

"Пожалуйста, отдайте мне эти овощи!" - Простонал садовник Тодд, войдя в огород.

Летние овощи вступают в свой золотой век, поскольку мы были благословлены хорошим урожаем сезонных помидоров и баклажанов. Потребление не может идти в ногу с их текущим количеством.

В особняке герцога много слуг, но лишь немногие помогают с "огородом Кристии", а овощи, выращенные там, не используются для приготовления пищи Кристии и других членов семьи. Кроме того, они должны покупать себе овощи со стороны из-за своего социального положения. Поэтому они являются излишеством. Тодд, который не может не заметить, что овощи портятся вот так, запросил овощи у лица, отвечающего (?) за огород, Кристии.

Что же касается Кристии, то она тоже не любила тратить зря ингредиенты, поэтому с самого утра собирала урожай и проверяла гору овощей на кухне. Каждый из них выглядел ярко и ослепительно восхитительно.

Из-за инвентаря Кристии они могут храниться в течение длительного периода времени, сохраняя при этом свою свежесть. Просьба Тодда была основана на этой силе инвентаря, но скучный способ мышления Кристины готовить каждый кусок отдельно стоял у него на пути. Она решила использовать часть овощей для салатов, а остальные приготовить для немедленного употребления. Таким образом, время, которое она потратит на следующую готовку, будет немного сокращено.

Даже в своей прошлой жизни, когда она получала сезонные овощи в больших количествах дешево, она обычно начинала готовить их сразу же.

- А теперь... давайте засолим часть баклажанов и огурцов...

Слегка заморозив помидоры ледяной магией, я собираюсь вымыть их в горячей воде. Нарежем их на кусочки и сделаем из них томатный соус. Я смогу использовать его в любое время, так как я храню его в своем инвентаре.

Далее высушим помидоры черри на солнце. Обжарим половину из них с солью и оливковым маслом.

Мы выращиваем самые разные помидоры, поэтому все они не могут пойти на стол. Кстати, в следующем году я буду учиться в Академии, так что давайте немного уменьшим их число или возьмем с собой. Помидоры применяются во многих блюдах, поэтому я хотела бы, чтобы их количество не уменьшалось.

Давайте высушим часть других овощей, а остальные засолим. Маринование не может происходить в инвентаре, где время застыло, поэтому давайте найдем для них прохладное и темное место.

...Да. Большинство из них должно остаться с помощью этого. Все, пожалуйста, используйте овощи с огорода, как вам будет угодно, хорошо?

Кристеа, почувствовав удовлетворение от того, что закончила свою работу, вознаградила себя зеленым чаем со льдом, который приготовила утром, и бодро покинула кухню.

Люди на кухне были разочарованы после ухода Кристии, так как там не осталось ничего, что

можно попробовать, но они решили подождать и посмотреть, какой вкус приобретут овощи, когда будут готовы.

А восторженные повара, украдкой поглядывавшие на руки Кристии, экспериментировали с теми же ингредиентами, что и она, в то время как садовник Тодд вернулся на свой пост, чтобы подготовиться к следующему урожаю.

Среди шеф-поваров ходили слухи, что все рецепты, представленные Кристией на рынке, были превосходного качества. Если бы я мог хоть мельком увидеть ее талант и технику... бесконечная волна старалась пробраться в качестве шеф-поваров в дом Эллисфид, но ни один шеф-повар дома не ушел со своего поста, так что их мечта не сбудется. Кристиа ничего не знала о подобных происшествиях.

- ...Хааа ...холодный зеленый чай, он одновременно горький и сладкий...

Хоу... я потягивала чай, набивая рот ёканом*.

- ...Я все еще немного не понимаю хороших сторон этого чая. Разве это не похоже на травяной чай?

- ...Горько.

Маширо и Курогане, принявшие человеческий облик, гримасничали, попивая зеленый чай.

Мы втроем устроили чаепитие после того, как избавились от лишних глаз.

- О боже, в чайных листьях есть сладость, ты знаешь? Более того, разве этот аромат не идет вам на пользу? Я уверена, что вы поймете его хорошие стороны после того, как привыкнете к нему.

Кристиа, которая совершенно не интересовалась жалобами этих двоих, снова протянула руку к ёкану.

Ёкан - национальное японское лакомство. Представляет собой густую желеобразную пастилу, основными компонентами которой являются паста из красных бобов, агар-агар (производится из морских красных водорослей «тэнгуса» и «огонори») и сахар.

Глава 126.

Брат и принц Рэй вернулись из долгой поездки.

Получив сообщение от Мирии, я вышла в вестибюль, чтобы поприветствовать их.

- С возвращением. Как прошла поездка?

