

Глава 313:

Эти глупые близнецы болтали без конца, но вскоре они были наказаны Кулаком Ярости Табасы.

Она также извинилась за их глупость, что, как мне кажется, было довольно мило с ее стороны. Но я не собираюсь доставлять ей неприятности, так как мускулистые мозги не могут не быть глупыми.

Я не ненавижу таких персонажей, ведь если у них есть свирепая старшая сестра, которая держит их в узде, то, таким образом, это не моя проблема.

«Хорошо, я сейчас приготовлю ужин. Тереза и... ты можешь помочь, Айя?»

«Естественно!» весело сказала Айя. Кажется, что выздоровление подняло ей настроение.

«Селия тоже хотела бы помочь?»

«Да.»

Селия кажется вполне компетентной в работе по дому, это должно считаться частью ее работы в будущем.

Ладно, идемте готовить обед!

Я провел дам на роскошную кухню особняка.

На сегодняшнюю трапезу приготовим набэ или жаркое.

Жаркое идеально подходит для углубления дружеских отношений между людьми, поскольку оно предполагает совместное использование еды из одного сосуда.

Это также легко сделать, вкусно и идеально подходит для большой компании людей.

Сегодняшнее жаркое будет... Ёсенабэ. Одно из самых простых в приготовлении горячих блюд. В качестве ингредиентов я буду использовать морепродукты от Верулиана. Поскольку количество морепродуктов у меня ограничено, давайте приготовим и набэ с соленой курицей, так как у меня много мяса каменной птицы.

Во-первых, купим все необходимые ингредиенты в [Net Super]. Так как мы собираемся приготовить много, мне, вероятно, не хватит того, что есть у меня.

Поскольку я уже рассказал всем о [Net Super], я мог свободно использовать его для закупки пекинской капусты, моркови, лука-порея, грибов эноки и тофу, а также некоторой бюджетной доступной суповой основы для жаркого.

Сделать основу для супа с нуля довольно хлопотно. Вам придется либо долго варить куриные кости, либо использовать для этого много хороших кусков скумбрии. Это еще не все, вам придется приспособиться к таким вещам, как приправы, количество воды и т. д. Гораздо проще просто купить нужную основу для супа и использовать ее напрямую.

Основа для супа поставляется в жидкой форме, поэтому все, что мне нужно сделать, это разрезать пакеты и немного подогреть, прежде чем укладывать нарезанные продукты для жаркого.

Давайте посмотрим, и так, возьмем две основы для супа, одна из которых будет куриной для моего соленого куриного набэ.

О, я также должен сварить немного риса для супа, и немного лапши.

Так как на кухне нас много, я также приготовил ножи и разделочные доски для Аи и остальных. Хотя у них здесь есть кухонные ножи, они были немного великоваты для домашней кухни.

Среди прочего, я купил нож для чистки моркови, который должен быть безопасным для маленькой Селии.

Ладно, приступим к готовке?

Ну, я называю это приготовлением пищи, но на самом деле это просто нарезка мяса и овощей и приготовление их для тушеного мяса.

«Селия, почисти морковь вот этим.» Я продемонстрировал, как пользоваться овощечисткой, к большому удовольствию маленькой Селии.

«Ух ты! Кожура просто спадает!»

Хорошо, что она так довольна: «Ну, там много чего нужно очистить, так что постарайся, хорошо?»

«Да!»

«Что касается Аи и Терезы, пожалуйста, нарежьте овощи вот так...»

Для японцев набэ — это больше, чем просто вкус, важно и визуальное воздействие.

Китайская капуста - вырежьте корень и сердцевину. Нарежьте более толстые части на более тонкие ломтики, а листья на более широкие ломтики для равномерного приготовления обоих продуктов.

Морковь — нарежьте ровными ломтиками для удобства приготовления.

Зеленый лук — зеленая часть режется на кусочки длиной 2 дюйма. Белая часть - по диагонали.

Грибы энoki — отрежьте корни и разделите на небольшие кусочки.

Тофу - разрезать на 8 равных частей.

Естественно, овощи перед нарезкой следует помыть.

Дамы были весьма впечатлены их новыми кухонными ножами. Хехехе, японские ножи впечатляют, не так ли? Даже эти обычные продукты уровня супермаркета. У меня есть набор для каждой женщины вместе с личной разделочной доской. Селия получила овощечистку, и один набор был оставлен для этой кухни.

