Давайте распотрошим этих парней прямо сейчас.

Я попросил Нанома указать части, которые я должен отрезать. Я сделал все в соответствии с инструкциями Наном.

Ой. Можно ли действительно съесть это сухожилие? Мм. Ладно. О боже, даже внутренности, да?

Хорошо! Теперь у нас есть и мясо, и овощи. У нас также есть кухонные принадлежности и соль. Сегодня вечером будет настоящий пир!

Мы снова пошли пешком после того, как я собрал мясо. Я бросил тела поверженных волков под долиной.

Через некоторое время я наконец заметил реку. Давненько я ее не видел. Как насчет того, чтобы разбить лагерь у воды? Может быть, мы даже могли бы искупаться.

Похоже, мы легко могли бы спуститься по реке. И она была относительно неглубокой, так что в ней не должно было быть никаких опасных существ. Я сообщил о своих намерениях Клерии жестом. Похоже, она тоже в приподнятом настроении. Интересно, почему?

Хотя мы уже спустились к реке, я позаботился о том, чтобы выбрать место, где нас не было видно с дороги. Это должно быть хорошее место. Берег был красивым и широким. Там также был небольшой бассейн, образовавшийся из-за медленного течения реки.

Я сделал простую плиту, используя несколько камней, которые я подобрал поблизости. Мне также нужно было собрать немного дров для костра. Клерия также помогла, доставая ингредиенты своей единственной оставшейся рукой.

Из доступных кухонных принадлежностей были только кастрюля, сковорода и небольшая разделочная доска. Единственными приправами были соль, перец и травы. Было всего несколько видов приправ, но количество было приличным, так что я мог использовать их, не беспокоясь.

В соответствии с предыдущими инструкциями Нанома, мне удалось достать немного мяса, печени и сухожилий. Печень легко портится, так что я приготовлю все это сегодня вечером.

Прежде всего, мне нужно откачать из печени кровь и удалить запах. Поскольку ситечка нет, я разделил несколько маленьких камешков на речном мелководье и положил на них тонко нарезанные ломтики печени, подставив их воде. Я оставляю их в таком состоянии на некоторое время.

Я вернулся от реки и обнаружил, что Клерия уже развела огонь. Какая разумная молодая леди.

Сухожилия были лучше всего, когда их хорошо прокипятили, но так как на это нет времени, давайте вместо этого возьмем якинику. Их было бы слишком трудно жевать, если бы они были нарезаны толстыми ломтиками, поэтому я нарезал их тонкими.

Главное блюдо на сегодня-овощное жаркое с мясом ребер и бедер. Овощи, которые я буду использовать,-это картофель... э-э-э, потос и стеблевой овощ, который я использовал ранее. Они все еще были покрыты каким-то слоем почвы, поэтому я снова направился к реке, чтобы вымыть их.

Эй, в воде что-то есть! Я метнул нож.

Проклятие! Рыба, похожая на лосося, сломала каменную перегородку, которую я сделал ранее, чтобы вымыть печень, и съела большую часть. От них осталось только около половины. Ну, я на самом деле думал, что раньше этого было слишком много, если честно, и мне тоже хотелось чего-то другого, кроме мяса кабана.

Я вытащил нож и засунул палец в открытую рану.

[Подходит в качестве пищи.]

Я попрошу Клерию съесть эту штуку. Я разрезал этого большого лосося на три части после мытья овощей.

(Можно ли это есть сырым?)

[Это возможно.]

Хех! У меня в пакете с едой было немного черствого хлеба, так что давайте приготовим канапе из лосося, нарезанное тонкими ломтиками. Остальное будет поджарено с солью. В нем, казалось, было совсем немного жира, так что оно должно быть вкусным.

Закуски-канапе из лосося, ломтики печени на гриле и якинику из сухожилий. Основными блюдами будут лосось, приготовленный на гриле с солью, жареное мясо и овощи. Это довольно много.

Там были только кастрюли и сковородки, но было мало сервировочных тарелок, так что давайте сначала приготовим одно блюдо, съедим все это и подадим следующее блюдо позже.

Во-первых, давайте приготовим канапе из лосося. Нарезьте твердый хлеб ломтиками и положите на них тонко нарезанные полоски лосося, приправленные солью и зеленью. Тогда давайте положим их на единственную доступную деревянную сервировочную тарелку.

Когда я проверил контейнер с травами, он показался мне смесью разных видов и имел довольно сложный аромат и аромат. Была ли это разновидность универсальной приправы?

Теперь, когда это сделано, я посоветовал Клерии поесть. Ее взгляд был прикован к тарелке.

Да, отлично. Вообще-то я тоже хотел добавить немного сыра, но лосось был довольно богат натуральным жиром, так что и так все в порядке. Хрустящая текстура хлеба также делала его вкуснее.

Клерия пожирала все, как буря. Хорошо, что ей это нравится.

Следующим будет жареная печень. Я приправил ее солью, перцем и травами в кастрюле. Поскольку ломтики все еще имели запах, я добавил больше трав, чтобы нейтрализовать его. Я поджарил все на раскаленной сковороде. Так как ломтики были тонкими, мне нужно было только поджарить их с обеих сторон. Если жарить на гриле слишком много, ломтики затвердеют и усохнут, поэтому вам нужно следить за временем.

Я также положил их на деревянную тарелку после приготовления. Я попробовал кое-что вместе с Клерией. Да, они тоже хороши.

Легкий запах остается, но насыщенный вкус печени распространяется во рту. Решающий момент заключается в том, сколько вы все-таки жарите на гриле.

Клерия тоже ела это блюдо без остатка. Скорее, это было меню, приготовленное для Клерии, поэтому я действительно хотел, чтобы она побольше ела.

Я не использовал смесь трав для сухожилия якинику. Если вы ели мясные блюда с одним и тем же вкусом снова и снова, вам быстро наскучит этот вкус.

Это блюдо также было восхитительным после того, как его тщательно приготовили. Это немного жестковато, но эта жевательная и хрустящая текстура создает уникальные ощущения во рту.

Клерия тоже съела его с удовольствием. С тех пор она так много ест. Сможет ли она доесть все блюда? У меня такое чувство, что она съела в два раза больше меня?

Следующее - основное блюдо - лосось на гриле с солью. Я также приправил его солью. Клерия все еще, казалось, рвалась уйти, поэтому я поджарил еще несколько порций.

Здесь вам нужно обратить внимание на процесс приготовления на гриле. Я уже удалил чешую, поэтому мне нужно убедиться, что кожица будет отличной на вкус. Сначала обжарьте кожу на гриле, пока она слегка не опалится и не приобретет приятную и хрустящую текстуру. Если поджарить ее на гриле больше, чем необходимо, это испортит блюдо.

Хм, этого должно быть достаточно. Я действительно предпочитаю кожу больше, чем мясо рыбы. Клерия, похоже, разделяет мое мнение и прикончила свою порцию в мгновение ока.

Последнее блюдо-жаркое из мяса и овощей. Я разрезал картофель на две порции каждый, а овощной стебель-на семь частей. Сначала я приготовил «Пото». Затем я добавил тонко нарезанное мясо ребер и мясо бедер. Я добавил овощные отрубы в последнюю очередь, так как хотел, чтобы они сохранили эту хрустящую текстуру. Я приправил блюдо солью, перцем и щепоткой трав. Лучше всего было бы приготовить это блюдо быстро.

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1578461>