

Глава 273:

«Ну что ж, жду завтра.»

«Я принесу свой особый ликер.»

«Ох, прошло так много времени с тех пор, как я в последний раз ел блюда Мукоуды. Я не могу дождаться!»

«К-конечно...»

Группа [Ковчега] и [Воинов Тени] ушли с улыбками на лицах.

Вы спросите, что только что произошло?

Ну, почему-то было решено, что я устрою вечеринку в честь освобождения подземелья Аверинга.

Хотя было приятно увидеть членов группы [Ковчега] и [Воинов Тени], я думаю, что они и Элланд слишком увлеклись моей кухней. Как бы то ни было, все немного вышло из-под контроля, пока я выходил из дома, и следующее, что я осознал, — это то, что меня заставили устроить вечеринку в честь победы.

К сожалению, у меня не было возможности протестовать или даже кого-то пригласить. В конце концов, они завершили обсуждение словами «Ну, решено» и радостно ушли, оставив меня гадать, что же было решено...

Я хотел возразить, но меня остановили жалобные глаза Феодоры и собственный голос, эхом отдающийся в моей голове: «Я угощу тебя снова, как только мы окажемся на поверхности...»

... короче говоря, я подставил себя, даже не осознавая, что сделал это тогда...

Ааа, всем просто нужен предлог, чтобы поесть, выпить и повеселиться. Я просто знаю это. Все эти разговоры о праздновании победы были просто поводом поесть!

Вздых.

В любом случае, поскольку обещание уже сделано, давайте просто сделаем это.

Придется приготовить что-нибудь обильное и легкое в приготовлении. Мясо должно быть фаворитом среди этих авантюристов. У меня осталось не так много товаров, кроме Орка, но... о, верно! У меня еще много змеиного мяса после испытания в подземелье. На самом деле все виды змеиного мяса.

Да, давайте устроим фестиваль змеиного мяса!

Когда мы вернулись в гостиницу, Фер, Дора и Суй уже встали и ждали меня.

«О! Мы голодны! Обед!»

«Да, да», — сказал я.

«О, обед!» Элланд вошел в нашу комнату, как будто для него было естественно есть с нами.

«Маа, я думаю, все в порядке», я действительно не знаю, как вести себя с этим веселым напористым человеком.

В любом случае, это всего лишь ланч, и мне не нужно слишком много еды или труда, чтобы накормить его.

Сегодня на обед был жареный рис. В частности, сладкий и острый китайский жареный рис мисо с большим количеством мяса орков и овощей. Верно, в предвкушении этого жареного риса я сегодня утром приготовил много риса и положила его в свою волшебную сумку. Что хорошо в сумке, так это то, что время там продолжает течь, так что я все еще могу делать соленья и позволить вареному рису остыть, когда захочу.

Приготовить жареный рис было довольно легко, все, что мне нужно было сделать, это обжарить нарезанное мясо орков, маринованное в остром мисо и овощах, прежде чем бросить рис, и просто подбрасывать его, пока большая часть жидкости не испарится и тада! Сладкий и острый китайский жареный рис мисо был готов к подаче.

После обеда я сказал: «Итак, эм, я подумываю устроить небольшую вечеринку с несколькими друзьями, чтобы отпраздновать, как мы прошли подземелье Аверинга... что вы, ребята, думаете?»

«Что за вечеринка~~?» Суй с любопытством подпрыгнула.

«Ах, вечеринка — это когда к тебе приходят друзья, чтобы отпраздновать что-то за большим количеством еды и напитков...»

«Еда!! Много!!!!?»

«Маа, я думаю...»

«Ура! Вечеринка~~! Вечеринка~~!»

«Уму, если есть еда, я не возражаю», — с большим достоинством сказал Фер.

Фер, я вижу, как ты виляешь хвостом...

Дора взволнованно носилась вокруг: «Оооо, это похоже на фестиваль? Фестиваль с большим количеством еды?»

Ах, Дора, ты пускаешь слюни...

«Я с нетерпением жду праздничной еды Мукоуды!» Элланд выглядел таким же взволнованным, как и остальные мои фамильяры.

Что ж, думаю, я не могу винить их за то, что они были в восторге от еды, потому что это главная причина, по которой все в конце концов последовали за мной.

Мне придется приготовить много еды, так как у меня будет 2 группы авантюристов, которых я буду кормить вместе с моими фамильярами и Элландом. После уборки я выпрыгнул через окно в сад и достал свою волшебную плиту.

Давайте посмотрим, я должен приготовить сегодня как можно больше еды для завтрашней вечеринки. Я буду готовить змеиное мясо, к которому все это время относился как к курице. Когда дело доходит до популярного блюда из курицы, которое нравится всем, это, конечно же,

должен быть карааге.

