

Быстрый перекус? Хорошо, нужно что-то легкое, хммм, может быть сэндвич с тонкацу? Я приготовил готовые к употреблению тонкацу и другие вещи для моего хранилища предметов, которые могли оказаться полезными.

Я намазал кусочек хлеба, добавил немного измельченной капусты, пропитав ее майонезом, прежде чем положить тонкацу, и еще один масляный ломтик хлеба сверху, чтобы после разрезать их пополам! Я сделал еще несколько сэндвичей с тонкацу, а после повторил тот же процесс только уже с сыром, а также с оставшимся фаршем из хранилища. Я добавил немного горчицы, чтобы смешать ее со вкусом майонеза.

[Приготовь еще...] – потребовал Фер.

Да-да, я поставил еще несколько тарелок с различными видами сэндвичей Феру и Суи, чтобы посмотреть, что именно они предпочтут.

[Уммм, этот вкусный] – остановился Фер, задумавшись. – [Особенно с этим желтым цветом] – Фер, казалось бы, оценил горчицу, которую я добавил в сэндвич с тонкацу. Это напомнило мне о том, что ему действительно нравится острая еда. Горчица была более безопасная, чем Ядовитая Озерная рыба, которую он так хотел съесть в лесу, в отличие от повара (меня), который должен был ему это приготовить. Безопасность прежде всего.

[Суи понравился тот, что с чем-то белым липким посередине] – это был сэндвич с сыром. Суи любит сыр, поэтому я сделал еще несколько.

[Еще!] – хрипели они.

Я задался вопросом, не практиковались ли они ранее, чтобы говорить идеально синхронно. Ага-ага.

Я приготовил большую кучу сэндвичей с тонкацу с майонезом и горчицей для Фера, и подобную кучу с сыром для Суи. Я предпочел выбор Фера и приготовил сэндвичи с горчицей для себя.

Хрум. О да, действительно вкусно. Острая горчица и майонезное комбо сработало, чтобы избавиться от липкости жирного мяса орков, а капуста добавила немного хрустящей текстуры к каждому укусу. Я достал бутылку холодного чая из своего хранилища предметов, съел первый сэндвич, прежде чем начать второй.

[Аруджи, Суи тоже хочет пить...]

[Я тоже] – вздрогнул Фер. – [Больше этой пузырчатой штуки] – да, я купил ему колу из «Net super» и налил жидкость в чашки.

После того, как мы закончили есть, солнце все еще было намного выше горизонта.

[Поскольку у меня сегодня есть еще время, я займусь кое-какой работой, а вы можете поспать] – объявил я.

[Суи поняла] – сказал Суи, залезая в свою любимую сумку.

[Эй, что ты планируешь?] – подозрительно спросил Фер.

[Что ж, я хочу поесть позже, а сейчас приготовлю что-нибудь.]

[Умм, это вкусно?]

[Конечно, это будет вкусно] – ответил я, несколько обидевшись на вопрос Фера.

[Тогда все в порядке, вперед.] – милостиво дал мне Фер разрешение делать то, что я хотел.

[Иди уже куда-нибудь, и успокойся.] – приказал я. Я не хотел, чтобы он обслюнявил мои плечи, когда я буду готовить.

[Собираюсь] – Фер ушел и лег, закрыв глаза, хотя я подозревал, что он будет внимательно следить за тем, что я делаю, особенно если в этом задействована еда. Все было нормально, пока он не мешал мне.

Итак, я хотел приготовить пельмени «гедза». Мне часто нравилось есть их у себя дома, особенно когда у меня был их хороший запас. На этот раз я решил сделать собственные, с нуля.

Я достал немного мяса из своего хранилища предметов и другие необходимые ингредиенты. Я увеличил их количество, потому что хотел сделать много пельменей, чтобы сохранить их на какой-то период времени, также добавив больше мяса, как любит Фер. Я подумал, что все будет в порядке, потому что мне тоже нравилось мясо, но я также хотел добавить в них немного овощей.

Мне нужно было купить другие ингредиенты для гедзы, включая соус из «Net super». Больше капусты (последнюю я использовал в сэндвичах), лук, тюбики тертого имбиря и чеснока, больше соевого соуса и кулинарного сакэ. Чтобы начать, мне потребовалась банка с куриным супом и кунжутное масло.

