

На следующее утро я, Ханна и Саня поели рисовых шариков, чтобы набить живот, в то время как Ханаан, которой нужно было нормально поесть, чтобы ощутить какой-нибудь эффект, ела серьёзные блюда.

— Хорошо, пошли.

— Да! - единогласно ответили девушки.

Глядя на то, что Ханаан нормально двигается даже несмотря на количество съеденной еды, я в очередной раз задался вопросом, насколько же крепки и объёмный у неё желудок.

Спустя какое-то время перед нашими глазами предстала группа слабых монстров, за которыми гналась группа их сильных коллег. На этот раз слабейшими оказались Огры.

После сражения у многих трупов отсутствовали части тела. По одному только этому можно смело сказать, что сила атаки Ханны и Сани уже превзошла Огров. Их боевые инстинкты также вышли за рамки здравого смысла. Даже Король Огров перед Ханной выглядел как неуклюжий ребёнок, сражающийся со взрослым.

Вслед за Ограми появились уже знакомые нам обезьяноподобные монстры. Уровень Ханны повысился после битвы с Ограми, в результате чего её прекрасные боевые способности и разрушительные атаки испугали орду буаньонов.

Волки против обезьян, это как собаки против котов.

Буаньоны боролись, используя хитрые приемы, но Ханна использовала деревья даже умелей, чем они. Поскольку Саня постоянно прикрывала свою сестру, битва Ханны с буаньонами была практически лишённой опасности.

Следующими стали Гиена-Волки. Так как их было больше, буаньонов, сражение с монстрами 1 на 1, которое было основным методом ведения битвы сестёр, стало не эффективным. Настала очередь Ханаан.

— Ханаан, сожги их всех дотла!

— Поняла! ...Хияя!

Издав милый клич, Ханаан активировала свою испепеляющую магию огня. Количество монстров значительно снизилось, но их всё ещё было больше сотни.

— Ханна, Саня, вперед!

— Да! – в унисон ответили сёстры.

Ханна бросилась вперёд, оставляя за собой трупы монстров, куда бы она ни шла. То, как она сражалось было отличным зрелищем, но и Саня показывала отличные результаты, без устали метая свои Томагавки из Клыка Императорского Дракона. Один бросок разрубал целую дюжину, а иногда даже больше, монстров за раз. Томагавки рубили Гиена-Волков так, словно у них был свой собственный разум.

— Разорви их в клочья! Пулемётный Огонь!

Небольшие огненные шары рассекали воздух, на огромной скорости врезаясь в монстров. Одновременно из рук Ханаан вылетало более сотни из них, быстро уменьшая количество монстров. Каждый из этих огненных шаров был достаточно силён, чтобы нанести ощутимый урон Гиена-Волку.

Мобильность Ханна и непрекращающееся прикрытие от Сани были впечатляющим комбо, но, как и следовало ожидать, магия Ханаан была лучшим оружием против большого количества врагов.

Сила ее магии не вписывалась в здравый смысл Ханна и Сани. С другой стороны, физическая форма их животных ушей не соответствует здравому смыслу Ханаан. Я же в свою очередь считаю, что каждая из этой троицы нарушают здравый смысл. Другими словами, я здесь самый нормальный.

— Мастер здесь самый возмутительно абсурдный человек! – в унисон закричали девушки.

Почему они теперь постоянно отвечают в унисон!?

Орда монстров, с которой они только что сражались, представляла собой крупную армию монстров, которую можно назвать авангардом. После них нам придётся встретиться с монстрами с уровнем выше 200го. Их можно назвать основной частью “армии”.

Ханаан удовлетворенно вздохнула, выпив из бутылки.

— Ах! Мастер делает действительно восхитительный сок!

Я бы хотел посоветовать ей не пить, положив руки на бедра, как старик после принятия ванны. В бутылке был апельсиновый сок с эффектом восстановления магической силы. Всего я дал Ханаан 10 таких бутылок.

— Ханаан, дай Ханне и Сانه немного отдохнуть.

—Поняла!

Ханаан, восстановив свою магическую силу, снова начала использовать Пулемётный Огонь, который был идеальной магией для сражения с большим количеством противников. Однако, стоит отметить, что такая огневая мощь была возможно только благодаря [Управлению Маной (3)], которым обладала Ханаан.

