

С этого момента, сосредоточенная как никогда, я мелко нарезала базилик.

"Деревенщина, вониючая деревенщина и сорняки! Сорняки, сорняки, сорняки! Уахахаха!" (-_-)*

*(Вместо мата на весь треш буду оставлять -_- = no comments)

... Что-то слуховые глюки разыгрались.

Я боюсь саму себя, но ничего не поделаешь. Причина иллюзий и реальный виновник такого моего состояния по совместительству - блондинистый Ашиме.

Страдая от галлюцинаций, Я нашинковала базилик и положила его на ту же тарелку, что и помидоры.

А потом я еще раз совершила обмен очков.

"С помидорами и базиликом, сочетается... ! Оливковое Масло!"

Это итальянский триплет (3 брата)

Темно-Изумрудная бутылка сияла драгоценным блеском.

Даже в супермаркете продается различное оливковое масло, тоже касается и цен на него.

Хотя я из тех, кто лучше купит одну, но дорогую, маленькую бутылку из более темного стекла.

Поскольку оливковое масло используется чаще всего в качестве заправки для салатов, и оно легкое, лучше употреблять его на завтрак. То же самое касается заправочного масла, но так как вкус не сильно хуже по сравнению с первым, я всегда покупаю упаковку масла большого объема, а если использовать его для жарки, оно мгновенно расходуется.

Когда я открыла темно-изумрудную зеленую бутылку, я вспомнила масло, которое всегда использовала раньше, в этот момент меня захлестнул целый спектр разнообразных эмоций.

"... Я хочу жаркое"

Эта хрустящая текстура теста и мясной сок. Замариновать мясо в соевым соусом и саке (алкоголь/вино/пиво); добавить: чеснок, имбирь; а затем обжарить мясо во фритюре.

Или двойная обжарка куриных крылышек с добавлением соевого соуса и сладкого соуса, в

итоге получается отличная закуска к охлажденному пиву. Куриная грудка также хороша. Ее можно обжарить, как котлеты на сковороде, или же предварительно измельчив ножом, что подарил мне Херст, на меньшие кусочки и обжарить в виде наггетсов.

"Курочка... Я хочу покушать курочку... "

Хотя прямо сейчас пришло время перекусить, мой рот жаждет курочки.

В следующий раз я приготовлю ее.

Определенно!

Но сейчас ...

"Но прежде.. помидоры".

Сейчас не время для курицы.

Я влила немного оливкового масла в миску с помидорами и базиликом, а затем добавила немного соли, чтобы гармонизировать вкус.

"Салат из помидоров и оливкового масла!"

Просто и привлекательно внешне!

Ярко-красный помидор и зеленый базилик в сочетании возбуждают аппетит.

С тех пор, как я нарезала салат, аромат витал в воздухе. Хотя через час, небольшое количество соли и оливкового масла, которое я использовала для маринования салата, принесли салату сладость помидора.

"Хорошо, теперь время для небольшого эксперимента".

Я взяла в руки миску с салатом из помидоров с добавлением оливкового масла, сейчас я стояла перед НИМ.

Это была белая квадратная коробочка.

"Интересно, как много может сделать этот холодильник... "

Я судорожно сглотнула.

"А пока, пока салат будет в холодильнике, он не испортится".

"Вот именно. Дело в том, что ни один продукт в этом холодильнике не испортится. Кто бы мог подумать, что у меня есть такое сокровище".

Я обменяла несколько очков на ингредиенты, я попыталась вспомнить названия и прочее, но у всего есть предел.

У ингредиентов, которые я получаю посредством обмена очков, нет срока годности, я должна поставить какой-то маркер или сделать заметки для них. Или я так думал, потому что все вещи, которые я поместил в холодильник, не имели никаких признаков порчи.

Осознав это, я попыталась провести эксперимент, обменяв некоторые очки на ростки бобов. Стеблевая часть бобовых побегов быстро портится, и уже через 2-3 дня можно заметить первые признаки гниения.

Вот почему, хотя я чувствую себя очень виноватой перед бобовыми побегами, но так будет проще проследить срок годности. Поэтому я оставила их в холодильнике.

"Умм... как-то так. Но они не сгнили".

Я открыла холодильник и осторожно вынула бобовые ростки, а у них все тот же белый стебель и желтые концы.

"Хотя прошло уже 3 недели... "

Это же невозможно. В обычной ситуации такое было просто невозможным.

Прошло уже три недели с тех пор, как я их купила. По логике вещей, вся пища должна была давно уже пропасть.

"Вот это тоже не испортилось".

Тарелка овсяной каши - другое блюдо, принявший участие в моем эксперименте.

Ранее, не доев ее во время завтрака, даже при том, что это было довольно грубо, я принесла кашу сюда и оставила в холодильнике.

Может быть, это и не холодильник, потому, что я обменяла очки на него, поэтому продукты в

нем не портятся.

Два разных блюда, включая второе, приготовленное руками человека из ингредиентов этого мира.

Запах тоже тот же, это немного пугает, но я ела это блюдо ежедневно, в течение последних трех недель, поэтому помню вкус. Это все та же овсяная каша.

А это значит...

"Холодильник - это машина времени!"

Этот холодильник имеет контроль над временем. В этом нет никаких сомнений.

Именно поэтому мне удалось убедиться, что еда в нем не портится, сейчас самое время перейти к следующему этапу.

Эта кухня вполне соответствует моим требованиям, поэтому я подумала... возможно... только может быть.

"Холодильник не только останавливает время, но и ускоряет его!"

Например, желе.

Приготовление желе занимает довольно много времени. Пока оно затвердеет... Так что, возможно, этот холодильник может помочь желе моментально затвердеть?

Следующее блюдо - обыкновенное тушеное мясо.

После тушения, мясо необходимо охладить, чтобы углубить вкус.

Холодильник способен помочь и тут?

"Если это так, то это будет благословением для салата из помидоров с оливковым маслом... "

Чтобы салат углубил свой аромат, необходим один час. Но с этим холодильником, время ожидания сократится в разы... !

Это все еще теория, но сегодня я проверю свою теорию на практике!

"Стань восхитительным!"

Помолившись, я медленно поставила миску с салатом в холодильник.

Закрыла дверь и тут же открыла ее ...

"Получилось... !"

Это действительно произошло.

Это были просто свежие помидоры с небольшим количеством масла, но теперь сок помидоров и оливковое масло тщательно пропитали салат, и даже цвет базилика стал ярче.

"Это должно было занять час. Но... в этом случае весь процесс занял всего несколько секунд... !"

Холодильник, ты - Бог?

Этот холодильник не просто контролирует состояние продуктов, которые я помещаю в него. Он просто доводит или поддерживает их в лучшем состоянии.

Я в восторге от своего навыка!

"Обожаю... Я так люблю эту кухню..."

Стоя перед холодильником, я уставилась на него с огромной любовью и почитанием в глазах, а затем осторожно погладила.

Мой навык 'Призыв Кухни' впечатляет.

Его высокий потенциал просто поражает!

<http://tl.rulate.ru/book/27491/633755>