

После того, как мы покинули Гильдию Авантюристов, мы направились за город. Фер сказал мне, что хочет сегодня пойти на охоту на монстров. Он провёл последние несколько дней в городе, и ему не хватало физических упражнений, заявил он. Я согласился, считая, что пока он будет занят охотой, я воспользуюсь возможностью попробовать сделать сосиски.

Я остановился у мясной лавки перед тем, как мы покинули город, и, как сказал Ареш, я довольно легко смог купить кишечник Белой Овцы. Он был солёным, что было хорошо для его хранения. Он был слишком дешевым, поэтому я купил побольше.

[Фер, ты собираешься на охоту?] – спросил я. Услышав это, Дора зажужжал у меня в голове, говоря что-то телепатически. Казалось, что Дора тоже хотел немного поупражняться. Конечно, до того, как мы встретились, он был диким монстром и, очевидно, то, что он не мог охотиться, доставало его. – [Ах, подождите. Вы должны взять это, если вы оба отправитесь на охоту.] – сказал я. Я достал Волшебную Сумку из своего хранилища предметов и повесил её на шею Фера. – [Помните, что завтра мы уезжаем из Дорана, и нам придётся экономить, пока мы не доберёмся до следующего города, всё, что вы поймаете сегодня, разберём на мясо, так что вы не должны злиться.] – Я посмотрел на двух убийц-энтузиастов и вздохнул. – [Я говорю, успокойтесь, не переусердствуйте.]

[Нууу, ладно]. – раздражённо сказал Фер.

[Ну, я хочу много охотиться.] – жаловался Дора.

Я не мог понять, почему Фер и Дора так хотели выйти и убить местных монстров, это было действительно весело или забавно? С моей точки зрения это не казалось забавным, но ...

[В любом случае, идите. Возвращайтесь до того, как стемнеет, хорошо?]

[Ясно.] – Фер направился в лес, а за ним и Дора, который телепатически сказал: «Бу-у-удет сде-е-елано.».

Хорошо, теперь они мне не мешают, я могу сделать сосиски. На самом деле, я делал сосиски раньше, когда был дома, но они были без кожи. Они были вкусными, и я всегда хотел сделать настоящие сосиски с кожей. Мне пришлось бы по памяти вспоминать веб-сайты о том, как сделать это правильно, но я хотел бы попробовать.

На всех сайтах подчёркивалось, что вы должны быть осторожны, чтобы мясо оставалось прохладным, пока вы его измельчаете и замешиваете смесь. Если мясо разогреть, оно становится более грязным, изменяется вкус и текстура. Идеальная температура для работы составляет менее десяти градусов, по-видимому.

Подумав об этом, я понял, что смогу попросить Суи сделать что-то, что будет хорошо сохранять прохладу для мяса.

[Суи, ты можешь сделать мне что-то вроде этого, может быть, немного больше?] - Я показал Суи большую миску, которую я регулярно использую для приготовления пищи. - [И это тоже?] - Я нарисовал схему простой воронки, которая понадобится мне при заполнении оболочки позже. У меня не было воронки для примера, но я считал, что диаграмма достаточно ясна.

[Я поняла], - сказала Суи через несколько секунд.

Я передал Суи немного мифриловой руды из моего хранилища предметов, и она быстро сделала для меня большую миску и воронку. Вау, у меня было всё, что мне нужно для приготовления сосисок.

[Спасибо, Суи.] - сказал я.

Итак, первый шаг - нарезать немного мяса. Я прокрутил много мяса орков через свою мифриловую мясорубку, собирая его в большой мифриловой миске, которую Суи только что создала для меня. Я поворачивал ручку по кругу, пока не понял, что у меня достаточно фарша. После этого я купил в Net Super приправы, соль, сахар и лимонный сок (в бутылке), чёрный перец и травяную соль. Я также купил большой мешок, чтобы использовать его для засовывания смеси в кишечнике позже.

Я планировал сделать два вида сосисок, одни с чёрным перцем, другие с травяным ароматом лимона.