Лично я считаю, что Т-образные ножи отлично подходят для моркови, а I-образные — для картофеля. Так как люди в этом мире едят много картошки, эти ножи сделают их жизнь намного проще.

Интересно, хватит ли еды бывшим авантюристам?

Что ж, я просто разберусь с этим вопросом.

Пока дамы готовили овощи, я приготовил морепродукты и птицу.

Сначала аспидохелон и рыбу-тирана нарезать на мелкие кусочки. Я также добавляю несколько маленьких твердых моллюсков, которых осталось слегка промыть, прежде чем отложить в сторону.

Каменная птица нарезается на одинаковые кусочки. Я тоже должен приготовить куриные клецки для настоящей соленой курицы набэ, но я думаю, что все предпочли бы поесть как можно скорее, поэтому давайте оставим это на другой день. Так как нас так много, я должен использовать все три волшебные печи. В общей сложности 12 горелок плюс 2 переносные плиты одновременно дают 14 кастрюль набэ. 7 печей были посвящены Ёсенабэ, а остальные - Набэ с соленой курицей. Извините, но мои запасы морепродуктов ограничены, поэтому я положил больше мяса в соленую курицу Набэ. Надеюсь, это устроит всех.

Положив основу для супа, я уложил овощи и мясо в кастрюлю и оставил их кипеть на среднем огне.

«Как только ингредиенты будут готовы, мы можем есть», — сказал я дамам.

Говоря об этом, у меня также есть несколько переносных печей для приготовления риса.

Легкий булькающий звук готовящейся пищи очень успокаивает.

«Великолепно пахнет.»

«Это должно приготовиться в ближайшее время.»

«Действительно?»

«Да, все голодны, так что давайте хорошо поедим вместе.»

Сначала с помощью дам я накормил Фера и остальных.

Если я покормлю его позже, Фер поднимет шум, так что я лучше покормлю его первым.

«Вот, это жаркое из морепродуктов, а это жаркое из курицы.»

«Ну, я хочу только мяса.»

«Маа-маа, морепродукты тоже очень вкусные, так что попробуй.»

«Муу, я думаю, ничего не поделаешь.»

«Осторожно, очень горячее. О, и оставь суп, он будет очень вкусным с рисом.»

У меня такое чувство, что Дора, вероятно, не сможет доесть свои две порции набэ, но я всегда могу убрать остатки в [Ящик для Предметов].

После того, как мы разобрались с фамильяром, всем нам пора есть.

Мы направились в столовую с длинным обеденным столом. Я в спешке поставил несколько подставок для кастрюль, которые купил в [Net Super], увидев блестящую поверхность явно дорогого стола.

Так или иначе, стол был достаточно длинным, чтобы мы могли сидеть группами по четыре или пять человек с жарким перед нами. Каждая семья простолюдинов получила одну Ёсенабэ и одну Набэ с соленой курицей, в то время как бывшим авантюристам, которые, как я ожидал, будут есть больше всех, я дал два набэ с соленой курицей и одно Ёсенабэ.

Лично я выбрал Ёсенабэ.

«Вау~~ как же хорошо пахнет!» Лотте воскликнула с блеском в глазах.

«Это вкусная еда, которую вы так долго ждали, так что давайте садиться и есть», — я направил людей к своим местам и подошел к изголовью стола. «Это блюдо моего родного города, я не уверен, что оно понравится всем, но, пожалуйста, попробуйте. Одно сделано из рыбы и моллюсков, а другое — из каменной птицы.»

Раздалось еще одно драматическое «ух!» от авантюристов...

Я рад, что мой набэ не перед ними.

«К-к-к-каменная Птица?! Разве это не высоkokлассный ингредиент?» спросила Табаса.

«Как сказала сестра, несмотря на то, что мы зарабатываем приличную сумму денег, выполняя работу ранга В и С, мы ели их всего несколько раз», — сказал Ирвин.

«Ну, для меня это не редкий ингредиент, у есть и другие.» и все это благодаря Феру, Суй и Доре, которые настаивали на том, чтобы съесть «вкусных монстров.»

У меня есть еще кое-что, ожидающее разборки, так что у меня их действительно предостаточно.

«Кстати говоря, что это за рыба и моллюски?» Голос Бартеля был немного дрожащим, когда он смотрел на Ёсенабэ.

