

Глава 53.

- Фуваа... Ах, простите

Я невольно зевнула... Тьфу, сонливость начала нападать на меня. Разные вещи случались, но когда я думаю об этом, то осознаю, что сейчас ночь. Ложиться спать так поздно, возможно, было позволительно в моей прошлой жизни, но в настоящее время я нахожусь в теле ребенка, так что это предел моей выносливости. Я также продолжала использовать магию.

Уу... мне нужно перенестись обратно, в особняк...

- Ах, прости, что задержал тебя. Тора, проводи ее.

- Да. Хорошо.

- Ах, нет... я вернусь сама.

Когда Сэй приказал Бьякко-сама сопровождать меня, я поспешно отказалась.

- Не будь неразумной. Ты потратила слишком много магической силы, не так ли?.. В любом случае, это всего лишь Тора. Я уверен, что он не сделает ничего нелепого Кристия-доно. Верно, Тора?

- Я, я бы не сделал ничего подобного! В конце концов, это сделка!

Бьякко-сама поспешно произнес это.

- Сделка...?

- А... дерьмо. Я, я отправлю мисси обратно первой!

Словно пытаюсь спрятаться от вопросительного взгляда Сэй, Бьякко-сама торопливо поднял меня и скривился.

- Тора, я подробно расспрошу тебя, когда ты вернешься, хорошо?

Я услышала слова Сэя как раз перед искажением пространства.

Не успела я и моргнуть, как уже была в своей спальне.

- О... это моя комната.

Как и ожидалось от Бьякко-сама, он не чувствует дискомфорта после искажения. Хм, практика определенно мне понадобится...

Выпустив меня из своих объятий, Бьякко-сама превратился в тигренка и обессиленно рухнул на пол.

- ...Я не хочу возвращаться.

Он что, дуется? Ну что ж... когда он вернется, ему наверняка будут читать нотации. Конечно, он не хотел бы возвращаться...

Я похлопываю по голове и спине тигренка Бьякко-сама. Хотя я и знаю, что это Бьякко-сама...
вернее, священный зверь, устоять перед этой пушистостью невозможно.

- Ну вот, если ты не вернешься, то навлечешь на себя еще более бессмысленный гнев,
понимаешь? Кроме того, если ты немедленно не вернешься, я не смогу заснуть. На самом деле,
меня уже клонит в сон...

Спать, пока погружена в мофумофу, привлекательно, но это же Бьякко-сама... Зная этот факт...
Нет, невозможно.

- Это так, не правда ли...

Хаа... Он вяло поднялся, глубоко вздохнув.

- Ничего не поделаешь... я вернусь... Ах, да! Дай же мне что-нибудь поесть, прежде чем я
вернусь!

- А?

- На этот раз компенсация!

Сказав это, Бьякко-сама вытянул передние лапы.

- Ааа...

Он не забыл? Как хлопотно...

- Скажи, Бьякко-сама? Так как я лечила тебя в прошлый раз... Как насчет того, чтобы забыть об
этом маленьком долге?..

Бьякко-сама уставился на меня заплаканными глазами, когда я сказала это...

-Ты... ты действительно не человек, а демон...

Нет, нет, как грубо... Я просто же просто предложила.

Хотя я говорю это, он был бы жалок, так как он не получил бы никакой прибыли от этого,
поэтому я извлекла онигири и дораяки, которые я сделала несколько дней назад из инвентаря,
и передала ему.

- Начинка внутри онигири* - это цукудани*... из комбу* с соевым соусом. И не забудь
поделиться дораяки* с другими в качестве извинения за беспокойство.

Думаю, что это уменьшит лекцию Сэя. По крайней мере, я надеюсь...

- Эх!? Ты и этим ребятам даешь?

- Моя доля... - пробормотал Бьякко-сама.

Да, беру свои слова обратно. Это нормально, если Сэй отругает тебя, хорошо?

Онигири - блюдо японской кухни из пресного риса, слепленного в виде треугольника или шара.

Обычно в онигири кладут начинку и заворачивают в лист сушёных водорослей нори.Цукудани - это морские водоросли, рыба и моллюски, приправленные соевым соусом и сваренные в сладком сакэ мирин с сахаром.Комбу (яп. 昆布) (встречается неверная транслитерация с английского «конбу»), по-корейски тасима (кор. 김), по-китайски кит. trad. 紫菜, упр. 紫菜, пиньинь: hǎidài, палл.: хайдай, - съедобная ламинариевая водоросль, распространённая в Юго-Восточной Азии.Дораяки - вид вагаси (японская сладость), два бисквита «кастелла», между которыми находится анко, паста из бобов адзуки.

