

Я так наслаждалась вечеринкой, что не заметила, как уснула. Невероятно... Я не помню, что произошло. Да. Если я уснула, понятное дело, что я ничего не помню! Кажется, что после того, как краб-отшельник тихо ушел, Квилита отнесла меня к палатке.

“Ах, солнце спит...”

Сейчас утро, ничего не поделаешь. Кажется, что после того, как я заснула прошлой ночью, все наслаждались фейерверком. Это не обычный фейерверк, а магический. Вместо огня, была магия, которая создавала прекрасные вспышки света. Это прекрасно, такая магия не вызывает пожаров! Более того, это очень дешево. Такой магический инструмент стоит всего пять медных монет, а большой "фейерверк" одну серебряную. Цена как раз для детей. Я с нетерпением ждала этого, но почему я заснула? Когда я думаю об этом... Да, причина может быть одна.

“Я слишком часто использовала "Мыльный пузырь"...”

Требуется много магической силы и способ передвижения - ходьба.

Я не заметила, как моя выносливость испарилась. И поскольку я все время находился в состоянии высокого напряжения, я не осознавала, что достигла своих пределов. Это та же логика, что и у младенца, который достигает своего предела и засыпает. Хотя у меня высокая магическая сила, моя выносливость меньше, чем у жука. Я была слишком небрежна. Фейерверк Я с нетерпением ждала этого. (Глубокая печаль)

Этой ночью я не видела фейерверк, но не время паниковать. Потому что будет еще одна ночь. Да, сегодня вечером я ...

“Сегодня я сделаю фейерверк!”

Полная решимости я сжала свои кулаки. Однако, окружающие люди... Они видят лишь трясущегося эльфа. Они не видят истинной природы вещей. Потому что это поза, которая выявляет небольшую крутость, которая у меня есть. Однако реальность безжалостна, никто не может понять этот факт.

“... Фу, одинокое существование - это то, что никто не поймет.”

“Тугу ~”

Как будто, чтобы показать, что он понимает, мой живот заурчал от моего заявления. Теперь,

когда все решено, давайте завтракать. После еды я восстановлю свою магическую силу и выносливость! Было решено, что каждый должен готовить себе завтрак самостоятельно. Я накидала разных продуктов на железную плиту и начала жарку. Исходящий аромат лишь усиливал чувство голода. Успокойся! Я хорошенько тебя откормлю. Завтрак - хрустящий тост с яйцом, которое обжаривают до тех пор, пока желток не станет твердым. Это классический завтрак для простых семей Филимиши. Это вкусно... Но я чувствую, что чего-то не хватает. Хорошо, тогда немного изменим рецепт.

Я сделаю это, вещь, известная как "Мужское блюдо"! Во-первых, жарим тост, пока он не станет хрустящим. Затем положите на него большое количество сливочного масла и налейте на него много домашнего свежего кетчупа. Также я слегка поджарила немного бекона. Есть два куса бекона, и каждый из них толщиной 8 мм. Положите бекон на тост. Масло еще не расплавилось, но это не важно. "Мужская кухня" не нуждается в тонкостях. Лук нарезать тонкими ломтиками и положить на бекон. В этом случае, его не готовят. Он сырой. Хаха, бойся! Мое напряжение быстро растет. С этим ничего не поделаешь, так как приготовление пищи - это весело. Последний ингредиент - жареное яйцо! Также я посыплю его солью! К тому же, желток должен немного затвердеть! Это является обязательным условием! Абсолютно!

"Завершено. Идеальное жареное яйцо с тостами!"

Его легко приготовить, и оно очень вкусное, поэтому это одно из моих любимых блюд. Это блюдо, которое можно приготовить, если использовать лишь кухонный нож. Толщина ингредиентов не имеет значения. Если все сочетается, красота не важна. Суть в том, что во рту все уж точно хорошо перемешается.

Кусь~Кусь~Ку-усь~кусь! Это и есть "Мужская кухня"!

Ну тогда... Продолжим!

Вкусно~!

Тост великолепно хрустит!

Кислинка от домашнего кетчупа! Если бы он не был самодельным, вкус был бы совсем иной. И огромное количество масла. И сочный бекон. Упс! В мясе осталось слишком много сока. В конце концов я сама решила не сильно его обжаривать! Завершает композицию горький вкус сырого лука. Он нейтрализует слишком уж мощные вкусы кетчупа и бекона и... Оно дошло до носа! Похоже я ошиблась количеством! Что и ожидалось от "Мужской кухни". Это сурово, но очень вкусно. Однако, все в порядке. Сонливость разом выбило из моей головы. Фух, не стоит забывать о яйце. Белок довольно мягок, специи тоже идеально сочетаются. Добравшись до желтка можно обнаружить его двойственность. Это моя собственная техника, которая позволяет одновременно попробовать и тверды и мягкий желток! Чертовски просто - чертовски вкусно! Из-за великолепного вкуса я съела все за один заход. Я залпом выпила стакан молока, и мой завтрак закончился ... А вот и нет!

