Глава 55.

А теперь все, пора приступать к трапезе?

Я достаю посуду из инвентаря по очереди и начинаю угощать Сэя и четырех божественных зверей.

- Ох! Я ждала этого момента!

- Кристия-доно, это превратилось в банкет.

- Итадакимас!

- Итадакимас.

- ...Начнем.

... Ум, как я и думала, их руки в первую очередь тянутся к мясу... Хотя для этих обжор это просто закуска.

Поскольку я не могу рассматривать мясо как закуску, я протянула руки к моим любимым картофельным чипсам.

Раздался хрустящий звук.

Ах... вот оно. Это ощущение во рту.

Как ностальгически~ мои руки не остановятся~

Пока я продолжала хрустеть картофельными чипсами, Сэй уже закончил есть и ему стало любопытно новое блюдо, поэтому он тоже протянул руки к картофельным чипсам.

- Хоу... Это просто деликатес... Легкий привкус во рту заставляет хотеть есть больше...

Говоря это, он протягивал одну за другой руки к картофельным чипсам. Да, да. Разве не так, разве не так? Ты не можешь остановиться, не так ли?

- О! Этот картофель тоже вкусный! Он имеет совершенно другой вкус вместе с красным веществом!

Бьякко-сама поместил карааге и салат между двумя ломтями хлеба и ел жареную картошку в свободные минуты... Бьякко-сама выигрывает в жадности, не так ли...

- Фуму... Подумать только, все это сделано из картофеля...

Сэй-сама восхищался, чередуя картофельные чипсы и жареный картофель.

- ...Все исчезло за считанные секунды.

Генбу-сама, вы много едите, не так ли?..

Еда вокруг Генбу-сама словно испарилась. О, когда же она... вернее, как все это смогло поместиться в этом маленьком, стройном теле!? Уметь есть и не толстеть, как завидно! Более того, она мало двигается!..

- О боже!.. Какое открытие!.. При смешивании этого красного вещества с белым в салате, результат обретает очень чувственный вкус!..

А, ты имеешь в виду соус Авроры*? Люблю слушать отзывы Сузаку-самы об еде... Вкус соуса Авроры не особенно чувственный, ты не знаешь?.. Ах, она снова ушла в себя... Нет, оставим ее в покое. Лучше сделаем это...

- Кристия-доно, я прошу прощения, как всегда. Они такие обжоры...

Сэй, ты тоже много ел, ясно?

На самом деле, ты ослабил свой оби совсем недавно.

Нет. Все нормально, понимаешь?

Я очень рада, что моя готовка все-таки всем пришлась по вкусу. Это стоило усилий!

- А, точно, точно. Сэй? Могу я попросить ингредиенты для следующего блюда?

Поскольку они такие большие едоки, Сэй предложил оплатить расходы на еду, но дом герцога не может принять расходы на еду от гостей. Сэй не мог смириться с тем, что я вежливо отказалась и решил принести мне любые ингридиенты, которые я пожелаю от компании Bastea.

На этот раз я попросила уксус.

Фуфуфу. Компания Beastea полна необычных предметов, которые не достать в Дористане, так что это действительно помогает!.. Становится теплее, поэтому я хотела бы попробовать приготовить кислые блюда.

————————

Когда я отправилась на кухню, проводив Сэя и остальных, то почему-то обнаружила горы картофеля...

Они нашли картофельный салат, картофельные чипсы и жареный картофель вкусными, поэтому купили "еще немного". Они бы хотели отведать больше?..

Уф, вот почему я только и делала, что пыталась избавиться от этого картофеля!..

С того дня в Эллисфиде был картофельный бум... Я больше не хочу видеть груды картошки какое-то время...

Привыкание к нездоровой пище? Ни в коем случае! Определенно нет!

Соус Аврора - соус французской кухни. Подходит для отбивных из курицы, индейки или телятины, сочетается с цветной капустой и вареными яйцами.

Глава 56.

На днях я придумала способ съесть Тамаго Какэ Гохан* безопасно и надежно, используя очистительную магию. После этого я свободно наслаждалась ТКГ, но…

- Все почему-то не хотят его есть…

- Ха, - вздыхаю я и жалуюсь О-Сэй-тян.

- Это всего лишь предубеждение. Разве не здравый смысл заключается в том, что есть яйца сырыми плохо для желудка?

Сказав это, она оттолкнула ТКГ, который я положила перед ней.

Ах, О-Сэй-тян тоже, да…

- Даже повара, которые обычно полны любопытства к блюдам, которые я готовлю, упорно отказываются…

Что касается Шина, то он испытывал абсолютное отвращение, потому что его знакомый авантюрист однажды попытал счастья, выпив сырых яиц на грани смерти только для того, чтобы его состояние ухудшилось.

