

По предложению Элли я решил переехать из Великого Леса Борф в страну сторонников превосходства расы людей. Она сказала, что нам будет легче разобраться с проблемами в случае возникновения чрезвычайной ситуации.

По пути мы решили запастись свежей рыбой из приморского городка.

— Это Фицбург?

— Да, всё верно, — ответила мне Ханна.

Поскольку это последний город в Королевстве Темплетон, которое является родиной Элли, и расположен он недалеко от границы страны, где пропагандируют превосходство человеческой расы, солдаты усиленно охраняли ворота.

— О, милые дамы. Цель вашего визита в город?

Когда мы подошли к блокпосту у ворот, к нам обратился зверочеловек-енот.

— Мы пришли, чтобы отведать местной рыбы! — с нежной улыбкой ответила привратнику Ханаан.

Ханаан всегда очень позитивна, когда речь идет о еде.

— Оо, в Фицбурге и правда очень вкусная рыба! Вам следует насладиться всеми её видами!

Зверочеловек-енот радостно начал хвастаться рыбой своего города. Он был так увлечен, что я могу с уверенностью сказать, что енот и сам большой фанат рыбы Фицбурга.

— О~ Она и правда настолько хороша?

Ханаан слушала зверочеловека-енота со сверкающими глазами. Она действительно кажется очень счастливой, когда думает о еде. Как только мы вошли в город, мы совершили экскурсию по рынку. Я слышал, что самая популярная рыба, которую ловят в этом городе, это ставрида.

Ставрида очень вкусна, если высушить ее на солнце на открытом воздухе, а еще из нее можно приготовить намеро или сашими. Кроме этого, с помощью ставриды можно сделать суп с рыбными шариками.

Кроме ставриды, мы нашли нечто вроде морской щуки с опасными, острыми зубами. Рыбак сказал, что ничего подобного он ловить не собирался, и собирается выбросить это чудище, поэтому мы купили её по низкой цене.

Кости этой рыбы довольно трудно разрезать, но, если вы всё-таки сможете сделать это, пропарите их и сделайте бульон. Я хочу есть от одной мысли об этом вкусе.

Я уже давно не был в гостинице. Я хотел принять ванну, но, к сожалению, ванны здесь не было. Итак, я очистил свое тело с помощью [Очистки], которой я часто пользовался в прошлом. В таких ситуациях девушки всегда искренне благодарят меня за то, что я придумал этот скилл, ведь благодаря ему, им не нужно беспокоиться о грязи и неприятном запахе.

— Хорошо, давайте приготовим целую кучу рыбных блюд!

— Да-нанодесу!

Ханаан ответила первой. Она, безусловно, знает толк в еде.

— Поняла.

— Предоставь это мне, онии-чан!

Ханна и Саня в свою очередь хорошо разбираются в домашнем хозяйстве.

— Уфуфу, если я буду помогать, то просто впустую потрачу все те ингредиенты, что у нас есть, поэтому я просто буду молча ждать.

— Я не очень хорошо готовлю, так что ...

Антиа и Ичиносе плохо готовят.

Ичиносе готовит даже хуже, чем моя мама. Моя мама не могла отличить даже соль от сахара, так что вы можете себе представить, насколько плохо готовит Ичиносе. Однако у нее нет никаких проблем с другими домашними делами.

— Я никогда раньше не готовила, поэтому, пожалуйста, если вы не против, я бы хотела научиться у вас тому, как это делается.

— В конце концов, Элли - дворянка. Ничего страшного, в этом нет ничего сложного. Для начала, нож нужно держать вот так...

Я встал за спиной Элли и начал учить ее пользоваться ножом, что со стороны, должно быть, выглядело так, будто я ее обнял.

— Хмм?

Почему-то за моей спиной вдруг образовалась такая опасная атмосфера...?

— Уфуфу, я решила, что Цукуру должен научить готовить и меня.

— Ах, я хочу, чтобы Цукуру-кун и меня научил готовить!

Антиа и Ичиносе прыгнули на меня.

— Э-эй, я держу нож, это опасно.

Нож не повредит мне, но Элли то не 400го уровня, поэтому в том, что они цепляются за меня, пока я держу нож, нет ничего хорошего.

— Да, да, дааа! Пожалуйста, Ханаан тоже хочет научиться готовить!

Когда к этому безобразию присоединилась Ханаан, на кухне воцарил хаос.

— Давайте для начала разделаем ставриду. Я воспользуюсь своими скиллами, чтобы приготовить одну из них, а Ханна и Саня, пожалуйста, разделайте другую на филе для сашими.

Мне удалось успокоить Антию, Ичиносе и Ханаан и продолжить готовить.

— Поняла.

— Да!

Ханна и Саня начали умело разделывать большую ставриду. Пока они подготавливали филе, я попросил Элли измельчить макрель для намеро.

Пока девушки занимались своей работой, я начал разделывать купленное у рыбака чудище. Мне нужно было отрегулировать количество силы так, чтобы позвоночник был аккуратно разрезан на куски, но при этом, его содержимое не должно пострадать.

— Мастер, я закончила филе.

— Я тоже закончила.

— О, хорошо, ты сможешь разрезать рыбу на кусочки подходящей толщины и приготовить её?

— Положись на меня.

— И на меня.

Ханна и Саня умело готовят сашими из ставриды. С другой стороны, Элли борется с намером. Это ее первый раз, поэтому у нее не очень хорошо получается. Поскольку между ней, Ханной и Саней существует большая разница, я решил встать рядом и помочь ей.