Во-первых, мне нужно было удалить соль, сохраняющую кишечник, поэтому я промыл их пресной водой, а затем оставил их в миске с холодной водой на некоторое время, впитаться. Я начал добавлять приправы и замешивать фарш, начиная с варианта с чёрным перцем.

Я читал, что ледяная вода используется для поддержания низкой температуры мясной смеси. Фер создал для меня лёд с помощью своей Волшебной Ледяной Магии, и у меня ещё оставалось немного в моём хранилище предметов, поэтому я смешал воду с кусочками льда, а затем вылил холодную жидкость в мифриловую миску. Затем я добавил мясной фарш, соль, сахар и перец и хорошо перемешал, пока он не стал липким. Я волновался, что ледяная вода сделает все сырым, но оказалось, что такое небольшое количество жидкости не имело никакого значения. Я попытался потереть свои руки кусками льда, чтобы охладить их. Это было неприятно, но я подумал, что было бы полезно сохранить мясную смесь холодной, пока я её замешиваю.

Когда это было сделано, я быстро положил холодную мясную смесь в хранилище предметов, чтобы она оставалась холодной, пока я не начну её использовать. Я повторил тот же процесс, но добавил травяную соль и лимонный сок в фарш из мяса орков, чтобы сделать травяной фарш со вкусом лимона и положил его в свою хранилище предметов.

Теперь всё, что мне нужно было сделать, это наполнить тщательно промытый кишечник белой овцы мясным фаршем. Я начал с того, что прикрепил мифриловую воронку, которую Суи сделала, к трубе, которую я купил в Net Super. Я взял первую оболочку и вытянул её прямо, без перегибов, прежде чем сгладить её, чтобы удалить воздух. Я заполнил трубу небольшим количеством мясного фарша из моего хранилища предметов, аккуратно придавив всё, чтобы удалить воздух. Затем я выдавил часть смеси и отрезал кончик, прежде чем переместить воронку в конец кишки и начать закачивать смесь. Когда она начала вытекать из дальнего конца оболочки, я завязал его, стараясь не порвать кишку. Я добавил немного больше смеси, не слишком много, а затем несколько раз скрутил кожу на, примерно, нужную длину, чтобы сделать несколько отдельных сосисок, разрезая их на скрученной части.

Я повторил этот процесс несколько раз, чтобы сделать два вида сосисок, с чёрным перцем и ароматом травы с лимоном. К тому времени, когда я закончил, я сделал много сосисок. Я положил их в пластиковый контейнер, защелкнул крышку и на время убрал их в хранилище предметов.

Этот вид недавно приготовленных сосисок - вид, который действительно нужно варить, чтобы укрепить кишку, прежде чем её можно будет обжарить на сковороде, чтобы предотвратить разрывание, но они должны быть идеальным для приготовления на гриле на плите для барбекю, вот это я и планировал сделать с ними. Тем не менее, мне не хватало просто жареных сосисок, особенно учитывая большой размер моей новой барбекю-плиты, поэтому я решил приготовить немного мяса. Вчерашнее мясо, приготовленное на гриле, было съедено с соусом, сегодня я попробую замариновать мясо в домашнем соусе, прежде чем жарить его на гриле.

Я снова открыл Net Super и купил материалы для маринада. Соевый соус, сахар и сакэ, чеснок и зелёный лук, пачка молотых семян кунжута, кунжутное масло и 100% яблочный сок, я положил их в корзину и заплатил за них. На этот раз я взял сырой чеснок, а не чесночную пасту, потому что свежий чеснок вкуснее в маринаде.

Я мелко нарезал зелёный лук, натёр чеснок и положил их в большую миску с соевым соусом и другими ингредиентами, а также полил яблочным соком в качестве секретного ингредиента, прежде чем всё перемешать. После этого я добавил куски мяса быка и мяса орков и оставил в маринаде на 20 минут, массируя их и тыкая их вилкой.