В конце концов, "причина, по которой госпожа в порядке, конечно, только потому, что желудок госпожи здоровее, чем у кого-либо другого". Он сказал что-то настолько грубое… Нуваа, ты хоть осознаешь смысл своих слов?!

Ты хочешь сказать, что желудок крепкого авантюриста более нежен, чем желудок дочери герцога?!? Как грубо… ууу… Интересно, почему меня, дочь герцога, обижают слуги…

- Ну, обычно яйцо не едят сырым.

Нет, прямо сейчас ты с удовольствием поглощаешь ТКГ, не так ли? Более того, ты покушаешься на долю О-Сэй-тян?? Бьякко-сама?

- Совершенно верно. Их тоже надо готовить в Яхатуле. В конце концов, жизнь приходит раньше бодрости… Это не имеет отношения к нам, Божественным животным, хотя… - Сказала Сузаку-сама, жуя ТКГ. Она, кажется, сосредоточена на еде, хотя ее взгляд иногда устремляется в пустоту. Сузаку-сама умеет попасть в яблочко, не так ли?

- Все вы, кажется, в порядке, несмотря на то, что едите ТКГ, да?

Генбу-сама тоже ест в тишине. Она убрала последнее зернышко риса и отдала пустую миску.

- …Н. Прекрасно. За считанные секунды.

Да, да. Я беру рис, кладу яйцо, которое очистила с помощью магии, и подаю ей.

Сегодня я нарезала конбу на мелкие кусочки, чтобы сделать даси* и цукудани, затем я измельчила псевдокурятину и сделала многое другое. Я готовлю ТКГ по своему вкусу.

Что касается меня, мне нравится мой ТКГ простой, смешанный вместе с натто* сверху… Натто… Я определенно должна это приготовить… Смогу ли я справиться с сенной палочкой*?

- Мы, божественные звери, скорее впитываем магическую силу создателя блюда, чем поглощаем питательные вещества. Конечно, мы также наслаждаемся вкусом, хотя... Ах, я бы тоже хотел управиться со всем за считанные секунды.

Сейрю-сама, как я тебя понимаю.

О-Сэй-тян начала есть, когда я подала ей обычный белый рис с мясным фаршем из птицы.

- Во-первых, я не понимаю этого "уничтожения бактерий" или "стерилизации”.

О-Сэй-тян, кажется, не понимает что такое “элиминация бактерий" или "стерилизация", о которой я говорила, объясняя эффект очищающей магии.

Ну, конечно... конечно, она не знает о микробах... Я не знаю, как мне объяснить...

- А? Подождите минутку? Если ты не понимаешь принцип стерилизации, то, возможно, магия очистки не имеет такого эффекта... Что-то вроде этого, не так ли?..

...Нет, это возможно.

Если основываться на утверждении "образ важен для магии", люди, которые не знают о существовании бактерий и микробов, возможно, не поймут принцип стерилизации.

...Означает ли это, что я единственная, кто может свободно наслаждаться ТКГ?..

...О боже мой. Не иметь возможности распространить это восхитительное блюдо...

Нет, я не сдамся! Я сделаю все возможное до того дня, когда каждый сможет свободно попробовать ТКГ!

Должна ли я начать с распространения понятия гигиены?.. Научить взрослых, чтобы они объяснили детям о существовании микробов... Нет, взрослые тупоголовые, поэтому я должна распространять это через детей... хм.

А как насчет книжки с картинками? Знаете, было что-то похожее, где микробы выступают в роли плохих парней. Сработает ли что-то подобное??

————————————

Таким образом, как только понятие гигиены распространилось по дому Эллисфид, эпидемия простуды быстро пошла на упад...

Как странно? Несмотря на то, что целью была популяризация ТКГ...? Но в конце концов все в порядке!

Тамаго Какэ Гохан (□□□□□) - популярный японский завтрак, блюдо из приготовленного горячего японского риса, на который сверху кладут сырое яйцо и разные начинки.Натто - традиционная японская еда, произведённая из сброженных соевых бобов.Сенна́я па́лочка (лат. Bacillus subtilis) - вид грамположительных спорообразующих аэробных почвенных бактерий. Первоначально были описаны в 1835 Эренбергом как Vibrio subtilis, в 1872 были переименованы Коном в Bacillus subtilis. Название «сенная палочка» вид получил из-за того,

что накопительные культуры этого микроорганизма получают из сенного экстракта. (Добавляется в бобы для приготовления натто.)Даси (яп. □□, или □□) - это традиционный японский бульон, основа многих блюд японской кухни, супов, соусов.

http://tl.rulate.ru/book/10778/654463