

Я также обнаружил, что Магия Кулинарии связана с Магией Атрибутов Жизни, возможно, потому, что не существует настоящего типа Кулинарии или чего-то подобного, или элемента Гурмана, поэтому Жизнь ближе всего к еде. В этом есть смысл, мы все получаем жизнь от еды, любое живое существо нуждается в еде, получает калории и многое другое, и если вы не растение, занимающееся фотосинтезом, все, что вы готовите, раньше было живым, даже растения, фрукты и овощи.

Заклинание повышения качества позволяет мне улучшить качество пищевых продуктов, которые я использую для приготовления пищи, его можно использовать только перед их приготовлением, так как оно теряет свои эффекты и не работает при использовании его на уже приготовленной тарелке.

Тогда есть Flavorful Blessing, это усилитель вкуса, он делает пищу, которую вы готовите, более сильной и вызывающей привыкание, она также делает вещи более вкусными и сытными, а иногда помогает людям насытиться, съедая меньше, отлично подходит для тех, кто пытается похудеть, наверное.

И, наконец, Spice of Life — последнее заклинание, которое я сделал, я сделал это из-за необходимости добавлять специи в пищу, которых у меня часто не было. Было много специй, которые я часто хотел добавить в еду, это заклинание помогает мне выявить немного вкуса специй, которые я пробовал раньше, включая, да, мою предыдущую жизнь.

Таким образом, я могу даже добавить немного карри в еду, другие специи и многое другое, просто сотворив заклинание. Эти заклинания - единственные, о которых я подумал на данный момент, я не самый талантливый повар, если честно, и я думаю, что эта сила в основном благодаря Системе, которая повышает уровень Навыков, чем больше вы злоупотребляете ими, чем мой врожденный талант. , в конце концов, я никогда не умел хорошо готовить и не интересовался какой-либо кулинарной карьерой.

Что мы решили приготовить первым, так это куриный суп, нам нужно было сделать его первым, потому что это было то, что будет готовиться дольше всего, поэтому я быстро принес со склада большого какатриса, который уже был обезглавлен и ошипан, а также были извлечены его внутренние органы.

Тушка была только что из морозилки, поэтому я достал острый нож, сделанный не из льда, а из стали, на этот раз классический нож для разделки, и начал резать всю курицу на куски, чтобы она приготовилась быстрее, чем в целомом в суп.

Вода уже кипела с овощами, ранее добавленными Benladann, мы добавили основные вещи, такие как картофельные клубни из солевых корней, а затем были некоторые, похожие на лук и чеснок, которые также были добавлены вместе с ледяной морковью.

В этом мире есть много земных вещей в виде овощей и даже злаков, но все они по большей части пропитаны элементами, довольно трудно найти что-то безэлементное. Думаю, из-за низких температур.

Интересно, если бы в таких местах, как Муспельхейм, был бы настоящий на огне чеснок и многое другое... было бы интересно добавить в кулинарию.

После того, как вода с овощами закипела, я быстро добавил нарезанные кусочки кокатриса, который здесь больше всего напоминал цыпленка, который был в несколько раз больше одного и подходил для диеты ледяных великанов с большими желудками.

Пока курица кипела, я добавлял специи, такие как специальные травы, которые имели очень сильный и ароматный аромат и вкус, и оставляли суп с их эссенцией вместе с костями ледяного буйвола, чтобы придать супу немного больше текстуры. Соль тоже добавлялась понемногу, и я закрыла крышку, оставив все кипеть.

«Дорогой, я уже положила рис, он медленно варится... Чего еще она хотела? Ах, да, мяса!» — сказала Бенладанн.

- Ага, вот, я все это принес... - сказал я, открывая Инвентарь и доставая несколько кусков мяса размером с арбуз, которые мы быстро начали нарезать ломтиками, чтобы жарить на гриле, посолив и немного ароматных трав поверх него было более чем достаточно, чтобы эти толстые стейки поджаривались сами по себе.

— У нас есть рыба? — спросила Миранда, она проверяла суп после того, как приготовила салат.

«Да, у нас есть несколько в бассейнах, они все еще живы и свежи». Я сказал.

Для хранения свежей рыбы я выделил целую комнату только для того, чтобы сделать большой бассейн с пресной водой, чтобы хранить там рыбу, живую рыбу, которая могла бы легко жить там, расти и сохранять свою свежесть, пока живая.

Мне еще предстояло найти способ заставить их размножаться, хотя я видел, что вокруг осталось несколько яиц. Мы кормим рыб другой мелкой рыбой, моллюсками, а иногда и сушеными хлопьями из мяса, которые я готовил. другие были размером с тунца и имели красочную чешую.

Тем не менее, мы ели их, не различая их внешности.

Мы выбрали некоторых, а затем положили конец их страданиям. После этого мы вычистили их кишки и стали жарить рядом с мясом, посолив еще немного.

Я слышал, что в местах у берегов континента есть морская соль, интересно, отличается ли она на вкус от морской соли моего мира, Земли, или она отличается и, возможно, лучше, чем соль, которую мы обычно потребляем.

Большинство вещей к этому времени уже готовилось, и я решил использовать немного

Кулинарной Магии над едой, пока она еще готовилась, прежде чем все было готово.

Мы сели вокруг кухонного стола и вздохнули.

«Фу, спина болит...» вздохнула Бенладанн.

«Должно быть, это из-за того веса, который ты несешь со своим огромным животом». Сказала Миранда.

«Хахаха... Возможно». — сказала Бенладанн.

«Позвольте мне сделать вам массаж». Я сказал.

Я быстро подошел к Бенладанн сзади и начал медленно расслаблять ее спину, она была довольно болезненной.

<http://tl.rulate.ru/book/58583/1910043>