— Боже, сколько же их там было...

— Твои навыки улучшаются, старшая сестра...

Ушастые сестры, которые, благодаря атакам Ханаан, теперь могли отдохнуть, устало посмотрели на поле боя. Особенно Ханна — она сражалась на передовой, поэтому была на грани полного истощения.

— Ешьте. Вы двое сильно устали.

Я дал им гамбургер, который можно было быстро съесть даже на оживленном поле боя. Гамбургер был сделан из простейших ингредиентов: котлеты из мяса Гигантского Буйвола, салат, лук и кетчуп с горчицей.

— Вкусно! И я как будто уже отдохнула!

— Ага! Сестра, я чувствую, как растут мои скиллы!

— Вы можете есть эти гамбургеры, когда будете чувствовать усталость. Хотя это некультурно, вы можете есть даже продолжая двигаться. И, хотя я чувствую себя странно, говоря это, сражаясь с монстрами, первым делом нужно заботиться о своей безопасности.

— Да! - бодро ответила Ханна.

Лица сестёр отчётливо показывали, как их усталость быстро растворяется, сменяясь активной энергией. Доев, Ханна и Саня вернулись на передовую.

Потратив в общей сложности десять часов, мы всё-таки уничтожили все орды монстров. Тем не менее, девушки были в приподнятом настроении, потому что я постоянно снимал с них магическую, физическую и умственную усталость с помощью сока и гамбургеров, которые готовил.

— Хорошо, на сегодня все. Давайте найдём подходящее место и разобьём лагерь.

— Да! – ответили девушки.

— Хорошо, вы сегодня хорошо поработали, так что я приготовлю ребрышки и паэлью.

— Ребрышки? Паэлья? Что это?

В этом мире, что, нет ни ребрышек, ни паэльки?

— Ребрышками я называю блюдо, для приготовления которого рёбра Опасной Свины маринуются в сладко-остром соусе, а затем тушатся с добавлением трав и специй.

Опасные Свины — это похожие на свиней монстры 180 уровня размером с корову. Они выглядят довольно мило, если не учитывать их размеров, но, если к ним приблизиться, это создание превратится в кровожадного монстра, который будет яростно атаковать с такой силой, что его собственная территория может быть уничтожена.

— Воа~, звучит восхитительно.

Ханаан, вытри слюни!

— Даже простое описание пробуждает аппетит.

— Мы единственные, кто может есть мясо Опасной Свины, даже несмотря на то, что это такой огромный мир. Я с нетерпением жду этого нового блюда!

Сёстрам видимо тоже уже не терпится попробовать это “новое” блюдо.

Хорошо, ваш старший брат сделает все возможное, чтобы впечатлить вас!

— Паэлья – это блюдо из риса с множеством разных ингредиентов. Оно тоже довольно вкусное.

— Мастер, я уже хочу съесть его! Прямо сейчас! – заявила Ханаан, пуская слюни.

Я понял, но, пожалуйста, вытри слюни!

— Нам тоже не терпится его попробовать.

Я взял миску и начал добавлять в неё кетчуп, соевый соус, сахар, саке, горчицу, тертый чеснок и тертый имбирь, делая подходящий соус. Закончив с ним, я погрузил ребрышки в соус и, убедившись, что всё мясо находится под соусом, переключился на другое блюдо.

После мариновки рёбрышек, будь я в Японии, я бы запёк их в духовке, но здесь я просто воспользуюсь [Идеальной Готовкой]. Хотя с помощью [Идеальной Готовки] я мог бы с лёгкостью выполнить весь процесс приготовления этих двух блюд за одно мгновение, это было бы неинтересно, поэтому я использовал свой скилл только в крайних случаях.

Соус на основе соевого соуса издавал вкусный запах. Глаза Ханаан, которая учуяла это, стали резкими, словно у птицы, наблюдающей за своей добычей.

Паэлью я решил сделать с добавлением креветок и моллюсков из реки Эллин и бедра Великой Птицы.

В огромную сковороду наливаем масло и обжариваем чеснок, затем добавляем лук, перец и грибы, а затем готовим всё это вместе с мясом. Промываем рис, добавляем к мясу, быстро перемешаем и добавляем воды, соль, перец, кетчуп и, для украшения, шафран. Разобравшись с этим, очищаем креветки и моллюсков, добавляем их к вечеринке на сковородке, закрываем крышкой и готовим.