Хм, будет слишком скучно только с карааге?

В таком случае давайте еще кое-что. Барбекю может быть хорошей идеей. При желании гости могут попробовать свои силы в приготовлении барбекю. В конце концов, у меня есть сделанная на заказ подставка для барбекю, сделанная дварфами.

Все получают удовольствие, а я меньше работаю, выигрываю во всем.

Да, давайте устроим барбекю.

Теперь, когда у меня есть все это змеиное мясо, все, что мне нужно сделать, это приготовить несколько разных видов маринада. Ах, тушеные овощи тоже были бы хороши. О, и сырые колбаски. Я мог бы сделать колбасу из свинины, а завтра они сами её поджарят.

В качестве гарнира будет карааге из змеиного мяса, а основным блюдом станут шашлычки! Каждый мог перекусить карааге, пока жарится мясо.

Сначала займемся маринованным мясом.

Я остановился на трех разных типах маринада: ароматный чесночно-соевый; освежающий вкус лимонного кодзи и куриного тандури.

Соевый маринад представляет собой смесь измельченного чеснока, соевого соуса и яблочного сока. Для лимонного кодзи я смешал соль, молотый черный перец и рисовый кодзи и отложил в сторону. Для третьего маринада я смешал порошок карри с тертым чесноком, имбирем, перцем, солью и большим количеством простого йогурта.

Все три маринада содержат элементы, смягчающие мясо. Яблочный сок, рисовый кодзи и йогурт — все это ингредиенты, которые расщепляют белки на аминокислоты, которые позже делают его еще вкуснее.

Мясо на этот раз - Черная Анаконда, Черная Змея, Красная Змея и немного Багровой Кобры. Нарезав мясо на подходящие куски, я разделил мясо и бросил его в другую смесь маринада. В конце дня у меня есть 12 запечатанных пакетов с разным змеиным мясом в трех разных маринадах.

Далее, давайте обжарим курицу, я имею в виду змею... Поскольку я столько раз готовил жареную... змею, мне не потребовалось много времени, чтобы порезать курицу и выложить ее в соевый маринад. Пока Суй помогала мне месить мясо, я приготовил масло для жарки.

Под курицей я имею в виду змеиное мясо.

Пока я жарил карааге, вокруг появились незваные гости.

«О, вам было мало обеда?» – проворчал я.

В конце концов, мне пришлось отбиваться от них сладкими булочками. От Элланда тоже пришлось отбиваться сладкими булочками и кружкой чая.

«Мы будем это есть на ужин?» — спросил Элланд, жуя свою булочку с клубничным джемом.

«Конечно», — ответил Фер, прежде чем я успел что-либо сказать.

«Хааа, если хотите», вздохнул я.

Все ликовали.

Сегодня вечером я дам им немного карааге. Нет, я должен позволить им есть столько, сколько они хотят, чтобы они не дрались завтра с другими гостями. Да, это хорошая идея. Поэтому я приготовил ещё две порции карааге, только на основе соевого соуса, так как это только на ужин, а не для гостей.

«Хм, теперь, когда карааге готово, давайте начнем с сосисок.»

Я достал свою специальную мифриловую мясорубку, сделанную Суй, и измельчил мясо орка и мясо быка. Приготовить колбаски с помощью мясорубки довольно просто, это похоже на приготовление стейков Солсбери с большим количеством трав и специй. О, и мне, конечно же, нужно переместить мясо в оболочки.

Я сделал два разных вида сосисок, с черным перцем и лимонной травой. Я делал их раньше и был довольно уверен в своей технике.

Я купил большую связку бамбуковых шпажек в [Net Super] и оставил их на некоторое время в воде. Рекомендуется замачивать деревянные шпажки, чтобы уменьшить вероятность их возгорания.

Пока шпажки замачиваются, я нарезал болгарский перец, лук и спаржу до нужного размера и попеременно нарезал мясо и овощи. Вскоре у меня получилось несколько подносов, полных шашлыка из мяса и овощей, готовых для гриля.

Отойдя в сторону, я посмотрел на количество только что приготовленного мяса и решил, что этого должно хватить. Если нет, я всегда могу достать немного свинины, полить её соусом и поджарить на гриле.

«Какое мясное пиршество», — с усмешкой подумал я. Хотя я приготовил довольно много овощей, это определенно был пир с преобладанием мяса.

Что ж, я уверен, что члены [Ковчега] и [Воинов Тени] оценят это.

На сегодняшний ужин Фер, Суй и Дора получили гору карааге.

Элланд тоже.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2008621>