мясо монстра очень вкусное, если приготовить его сразу. Кроме того, иметь доступ к свежему мясу — это здорово, не говоря уже о [Ящике для Предметов], который может останавливать время и постоянно сохранять мясо свежим.

Тем не менее, мясо, такое как говядина и свинина, вкуснее в выдержанном виде.

Я слышал, что после разделки дикого кабана и удаления внутренних органов охотники оставляли мясо, чтобы оно состарилось.

Если у меня будет время, я бы тоже хотел попробовать состарить мясо монстра.

«Элланд, люди состаривают мясо монстров?»

«Состаривают? Мясо монстра?»

«Эм, я слышал, что если оставить мясо на некоторое время при низкой температуре, это улучшит вкус...»

«Ни за что~~ это невозможно. Мясо иногда хранится свежим в холодильных камерах или [Ящике для Предметов]. Потому что чем свежее мясо, тем оно вкуснее.»

«Что произойдет, если вы оставите мясо?» Я поинтересовался.

«Ну, а если посолить и развесить, то получится вяленое мясо. Если его не солить и оставить как есть, оно изменит цвет. Становится темноватым примерно через неделю или 10 дней и испускает ужасные ароматы...»

«Понятно, ну, теперь я даже больше рад за свой [Ящик для Предметов]», тем не менее, мне интересно, является ли лучший способ есть мясо сырым — лучшим.

«Кстати говоря, мы будем есть что-нибудь из свежего красного кабана?»

Элланд, у вас сияют глаза...

Я вздохнул и пробежался глазами по аккуратно разложенному мясу. Ну, так как Красные Кабаны считаются низкоуровневыми монстрами. Может, они ближе к кабанам, чем к качественной свинине? Хм... у меня есть рецепты кабанов?

Давайте посмотрим.

Как насчет... мисо Ботан Набэ, также известного как жаркое из дикого кабана со вкусом мисо?

Правильно, решено!

Как только мы вернулись в гостиницу, я приступил к ужину. Как обычно, подготовительная работа началась с [Net Super].

Рецепт этого Ботан Набэ пришел от соседки моих родителей. Каким-то образом они раздобыли мясо кабана и поделились им с нами вместе с рецептом приготовления кабана.

Поскольку все были голодны, скорость имела первостепенное значение.

В большой глиняный горшок я поместил воду, гранулированный бульон даси, полосатого тунца, водоросли, тертый имбирь (из тюбика), саке, соевый соус, сахар, мирин и мисо. Пока это кипело на плите, я нарезал звезду блюда, Красного Кабана, тонкими ломтиками. Как только жидкость закипела, высыпая мясо в кастрюлю и убавляю огонь.

Естественно, я сделал несколько горшков Ботан Набэ одновременно.

Пока тушеное мясо кипело на медленном огне, я осторожно удалил щелочь и добавил овощи, как только мясо стало мягким. Поскольку это тушеное мясо, а не суп, редис и морковь были нарезаны полосками, чтобы их было легче готовить. Я также порвал несколько грибов симедзи и эноки и положил в кастрюлю нарезанную пекинскую капусту и нарезанный по диагонали лук-порей.

Как только овощи стали мягкими, я добавил листья японской горчицы, и все готово. Это простая версия, так как все, что мне нужно было сделать, это нарезать продукты, положить их в кастрюлю и дождаться, пока они закипят. Лопух тоже был бы хорош, но я должен сначала замочить его, так что давайте оставим его на следующий раз.

Естественно, порции Фера, Дораи и Суй были огромными.

«Ну вот. Осторожно, очень горячее.»

Фер использовал свою Магию Ветра, чтобы охладить свою порцию. Дора на самом деле начала подражать Феру. Что касается Суй, то горячее ее, похоже, не беспокоит, и она нормально ела.

«Я не ожидал многого от мяса красного кабана, но оно неплохое.»

«Ага, мясо нежное и вкусное!»

«Это так вкусно~~»

Что ж, я рад, что вам, ребята, нравится Ботан Набэ.

Я поставил гораздо меньший горшок Ботан Набэ между собой и Элландом: «Ну что, пойдём?»

«Хм, я думал, что красный кабан предназначен только для гриля, но он также очень вкусен в рагу.»

«Да, да, действительно вкусно», я заправил свою маленькую миску, наслаждаясь нежной, но все же слегка жевательной текстурой мяса красного кабана. Однако больше всего мне понравился суп. Сладость мяса и овощей просочилась в бульон, сделав его очень вкусным~

Фер и остальным приходилось доливать несколько раз. Я так рад, что сделал много.

Я позаботился о том, чтобы дать им большую часть мяса и овощей с минимальным количеством бульона, потому что...

«Теперь наступает лучшая часть приготовления тушеного мяса. Лапша удон!»

Эта толстая лапша из пшеничной муки — своего рода сытная и питательная еда, которая является лучшим способом завершить вечеринку с жареным мясом.

Я открыл несколько пакетов сублимированной лапши и добавил их в бульон.

Вскоре в саду слышались только чавкающие звуки.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2012965>