Глава 54.

Дни, когда Сэй, приходивший в гости в женской одежде, сердился на меня за то, что я пялилась на него, продолжались еще некоторое время. Я имею в виду... Его женственность выше моей, понимаете...? Это всего лишь маскировка, но он носит легкий макияж и его жесты грациозны.

Хотя его речь старомодна и немного подозрительна, это, по-видимому, нарочно, чтобы его мужская манера речи не вышла наружу.

Я, конечно, не заметила бы этого, если бы он не рассказал мне.

Против такого Сэя, единственное, что я могу сделать - выиграть в кулинарии...? Это то, что я думала, но дети из уважаемых семей на самом деле не готовят, или они...?

ТЬфу... Я проигрываю как леди...

Будучи раздавленной реальностью, которую я только что осознала, я решила сделать определенную вещь до прибытия Сэя.

Как бы это сказать, мне вдруг захотелось съесть это. Я имею в виду нездоровую пищу.

Правильно, заманчивые картофельные чипсы... чтобы сделать эти захватывающие вкусности, я аккуратно нарезала картофель тонкими кружочками.

Это также мера против картофеля, который скоро прорастет.

Время приготовления... Почему вы неосторожно купили так много картофеля!

С этим ничего не поделаешь, поэтому вчера я сделала огромное количество картофельного салата... Он получил всеобщее признание, но я хотела бы избежать употребления продуктов только для картофельного салата, поэтому мне пришлось планировать, как мне поступить с остатками

То, что я использовала, чтобы сделать ломтики, - это слайсер*, который сделал для меня дедушка Гальвано. Он слегка похож на импровизированный вариант струга, который используется для работы с деревом, но все же имеет форму блюда. Я уже получила похожую на терку вещь, и это довольно удобно. Будут ли пиллеры* продаваться, если мы их тоже сделаем?

Я собираюсь сделать немного жареной картошки, так как у меня есть возможность, и я также жажду ее попробовать.

Я приправлю все солью и приготовлю травы и специи для других вкусов.

Температура масла составляет около 180 градусов. Поскольку термометра нет, я использовала палочки для еды, которые сделал Шин, чтобы оценить температуру по пузырькам, которые образовались в масле, и положить нарезанный картофель.

Хотя у меня нет жира, чтобы сделать чипсы, я нашла растительное масло, очень похожее на оливковое масло, поэтому я использую его.

Я переворачиваю чипсы, чтобы они не подгорели, и жарю их во фритюре. После правильного слива масла я посыпаю чипсы солью и травами. Готово!

После этого я закончила готовить жареную картошку.

Я поливаю ее кетчупом, который я сделала из помидор, что выращены в моем личном огороде.

- ...Этого, наверное, недостаточно... Может, я сделаю что-нибудь еще?

Пользуясь случаем, я приправлю псевдо-курицу солью и перцем и делаю карааге*. Может, мне сделать оладьи с кресс-салатом*, который я заполучила во время утренней прогулки?.. Масло будет потрачено впустую, если я остановлюсь, поэтому я должна жарить больше. Есть только жареную пищу было бы плохо для пищеварения, поэтому давайте добавим салат и хлеб... Ха, количество закусок продолжает увеличиваться, не так ли... Ну хорошо... Начиная с Бьякко-сама, все равно все обжоры.

Размышляя таким образом, подготовка к фестивалю фритюра была завершена. Я раздала образцы ожидающим людям на кухне и сохранила их в своем инвентаре.

Расскажите мне свои впечатления позже, хорошо?

Ну что, все скоро придут?

Слайсер - кухонный прибор, предназначенный для нарезки продуктов аккуратными ломтиками. Пиллеры - это инструменты для чистки чего-либо: овощей, фруктов, цитрусов и рыбы. Карааге - это японский способ приготовления пищи. Кусочки курицы, морепродуктов маринуются в соусе, затем обваливаются в картофельном крахмале и после обжариваются в большом количестве масла.

Клопóвник посевнóй, или Кресс-салáт (лат. *Lepidium sativum*) - съедобное однолетнее или двулетнее травянистое растение, вид рода Клоповник (*Lepidium*) семейства Капустные, или Крестоцветные (*Brassicaceae*).