

## Глава 357:

Я рано позавтракал и провел оставшееся время, составляя в уме список того, что я хочу, чтобы дети делали, когда они придут...

«Брат, мы здесь~»

«О, привет. Эй, разве вас сегодня не много?»

«Ну, дело в том... когда я принес эти два куска мяса домой, дети увидели их и все были в восторге...»

«... Я полагаю, ты также рассказал им о еде и предложении о работе?» Я вздохнул.

«Да...»

Что ж, я не могу винить его за то, что он захотел поделиться хорошими новостями со своими маленькими друзьями. 1 серебряная монета на человека — очень привлекательное предложение, если они обычно время от времени видят несколько бронзовых монет.

«Думаю, это объясняет количество людей, которых ты привел сюда. Что ж, я думаю, нет ничего плохого в том, чтобы иметь больше рабочей силы для выполнения этой трудоемкой работы.»

«Да, все, у кого не было работы в приюте, захотели прийти.» сказал он. «Особенно те, кто действительно интересуется едой и кулинарией.»

«Ах, так они хотят узнать секрет техники очистки потрохов», — кивнул я сам себе.

«А? Ах, теперь, когда вы упомянули об этом, это, вероятно, правда.» Льюис ухмыльнулся: «Я всем рассказывал, как вы делаете эти мягкие отвратительные кишки вкусными, и они тут же набросились на меня.»

Хм, похоже, эти начинающие повара довольно умны. Большинство авантюристов выбрасывают потроха. Если бы вы могли специализироваться на приготовлении дешевого нежелательного мяса, подобного этому вкусному, вы могли бы открыть прилавок и выделиться среди других торговцев.

До сих пор у большинства людей не было хорошего мнения о субпродуктах, но если бы они узнали, как сделать такое «плохое» мясо вкусным, они могли бы заработать много денег.

«Гм, а можно показать им, как сделать эти плохие мясные деликатесы вкусными? Я слышал, что рецепты и маринады являются секретом среди поваров.»

«Ты прав. Если бы я собирался открыть здесь киоск или ресторан, я бы никогда не раскрыл свои секреты. Тем не менее, я не планирую оставаться здесь надолго, так что я могу научить вас этому, ребята. Распространять знания о вкусной еде — это хорошо.»

«Ясно, это здорово, старший брат! Спасибо, что учите нас!»

«Ну, пока вы делаете свою работу как следует... кстати, я уже некоторое время задаюсь этим вопросом. Почему эти маленькие дети здесь?»

Маленькие дети, о которых идет речь, были действительно маленькими детьми в возрасте около 5 лет или меньше. Их было около 6. Был мальчик с кроличьими ушами, пара девочек с

собачьими и кошачьими ушами и трое человеческих детей (два мальчика и одна девочка).

Ни один из шести маленьких детей не выглядел так, будто знал, что происходит, и был счастлив просто выйти из приюта и исследовать мир со своими старшими братьями и сестрами.

«Ах, я не хотел их приводить, но они заплакали и, ну...»

«Полагаю, ничего не поделаешь», — сказал я, увидев улыбки этих маленьких детей.

«Я очень извиняюсь за беспокойство, старший брат.»

«Ой, ты хочешь, чтобы я присмотрел за этими маленькими отродьями?»

«О нет, не только ты, Фер. Я также прошу Суй и Дору.»

«Эй, я плохо разбираюсь в детях», — отрезала Дора.

«Я буду играть со всеми~», — объявила Суй, подпрыгивая к маленьким детям.

Она разделилась на несколько слизней и прыгала между ними, заставляя маленьких детей хихикать.

Внезапно одна из человеческих девушек, Флора, бросилась к Феру и прижалась к нему:  
«Вооолк~»

«Нечестно, ччу~», — девушка-зверь с кошачьими ушами, Дебби, тоже бросилась на Фера.

Следующее, что я помню, это то, что остальные маленькие дети бросились к Феру и вцепились в него.