- Мы вернулись, Кристиа. Бутерброды были восхитительны. Мне было весело после долгого времени, проведенного взаперти, но я устал.

Брат, который ответил, улыбаясь, совсем не выглядел усталым. Я просто уверена, что причина его усталости - принц Рэй.

- Мисс Кристия, вам следовало бы поехать с нами.

- Верховая езда - не моя сильная сторона...

- Если это так, то я...

- Я должен был позволить тебе поехать со мной... - Сказали брат и принц Рэй в один голос.

- ...Большое вам спасибо. Но я буду тренироваться, чтобы ездить самостоятельно.

...Я думаю, что лошади испугались бы присутствия Курогане и Маширо, даже если бы я просто подошла к ним...

- Вместо этого я подумываю о том, чтобы поужинать сегодня в саду раньше обычного, вы не возражаете?

- В саду?

- Да, я хотела, чтобы вы попробовали то, что я приготовила сегодня. Я придумала кое-что для разнообразия.

Сказав это, я повела их обоих в сад.

- Это... я не думаю, что это было здесь утром...?

- Да, это появилось здесь сравнительно недавно.

То, о чем мы говорили, было печью.

Я как-то ухитрился сделать ее с помощью магии земли! Я протестировала ее в течение дня, и она работала отлично!

Я достаю плоское, круглое тесто, которое я замесила, занимаясь овощами утром.

- Это и есть... хлеб?

- Нечто подобное.

Я кладу на тесто томатный соус, сыр и похожую на базилик траву.

Да. Это же пицца. Маргарита*!

У меня нет моцареллы*, как вы могли бы ожидать, так что это псевдо-Маргарита, но тестовый кусочек был вкусным, так что все в порядке!

Как только приготовления были закончены, я положила заготовку на лопату, на которую обычно помещают пиццу, и вставила в печь.

Когда я хотела сделать это сама во время пробы, Шин отругал меня, потому что это было очевидно опасно. Печалька. Даже если я сама хотела это сделать...

Пора взять себя в руки, все, что осталось сделать, это вынуть пиццу спустя некоторое время, и

все готово!

Я разрезаю ее ножом, так как у меня нет ротационного резака для пиццы...

А теперь приступим к еде!

- Теперь это можно попробовать. А! Это может показаться плохими манерами, но данное блюдо едят руками, поэтому брат и принц Рэй должны сначала хорошенько вымыть руки, хорошо!?

На всякий случай, я наложила на руки каждого очищающую магию. Итак, итак, давайте поедем~!

- Вафу! Горячо... но это же восхитительно!

- ...! Хафу...! Это же...! Великолепно!

Принц Рэй широко раскрыл глаза, но не останавливался ни на секунду.

- Горячо...! Фуу, фуу... н, это хорошо, вкусно...!

Брат тоже продолжал есть, набивая щеки обжигающе горячей пиццей.

- Фуфу, это же вкусно, правда? Я испеку еще, так что не стесняйтесь, ладно?

Конечно, я сделала не только Маргариту. Я также по-разному обжарила курицу: с майонезом, с острой колбасой, с мягким картофелем и пастой карри сверху... я приготовила много, но все быстро исчезло. Охранники принца Рэя тоже весело ели по очереди.

Мне было бы жаль охранников, если бы им нельзя было присоединиться после того, как почувствовали такой аппетитный запах.

Позже личная горничная брата пришла за второй порцией, так что ему, должно быть, понравилось.

Маме доставили пиццу прямо в комнату, так как она не очень хорошо себя чувствует. Даже если она такая вкусная, ее же только что испекли...

Я думала, что папа, брат и принц Рэй будут бороться за каждый кусочек, но, похоже, у каждого были свои предпочтения, поэтому за столом царила вполне дружелюбная атмосфера, ведь они шли на компромисс друг с другом. Я рада.

- Фуму. Эта пицца называется Маргарита, хах.

- Это восхитительно~

- Это хорошо, но немного некрасиво. Я предпочитаю тэрияки.

- Да, это тоже восхитительно~

Я достала несколько пицц, которые хранила в своем инвентаре, для Маширо и Курогане. Как я и думала, они предпочитают то, что с мясом~

Ах~ ах~... Маширо... тебе не нужно так сильно набивать щеки... хоть ты и выглядишь восхитительно.

Аххх... у тебя все лицо в соусе... я вытру его мокрым полотенцем.

...Я, что ли, стала бабушкой?

Пицца Маргарита - самый распространенный классический рецепт пиццы итальянской кухни.

Моцарелла - это мягкий рассольный сыр (свежеприготовленный, в отличие от классических сыров, требующих вызревания)

<http://tl.rulate.ru/book/10778/820176>