Пока я сделал все приготовления, солнце уже садилось. Я надеялся, что Фер и Дора скоро вернуться, так что было подходящее время, чтобы приготовить барбекю с ним. Сегодня со мной не было гнома, поэтому после того, как я достал печь для барбекю из моего хранилища предметов, мне пришлось купить большой бумажный мешок с древесным углём в Net Super. Я положил уголь в съёмный поднос под грилем, поджёг его и дал ему нагреться, а затем пришло время попробовать мои домашние сосиски. Я положил их на гриль, стараясь не дать им сгореть, равномерно подрумянивая их, а запах сосисок доносился до моих ноздрей.

Внезапно я почувствовал тяжесть на моём плече - это была Суи, её привлёк запах.

[Хорошо пахнет. ~] - сказала она.

[Ты права, Суи, они хорошо пахнут.] - согласился я, изучая сосиски.

Они достаточно подрумянились, они уже готовы? Я разломил одну пополам, да, выглядело хорошо. Попробуем... о, да. Вкусно и сочно, и вкус был правильным. Действительно вкусный.

[Вкусно. Суи тоже хочет есть ...]

[Да, конечно. - Я снял другую сосиску с гриля щипцами и передал её через плечо Суи, предупреждая её, что она горячая.

[Ого, вкусно! Мясной сок выходит из тонкой шкурки!]

Моя первая попытка сделать сосиски и похоже, что они были действительно вкусными. Так-то!

[Ах, почему вы едите, пока мы не вернулись?]

[Нуууу, вы не могли подождать, не так ли?]

О, Фер и Дора только что вернулись.

[Нет, я просто пробовал сосиски, которые я только что сделал. Я скоро приготовлю ужин.] - поспешно объяснил я. - [Как прошла ваша охота?] - спросил я, пытаюсь сменить тему.

[Не плохо.] - Сказал Фер. - [Я оставил тех, которые не влезли в Волшебную Сумку, там.] - Фер посмотрел в сторону, где лежали два больших монстра.

...Что? Я моргнул несколько раз, а затем снова посмотрел, но мои глаза не обманули меня, они всё ещё были там ... тот, что слева, должно быть был носорогом? А другой справа не может быть ничем иным, как саблезубым тигром, да? Идентификация, идентификация ... да, они были [Серым Носорогом] и [Саблезубым Тигром], оба были А-ранга.

Я вздохнул.

[Разве я не сказал вам не переусердствовать? Разве я не говорил вам, чтобы вы успокоились?]

Фер выглядел смущённым, но быстро собрался.

[Ну, э-э-э, они были просто там перед нами и...]

Дора, напротив, совершенно не замечал этого, счастливо жужжа вокруг.

[В чём проблема? Я победил Саблезубого Тигра. Удивительно, не правда ли?]

Фер, ты совсем забыл, что я сказал, и взбесился, не так ли? И Дора, перестань вести себя так, как будто ты поступил хорошо. Я снова вздохнул, но два мёртвых монстра не собирались возвращаться к жизни или исчезать. И Волшебная Сумка была полна, по-видимому, но чем? Я решил, что подожду, и узнаю позже.

[Ах, расскажите мне, что ещё вы поймали после того, как мы поужинаем, хорошо?]

[О, это хорошая идея.] - сказал Фер, стремясь сменить тему.

[От всей этой охоты у меня разыгрался аппетит.] - Сказал Дора, концентрируясь на пустоте своего живота.

Я разберусь с содержимым Волшебной Сумки позже, после того, как пообедаю. Для начала я снял с гриля сосиски и подал их на тарелках Феру, Доре и Суи.

[Хм, это очень вкусно. Я бы мог съесть много таких.] - Фер с удовольствием сожрал кучу сосисок.

[Тонкая шкурка! Соки выливаются изнутри! Восхитительно!] - Дора тоже наслаждался своей порцией.

[Соус сочный и вкусный. Суи действительно нравится это!]