«Это вкусная белая рыба, так что, пожалуйста, наслаждайтесь ею.» Я ни за что не скажу вам, что мы едим аспидохелон и рыбу-тирана. — «Ну, давайте, ешьте, пока не остыло.»

Люк и Питер тоже были в шоке, но их больше интересовало содержимое кастрюль, на которое они пускали слюни. Что касается семей простолюдинов, то они перестали шевелить руками, когда боеспособные рабы подняли шум.

Мать тоже не давала Лотте есть. Ах, как я мог устоять перед этим тоскующим личиком?

В любом случае, нужно подать пример.

Я зачерпнул немного Ёсенабэ в свою миску и начал есть: «Все должны наслаждаться едой», — и продолжал их игнорировать. Может, они начнут есть, если я на них не буду смотреть?

Медленно слышался звук движущихся столовых приборов, и все начали есть.

Посуда на сегодня была от первого владельца. Почему-то все имеет милый цветочный дизайн на белом фоне, что никак не вяжется с образом жаркого.

«Вкусно~~ Брат Мукоуда, это очень вкусно!»

В настоящее время Лотте наслаждалась тушеным мясом птицы.

«Ооо, эта рыба действительно вкусная...»

«Да, я уже много лет не ел рыбу, но я не помню, чтобы она была такой вкусной.» - прокомментировали мужчины из семьи простолюдинов.

Я думаю, если они были местными жителями, единственная рыба, которую они ели в этой стране, не имеющей выхода к морю, была бы речной рыбой. Лично я считаю, что морская рыба имеет лучший вкус, чем речная рыба.

Айя и Тереза вместе смеялись, наблюдая, как дети едят досыта. Будучи рабами, им, вероятно, трудно есть столько, сколько они хотят, независимо от ситуации.

Пятеро бывших авантюристов поглощали свою еду, как будто они участвовали в соревновании по скорости поедания. Наряду с прихлебыванием и глотанием в воздухе время от времени раздавались крики «вкусно!!»

Как бы то ни было, я не смог доесть свою порцию Ёсенабэ и спросил, не хочет ли кто-нибудь его съесть. Почти сразу глупые близнецы и Питер вызвались помочь мне его съесть.

Пока все продолжали наслаждаться едой, я приготовил рисовый суп для Фера и остальных на остатках бульона.

«Жаркое — это то, чем можно наслаждаться до последней капли супа», — объяснил я, доставая портативную плиту и разогревая бульон Ёсенабэ Фер.

Как только суп начал кипеть, я бросил рис и разбил туда пару яиц. После этого я снял кастрюлю с огня, чтобы рис и яйцо соединились вместе, пока я приступаю к приготовлению соленого куриного бульона. На этот раз вместо риса я положил в кастрюлю пачку лапши и тоже сварил ее с парой яиц.

Когда лапша была готова, рисовый суп тоже пропарился.

«Хорошо, вот твой рисовый суп и рамен», — сказал я, ставя обе кастрюли перед Фер.

Я вручил каждой группе портативную плиту и позволил им приготовить рисовый суп для себя.

Семьи простолюдинов были неожиданно счастливы, увидев яйца. Видимо, яйца были для них редким лакомством.

Лично я сегодня хотел рамен вместо рисового супа, поэтому я использовал оставшийся от Доры куриный бульон Набэ. Как и ожидалось, она была сыта после того, как съела рисовый суп Ёсенабэ.

Я положил лапшу в куриный суп и дал ей размягчиться. В качестве последнего штриха я капнул на лапшу кусочек сливочного масла.

Сссёёёёёрррбббб

«Ууууу! Нет ничего лучше куриного рамена с соленым маслом~~»

Внезапно я почувствовал, что все смотрят на меня.

«...ах, хотите попробовать рамен?»

Все кивнули.

Итак, кастрюля с курицей Набэ пошла на портативную плиту, пока все готовили или ссорились из-за того, как приготовить рамен и масло.

Наконец все со вздохом откинулись назад.

Это была превосходная еда, если я могу так сказать.

«Эй, я еще не наелась!»

«Я тоже хочу чего-то ещё~~»

«Ха-ха, вы двое, вперед, я наелся...»

Что ж, к счастью, у меня в [Ящике для Предметов] более чем достаточно стейков Карааге и Солсбери.

После обеда я всех отпустил и отправил домой отдыхать.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2040612>