— Цукуру-сан, мне очень жаль, что я причиняю вам неприятности.

— Не беспокойся об этом; все-таки сегодня ты готовишь впервые.

— Большое спасибо за заботу.

Итак, в результате наших общих усилий были получены сушеная скумбрия, суши со ставридой (сашими), намеро из ставриды, рыбные шарики из ставриды, жареная ставрида и вареное чудище со сливовым соусом.

К рыбным шарикам у нас был суп с морской макрелью, но мы решили прибегнуть к нему на потом и приготовили ещё и жареную ставриду. Я также приготовил для неё подходящий соус.

— Поразительно! Всё выглядит так вкусно!

Ханаан, пожалуйста, вытри слюни со своего лица.

— Вкууууууснооо!

Ичиносе ведёт себя даже хуже Ханаана. В последние дни её имидж ухудшается.

— Как и ожидалось от Цукуру. Еда, которую ты готовишь, не только вкусная, но и очень красивая.

Антиа, что, метит на роль какого-то гурмана-критика?

— Мастер, тебе хватит столько риса?

Ханна поднесла ко мне миску, в которой было и не слишком много, и не слишком мало риса.

Она очень хорошо меня знает, хах.

— Да, просто прекрасно. Спасибо.

Обслужив меня, она подала Ханаану миске с кучей риса, а затем обслужила Антию, Ичиносе и Саню, у которой была миска меньше, чем у меня. После этого Ханна села на место и наложила риса уже себе.

— Итадакимасу.

— Итадакимасу.

Все в унисон последовали за мной и схватили палочками еду.

— Ммммм! Очень вкусно!

Ханаан ела с широкой улыбкой на лице, но ее лицо вдруг потемнело, когда она положила в рот намеро.

— Ух... как-то не очень...

Несмотря на то, что её учил я, это намеро, сделанное готовившей впервые Элии, поэтому вкус неизбежно ухудшился из-за её неотточенных техник.

Я не говорю, что все обязательно должны съесть по порции, но не делай её такой подавленной.

— Мне жаль...

Элли нахмурилась.

— Тебе просто нужно больше практиковаться. Не обращай внимания на такие мелкие неудачи.

Намеро на самом деле не очень вкусное.

— А, как насчет такого. Добавим немного мисо, а затем сделаем вот так... Ну что, как вам?

— Хм? Вкусно!

Я слегка дополнил намеро и представил его перед ними, добавив несколько ингредиентов, чтобы всё хорошо смешалось с приправами. Попробовав усовершенствованный намеро, и Ханаан, и Элли были удивлены, их глаза расширились.

— Даже ингредиентам будет приятно, если вы скажите, что блюдо из них получилось очень вкусным. Кроме того, они будут даже счастливее, если вы съешьте всё, что на тарелках.

— — Конечно!

Эти двое такие послушные. Думаю, пора и мне приступить к еде.

Начнем с сашими, которое Ханна и Саня сделали для нас.

Так и знал, очень вкусно.

Рыба была плотной и эластичной, при этом не отдавая никаким особым запахом рыбы. Их техника была настолько хороша, что сашими сохраняло свою форму даже при неаккуратном использовании палочек.

— Ханна, Саня, это восхитительные сашими.

— Спасибо!

Всегда холодная и красивая Ханна улыбнулась мне. У нее очень милая улыбка.

— Ун, спасибо!

У Сани тоже милая улыбка.

Хорошо, теперь моя жареная ставрида. Я слегка полил её соусом и принялась за дело. Очень вкусно. Хрустящее снаружи, сочное внутри. Очень нежный вкус.

— Мастер, эта жареная ставрида даже слишком хороша!

Ханаан с рисом у уголка рта похвалила мою жареную ставриду. У неё такое милое и невинное выражение лица, что я даже не могу сказать ей об этом.

— Хрустящая ставрида такая вкусная.

Ичиносе во всю жевала еду своим милым ротиком.

Рисовые шарики тоже получились восхитительными; чистый вкус и никакого запаха. Рыбный фарш прекрасно жевался, что мне понравилось.

Вяленая скумбрия получилась простой и вкусной.

Пропаренная “морская щука” со сливовым соусом имела приятную хрустящую текстуру и мягкий аромат. Соус в свою очередь придавал блюду освежающий привкус.

Другими словами, все наши блюда были просто восхитительны.

Для справки, Ханаан съела четыре чашки риса. Аппетит у нее, как и всегда, впечатляющий.



От лица Хидео Кудзё

— Эй, Кудзё. Что дальше? — окликнул меня Кидзима-кун.

На нем был роскошный наряд. С красочными кольцами на пальцах и драгоценностями по всему телу, он выглядел как дворянин, но на самом деле он просто выскочка.

— Наша следующая цель - соседний город.

Нас сейчас двадцать восемь человек, и мы все вместе захватили один из городов в Королевстве Дэлл. Нас похитили для удобства людей этого мира, поэтому мы решили, что не должны вечно следовать правилам этого мира.

К счастью, из двадцати восьми человек, девятнадцать достигли 90+ уровня, так что, пока мы используем внезапные атаки, мы будем в порядке как боевая сила.

Я собираюсь использовать этот город как базу и взять под контроль другие города.

— Кто получит следующий город?

— Самый активный человек. В конце концов, разве подобные вещи не должны определяться активностью?

— Хорошо! Править городом, а? Отлично, я невероятно мотивирован!

Кидзима-кун верен своим желаниям и поэтому его легко контролировать.

Такими темпами я буду либо представителем союза городов, либо даже Королём!

<http://tl.rulate.ru/book/35642/1335024>