«Вау, волк~»

«Я тоже хочу, позволь мне обнять тебя~»

«О-ой, маленькие насекомые. Прочь!»

Было довольно забавно видеть, как Фер изо всех сил пытается аккуратно оттащить липких детей.

«Поскольку погода такая хорошая, это идеальный день для работы с субпродуктами снаружи. Мы будем работать рядом с кухней, так что вы, ребята, можете остаться на этой стороне сада и позаботиться о детях, хорошо?»

«П-подожди минутку!»

«Суй и Дора, убедитесь, что никто не пострадает, хорошо? Я приготовлю что-нибудь вкусное на ужин.»

«Тц, хорошо, я думаю...»

«Ура~ я сделаю все возможное~~»

«Я запомню это!!»

Фер вроде что-то говорит, но я его не слышу. Я ничего не слышу.

«О-ой, старший брат. Это действительно нормально, оставлять их в таком состоянии?»

Понятно, что Льюис был обеспокоен, но: «Все в порядке. Скорее, тебе лучше побеспокоиться о себе. Я хочу переработать все субпродукты за сегодняшний день. Это включает в себя сердце, печень и другие внутренности!»

«Подождите, серьезно? Вы хотите съесть эти штуки?!»

«Хеххех, ты просто подожди.»

Как я и угрожал, то есть обещал, мы продолжали перерабатывать оставшиеся субпродукты. Те, у кого был опыт работы вчера, объединились в группы с новичками. На очистку толстого кишечника ушло больше всего работы, поэтому сначала мы работали с ним, а затем с тонким кишечником.

Далее мы работали над печенью, сердцем и желудками говядины и свинины.

Печень не нуждалась в особой обработке. Просто аккуратно разомните её с солью и уксусом и оставьте на 10-15 минут, а затем промойте, пока вода не станет прозрачной. Еще одним способом очистки печени было замачивание ее в молоке, но иногда было трудно достать молоко, поэтому я показал сиротам способ с солью и уксусом.

Что касается сердца, сначала нарежьте сердце поперек волокон, начиная с нижней части сердца, затем промойте кусочки в соленой воде, чтобы удалить сгустки крови. После того, как кусочки сердца очистились, снова погрузите их в холодную воду.

Также 2-й или 3-й желудок будет следующим наиболее проблемным субпродуктом после толстого кишечника. Сначала его нужно натереть солью, а затем поскоблить острым ножом, чтобы удалить все загрязнения. Затем вместо воды используйте уксус, чтобы смыть соль. Наконец, вскипятите кастрюлю с водой со столовой ложкой соли. Как только вода закипит, варите его около 15 минут. Вытащив уго из кипятка, опустите его в холодную воду и в последний раз промойте.

Это была вся работа, требующая терпения и кропотливого труда. Если мы пропустим любой из этих шагов, субпродукты будут вонючими и невкусными.

Так или иначе, дети все были довольно хороши. Несмотря на то, что они много жаловались, все работали достаточно хорошо.

Больше всех работали дети, мечтающие стать поварами.

«Понятно, так вот как мы можем избавиться от дурных запахов...» — слышалось то и дело.

Они тоже подходили ко мне и задавали много вопросов.

Я изо всех сил старался отвечать на их вопросы, насколько мог, и работа продолжалась до конца дня...

Наконец все было сделано.

«Все, мы закончили. Спасибо за ваш труд.»

При этом раздались сердечные аплодисменты.

Благодаря тому, что сегодня у нас есть дополнительные люди, работа по переработке и очистке субпродуктов прошла намного быстрее, чем я ожидал.

«Как и обещал, я обеспечу обед для всех. Раз уж нас так много, давай поедим в саду.»

Тут дети снова зааплодировали.

Мы пошли в сторону, где Фер присматривал за маленькими детьми.

О боже, Фер лежал на боку, измученный. Дети и Суй, прижавшись к нему, крепко спали.

«Хозяин, ты наконец пришел...»

«Ах, хорошая работа, Фер.»