Каждый раз открывая крышку, чтобы посмотреть, как там дела, я наслаждался разжигающим аппетит запахом чеснока.

Ханаан-кун, еще раз, пожалуйста, вытри слюни.

Ужин будет слишком тусклым, если будет состоять только из мяса и риса, поэтому я решил сделать салат.

Нарезаем салат кусочками подходящего размера и поливаем водой. Добавляем немного лука, огурцы, помидоры и тонкие ломтики грудки кокко (кокко — похожий на курицу монстр 100 уровня). После этого заправляем салат слегка кислым соусом на основе лимона.

Когда все блюда наконец приготовились, я накрыл на стол, вдыхая манящий запах свежеприготовленного ужина.

— Ого ~, как хорошо пахнет!

Глаза Ханаан были прикованы к еде.

Если двигать тарелку с едой вправо или влево, глаза Ханаан будут точно следовать за ней. Она словно собачка, которая пристально следит за тарелкой с едой, ожидая, пока вы её поставите.

Запах действительно разжигал аппетит.

Ханна по-прежнему оставалась холодной красавицей, которую, казалось, не привлекала еда. Девушка, накладывающая паэлью и ребрышки на тарелки, была горничной начиная с выражения лица и заканчивая отточенными движениями.

Ханна попыталась положить нормальное количество еды и на тарелку Ханаан, но её руки замерли. Оказавшись под давлением молчания ненасытного монстра... Ханна быстро сделала из тарелки Ханаан гору.

Напряжение Ханаана исчезло, когда она увидела количество паэли и рёбрышек на своей тарелке. У нее снова потекли слюни.

Мы с Саней горько улыбнулись, увидев на тарелке Ханаана не только паэлью и ребрышки, но и салат.

— Старшая сестренка, это мясо Опасной Свиньи!

Саня почему-то заикнулась на том, что мы едим рёбрышки Опасной Свиньи. Между ней и Опасной Свиньей когда-то что-то произошло?

— Хорошо, кажется, Ханаан больше не может ждать, так что давайте приступим. Итадакимасу.

— Итадакимасу! — ответили три девушки.

Я решил начать с салата. Овощи были свежими, сочными и вкусными. Заправка на основе лимона придавала салату освежающий вкус, что мне очень понравилось. Убедившись в идеальности салата, я перешёл к паэли. Как и ожидалось, просто великолепный вкус.

Мне не нравится, когда от кого-то пахнет чесноком, но вот сам чеснок я люблю. Можно даже сказать, что я предпочитаю блюда, где есть чеснок. Думаю, в следующий раз я приготовлю гёдза. Гёдза с чесноком очень вкусные.

Пришло время наконец приступить к основному блюду — рёбрышкам! Я взял одно рёбрышко и укусил. Вкус соуса на основе сои стёр запах мяса, но усилил его вкус. Жирное мясо было мягким, сладким и, очевидно, очень вкусным.

— Всё это такое вкусное, Мастер.

— Правда? Тогда, ешьте – здесь еще много.

— Хорошо!

Руки и рот Ханаан безостановочно работали. Она была похожа на черную дыру, предназначенную специально для поглощения еды. Ханаан постоянно меняла еду на своей тарелке, пока внезапно паэльля и гора ребер на огромной сковороде не исчезли.

После этого она просто съела весь салат, который все остальные брали небольшими порциями. Ханаан не ненавидит салат, но, похоже, на этот раз она вложила всю свою энергию в то, чтобы наесться всеми блюдами на столе.

У Ханны и Сани аппетит был совершенно обычным. Поскольку они были зверолюдьми, они ели больше, чем обычные люди (Ханаан исключение), но не на много.

Мне не нравятся девушки, которые говорят, что поели или что больше не хотят, хотя на самом деле с радостью съели бы ещё. Это неизбежно, если вы уже старый, или сидите на диете, или у вас нет аппетита из-за болезни, но если вы здоровы, ешьте! Ешьте столько, сколько хотите! Вот как я считаю!

Может их аппетит подавлен из-за того, что их оставили позади? Может, они в депрессии? Насколько хороша девушка, как Ханаан, которая так много ест? Вот так думает такой повар, как я.

<http://tl.rulate.ru/book/35642/1200667>