Сначала я мелко порезал капусту и положил её в миску. Есть две школы готовки, которые разделены на использование китайской капусты и обычной. Когда я готовлю гедза для себя, я как обычный парень, использую обычную капусту. Я положил в миску фарш из орков, сакэ, немного куриного бульона, кунжутного масла, соль, перец и хорошенько все перемешал. Я добавил еще немного капусты и лука, пока смесь не стала липкой и твердой.

Я купил предварительно приготовленные кружочки для пельменей в «Net super» и начал наполнять каждый один за другим, пока все ингредиенты не были израсходованы. Я сделал некоторые из них с большим количеством овощей только для себя.

«После приготовления, мы можем их съесть» – подумал я про себя. – «Ведь они действительно будут свежеприготовленными». Замерзшие гедзы, которые я ел дома, были вкусные, но не такие хорошие, как приготовленные с нуля.

Гррррр. Это был звук пустого желудка позади меня? Я оглянулся и увидел, что Фер сидит и внимательно и пристально смотрит на гедзы, которые я только что приготовил. И слюни. Конечно. Солнце уже спускалось, пришло время обедать.

[Вы хотите их попробовать?] – спросил я на всякий случай.

[Ну, пришло время для ужина, так что...] – Фер попытался соорудить из себя «неохотного людоеда». В этом отношении слюна его всегда выдавала. Хорошо, как приготовить гедзу?

Я решил сделать таким образом. Я вытащил большую сковородку, чтобы приготовить достаточно для Фера и Суи (и для себя, конечно). Я налил немного масла в кастрюлю, а затем положил пельмени по круговой схеме. Пожарив их немного, я добавил немного воды, смешанной с пшеничной мукой, а после закрыл крышку. Когда влажность испарилась и раздались звуки потрескивания, я добавил немного кунжутного масла в качестве «глазури», а после позволил ему повариться еще несколько минут. Как только они были готовы, я разложил их на блюде, переворачивая вверх дном. Законченные гедзы в стиле ханэцуки.

[Ты приготовил обед...] – кажется, что Суи проснулась.

[Ага] – согласился Фер, взгляд которого был сфокусирован на тарелке с приготовленными гедза.

[Ужин, ужин...] – радостно сказала Суи. Я выложил пельмени в посуду для двух обжор, не утруждая себя окунать их в соус, ведь сока в мясной начинке и так достаточно. Фер проглотил все пять пельменей разом.

[О, мясо приятное и сочное, и аромат прекрасен...] – вмешалась Суи.

[На самом деле, там есть овощи, которые смешались с мясом и стали вкусными.] – хруст, хруст и хруст, после чего гедзы больше не осталось в блюде Фера. – [Хрустящий снаружи, и такой вкусный.] – казалось, что им понравилось. В их пельменях было слишком много сухого мяса генерала-орков, но капуста немного компенсировала это.

[Еще!] – потребовал Фер.

[Суи тоже хочет...]

Я снова и снова готовил гедзы для Фера и Суи, только немного замедляясь. Последняя партия, которую я сделал, состояла больше из овощей. Я сопровождал их приготовленным рисом из своего хранилища и, конечно же, премиальным пивом, которое было лучшим. Я использовал соус для того, чтобы окунать свои собственные пельмени, поскольку он приглушал жирность мяса. Я попробовал соевый соус, уксус, чили-масло, лучшее и простое.

Хруст. Вкусные.. ВКУСНЫЕ гедзы. Они были точно такие же, как ханэцсуки гедзы. Я, возможно, заказал бы еще несколько себе домой, таких же хрустящих и ароматных. Я съел еще, окуная в соус. Хруст! Замечательно! Конечно, я не пренебрегал рисом, но когда он закончился, остались еще гедзы. Ох! Моя рука рефлекторно ухватила за банку пива, которая сопровождала последнюю гедзу.

Я концентрировался на том, чтобы есть и пить так, чтобы никто не заметил булькающего звука. Я повернулся, так как там что-то было....

.....?

Рядом со мной летал маленький Дракон!