«Пожалуйста, сделай что-нибудь с детьми, они продолжают дергать меня за шерсть и карабкаться на меня. Клянусь, с ними хуже, чем иметь дело с монстрами...»

Ах.... Я вижу, как бесстрашные малыши делают с Фером все, что хотят. Мои соболезнования.

Но благодаря жертве Фера я избавил себя от многих проблем. Я сказал Льюису и остальным разбудить младших, которые еще спали на Фере. Маленькие дети выглядели немного разочарованными и явно не хотели расставаться с Фером, но как только я заговорил о еде, они широко раскрыли глаза и зааплодировали.

«Фу, я в безопасности...»

«Спасибо за твой труд. Сейчас я приготовлю что-нибудь поесть, это жареная еда, которую ты любишь, так что взбодрись.»

«Уму, я не переживу этого, если не съем что-нибудь вкусненькое.»

Правильно, жареная еда для всех! Детям особенно нравится жареная во фритюре еда, а у меня есть много мяса, которое я вчера достал в подземелье. Жареная во фритюре еда в православном стиле с соевым соусом, а также в стиле шиокара. Оба оказались популярными среди детей. Фер, Дора и Суй тоже хорошо ели.

«Как жареная еда?»

Когда я спросил детей, они ответили кивками, так как их рты были набиты.

«Её еще много, так что ешьте медленно.»

Даже после того, как я это сказал, что они продолжали засовывать в рот больше еды.

«О, я кое-что забыл, старший брат! Это вам!»

Льюис достал из кармана бумагу, продолжая жевать.

«Что это?»

«Я получил это от директора. Он сказал мне отдать его вам.»

Бумага оказалась благодарственным письмом от директора. Вежливый и благодарный тон письма заставил меня чувствовать себя немного неловко. Все, что я сделал, это дал детям немного мяса...

Директор также упомянул, что сожалеет о том, что не может встретиться со мной лично. Похоже, помощник приюта недавно уволился, и у него остались только две сестры, управляющие приютом.

По словам Льюиса, здесь около 60 детей, и некоторые из них были еще младенцами, так что им должно быть очень тяжело. Пока я здесь, интересно, могу ли я сделать какое-то пожертвование. Я никогда не был из тех, кто делает пожертвования, так как я никогда не знаю, дойдут ли мои деньги до предполагаемых жертв, но я думаю, что на этот раз все должно быть в порядке?

«Ааа, это было вкусно.»

«Действительно вкусно!»

«Я больше не могу есть...»

Дети удовлетворенно потеряли животы. Похоже, что жареная во фритюре еда в конце концов — отличная ставка, и я был прав, сделав ее много.

«Мастер, я бы хотел, чтобы вы научили меня готовить эту «жареную во фритюре еду», но перед этим не могли бы вы показать мне, как приготовить субпродукты?»

Мастер? Я точно не твой мастер.

«Правильно, мастер. Пожалуйста, научите нас, как сделать из этого вкусную еду!»

Двое детей, которые продолжали называть меня мастером, были Мейнард и Энцо, они с энтузиазмом задавали мне вопросы весь день. Именно они стремились стать профессиональными поварами.

«Пожалуйста, мастер!»

«Мастер, пожалуйста!»

Мейнард и Энцо подошли ближе с широко открытыми глазами.

«Ах, да, да, но не сегодня. Уже поздно. Позже я научу вас позже.»

«Позже, когда?»

«Эм-м-м? Завтра?»

«Пожалуйста, сообщите нам время!»

Я действительно не знаю, что делать с этими двумя полными энтузиазма мальчиками.

«Ах, ах, завтра утром. Приходите примерно в то же время, что и сегодня!» Я был побежден их энтузиазмом.

Мейнард и Энцо ухмыльнулись: «Увидимся завтра утром!»

Как же так получилось?

Думаю, все в порядке, в любом случае, заплатив детям по серебряной монете, все вернулись домой довольные.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2263500>