“Ооо... То, что ты только что съела, выглядит восхитительно! Эл, сделай еще и мне!”

Риот, опять ты! Ты мог бы и сам это сделать... Вот да! Это “Мужская кухня”! Тут даже нож используется всего лишь для нарезки лука. Бекон уже нарезан на толстые полоски, и, если он слишком длинный, все, что тебе нужно сделать, это разрезать его. В любом случае, легкость в приготовлении - это главное в «Мужском блюде». Так как есть возможность, давайте сделаем это с Риотом. Возможно, он может даже сказать что-то вроде «Я полюбил готовку» и будет способен научиться готовить.

“Риот, я научу тебя, как сделать это... Это “Мужское блюдо”!”

“Мужское блюдо?”

Деликатность не важна для “мужских блюд”. Также нет необходимости беспокоиться о подготовке ингредиентов. Все, что имеет значение, это объем и вкус, внешний вид не важен. Да, есть смысл делать “Блюдо для мужчин”.

“Давай начнем с начала. Хорошо?”

“О, Оооо!”

Подавленный моей решимостью, Риот сразу согласился. Хорошо, сначала необходимо нарезать лук. Напуганный Риот начал строгать лук. Несмотря на то, что они могут обращаться с оружием, по некоторым причинам, многие из них не подходят для кухонных ножей. Похоже Риот один из них.

“Ах... Это плохо.”

Отлетел кусочек лука. В этом куске было очень много грусти.

“Все нормально!”

Далее жарим яйцо и тост. Оба они делаются одновременно. Можно, конечно и по отдельности, но главное следить за яйцом. Но если тебе не важно, как оно будет выглядеть, то все нормально. Но люди всегда обращают внимание на мелочи. Поэтому стоит сделать эту часть правильно.

“Оу, желток лопнул!”

Опять неудача. Ну, ничего не поделаешь. Каждый переживает неудачу.

“Забудь. Главное помнить о том, что “все хорошо, пока я могу это есть.” В следующий раз будь более осторожен.”

Пока мы жарили яйцо, тост сгорел.

“Он немного подгорел...”

"Львенок" печально посмотрел на сгоревший тост.

“Да все хорошо, с кем не бывает. Не зацкливайся на ошибках.”

Это обычное дело. Это, конечно, плохо, но мы можешь срезать подгоревшие части. Я слегка соскребла сгоревшую часть тыльной стороной кухонного ножа. Далее, слегка обжарим бекон. Аромат мяса достиг носа.

“Хей Эл... Могу я поесть?”

“Не поддавайся искушению, выдержи его - это миссия человека.”

Мы должны стерпеть искушение. Неужели ты хочешь съесть тост без бекона? Я понимаю это болезненное чувство. Наконец, пора все объединить. Сначала масло, дальше кетчуп.

“Нанести масло на тост, кетчуп... Ах, оно вылетело!”

“Не беспокойся! Все соединилось!”

Тост неуклонно складывается дрожащей рукой Риота. И, наконец, «Мужское блюдо» Риота закончилось.

“Готово! «Мужское блюдо», идеальный тост из жареного яйца!”

Внешний вид был скромным, но изящным. Но это блюдо, приготовленное человеком, который много раз терпел неудачу, не сдаваясь. Конечно, это блюдо подпитано «вкусом усилий».

“Ну, давай попробуем это съесть.”

Риот съел «Мужское блюдо», которое он сделал сам. Пока он жевал, на его лице всплыла улыбка.

"Хее... Удивительно, может я рожден быть поваром?"

Риот рассмеялся и буквально "сожрал" тост за раз. Видимо это было вкусно. Правильно, вещи, которые вы сделали после трудностей, восхитительны. Не важно, насколько легко что-то сделать, поначалу всегда будет трудно. Однако, если вы привыкнете к этому, вы сможете это сделать! Освоим «Мужское блюдо» вместе!

“Но, я думаю готовка Элтины намного лучше!”

Пробубнил Риот с полным ртом еды. Видимо, все пошло не так, как я хотела. Ах, небо такое голубое. Безоблачное голубое небо смотрит на меня и смеется. Вполне вероятно, что сегодня... Будет хороший день.

<http://tl.rulate.ru/book/3955/382238>