Сосиски очень популярны, я рад, что сделал их. Я переключился на сосиски с солью из лимонной травы, чтобы попробовать их, и понял, как они отличаются от первых, которые я приготовил, с ароматом чёрного перца. О да, тоже очень вкусно, вкус трав и лимона имеет освежающий запах. Но я что-то упустил ... ах, пиво. Когда речь идёт о напитках, которые хорошо сочетаются с барбекю, это определённо должно быть пиво, как сказал Ареш вчера.

Я открыл Net Super и купил немного пива, крепкого тёмного пива компании А, на этот раз. Глоток пива, ковть-ковть, сосиски, глоток пива, аааахх ... о да. Это была отличная комбинация, но крепкое пиво было опасным, при поедании сосисок можно не заметить и выпить много. Пока я думал об этом, все сказали: «Ещё!»

На этот раз я разложил по тарелкам больше сосисок, солёных, с лимонной травой, а затем достал из хранилища предметов мясо быка и мясо орков, которое я замариновал ранее, и положил их на горячий гриль. С того момента, как они начали готовиться, запах защекотал мой нос. О Боже, они хорошо пахли. Я пристально следил за ними, переворачивая.

Когда я подумал, что они готовы, я попробовал их. Снаружи было прожаренное и хрустящее, а вкусный маринад был внутри, солёный и сладкий с кунжутным вкусом. Это маринад, который я

делал несколько раз дома. Я нарезал жареное мясо быка и мясо орков на тарелки и передал их прожорливому трио, так как знал, что они всё ещё будут голодны.

[Хорошо, вот мясо на гриле.] - сказал я без необходимости, когда Фер, Дора и Суи начали есть.

[О, это мясо тоже пахнет вкусно.] - сказал Фер телепатически, его челюсти работают сверхурочно.

[Я могу съесть ещё.] - Даже маленький Дора вылезал всё.

[Мясо ~], -- просто сказала Суи.

Хорошо, не правда ли? Да, мясо на углях очень вкусное. Я попробовал несколько видов мяса, чередуя их с глотками крепкого чёрного пива. Ах, пиво тоже хорошо сочеталось с мясом. И колбасы, и мясо на гриле действительно ценились всеми.

Когда мы закончили есть, я почистил плиту, я переключил своё внимание на содержимое Волшебной Сумки. Внутри был ещё один Серый Носорог, Чёрный Змей, две Какастрицы и Гигантский Додо. Я посмотрел на второго серого носорога и снова на Фера, который притворялся равнодушным. Итак, теперь у меня есть два серых носорога ... они съедобны?

[Эй, Фер, ты можешь съесть Серого Носорога?] - Фер отвернулся. - [Эй, Фер?]

[Нет, нет.] - признался Фер после долгой паузы. Дора подумал, что это забавно - кружить вокруг головы Фера и дразнить его.

[Фуахахаха, мясо серого носорога слишком сложно съесть, и всё же большой парень убил двоих. Хахаха!]

Фер резко обернулся.

[Нуууу, говоря об охоте на то, что нельзя съесть, разве ты не такой же, Дора? Ты когда-нибудь пробовал есть мясо саблезубого тигра? Пахнет ужасно.]

[Урррр ...] - Дора успокоился.

Я снова вздохнул.

[Эй, Фер и Дора, в следующий раз, когда вы пойдёте на охоту, позаботьтесь о том, чтобы приносить только монстров, которых мы можем съесть, хорошо?]

Честно говоря, с деньгами, которые мы получили от продажи вещей из подземелья Дорана, им действительно не нужно охотиться на монстров, которых мы можем продать только за материалы. Монстры для еды теперь гораздо полезнее для нас.

Я положил Серых Носорогов и Саблезубого Тигра в своё хранилище предметов, чтобы подумать позже, что с ними делать. Чёрного Змея, Гигантского Додо и две Какастрицы я разберу на мясо в следующем городе.

[Хорошо, давайте вернёмся в город!]

Мы пошли по дороге обратно в город, когда наступили сумерки. Завтра мы наконец покинем Доран и направимся в город Нейхоф.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/862369>