Я чувствую, как свет в моих глазах исчезает.

Люди - это живые существа, которые, если они подвергаются воздействию слишком большого количества света, темнота внутри них становится сильнее. Я в этом уверена.

- Эй! Исараи Шина! А что дальше? - сказал Аш, требуя от меня рассказа о следующей процедуре. Оох. Он и правда в приподнятом настроении. Ну, следующий шаг - это та часть, где мы должны будем положить сорняки/траву, которую он любит...

Вот почему в ответ на его слова я попыталась очистить свой разум и перестать думать о том, кто обнимает меня за талию.

- Следующий шаг - сплести их вокруг, чтобы овощи изнутри не выходили. Что-то вроде этого.

Проинструктировав их, все схватили по шампуру и закололи им вокруг всей курицы. Деревянные шпажки были созданы мастерством Херста, поэтому они просты в использовании. Целая часть гладкая, но кончик очень острый, поэтому ихлегко использовать.

- Теперь закончили с предварительной подготовкой.

Мы только что закончили процедуру предварительного приготовления. В принципе, мы используем соль для ароматизации, а затем набиваем овощи внутрь курицы. Но как только мы зажарим их вместе, вкус курицы и сладость овощей, безусловно, сделают её вкусной.

Вот именно! Мы поместим всю эту курицу и зажарим её просто так, а потом устроим вечеринку с курицей!

- После того, как мы закончим с приготовлением, пожалуйста, положите их в кастрюлю. Она довольно тяжёлая, поэтому, пожалуйста, будьте осторожны.

После того, как вся курица будет закончена с её подготовкой, мы должны поместить её в сверкающую чёрную железную кастрюлю, которую мы приготовили заранее.

Это также то, что шеф-повар одолжил нам. Её размер как раз подходит для целого цыпленка, и она была должным образом сделана, она похожа на голландскую печь.

Я благодарна, так как мы смогли одолжить семь таких и, глядя на этот горшок, я не могла не усмехнуться про себя...

- Ах... ..он такой чёрный и выглядит так круто...

Оох. Этот горшок очень круто выглядит. Свет в моих глазах, который исчез, возвращается. Нелегко постоянно использовать голландскую печь, так как она легко ржавеет, если она не будет поддерживатся в надлежащем состоянии.

Горшок, который нам удалось позаимствовать у шеф-повара, также можно назвать чёрным горшком, яркая сияющая чернота горшка показывает, что он использовался в течение многих лет с любовью и заботой.

Мы должны правильно использовать его с максимальной осторожностью и более того, нет никакого способа, чтобы она не стал вкусной, пока мы используем этот горшок. Вот почему я не могла не улыбнуться, глядя на него.

- Значит, не только приправы, но и железо тебе нравится? - сказал Аш, сидевший напротив меня.

Нет, это ты, Аш, любишь приправы, а мне нравится не железо, а сам горшок.

- А, подготовка к разогреву готова?

Я не могла не спросить, а Аш в хвастливой манере сделал "фу-фу" и сказал: - Ах, всё из-за какой-то собаки, многие деревья в Королевском дворце были срублены и использовались для заколки демонических зверей. Вот почему тут слишком много древесины, и вот почему она была собрана, и теперь мы собираемся сжечь её.

- Это я разожгу огонь, а Шина присмотрит за мной, ладно?

- Оох.

Я услышала голос на своей груди, но пока я просто киваю головой, и каким-то образом чувствую, как наполненные обидой тёмно-зеленые глаза смотрят на меня. Но, может быть, это просто моё воображение.

- Теперь всё, что осталось, это положить её в кастрюлю и испечь, поэтому я пока немного приберусь здесь. Пожалуйста, зажгите его.

А потом все заканчивают свою работу и убирают территорию, пришло время поджечь!

Ну, даже для кого-то вроде меня - я представляла себе что-то вроде вечеринки у костра и, ожидая, когда цыпленок будет испечён, мы будем говорить вместе или что-то в этом роде...

То, что было передо мной, было ягурой.

- Оох. Ягура.

Райли нетерпеливо указал на синее пламя.

Вместо фестиваля огня, это похоже на то же самое, что пожар. Интересно, что мне с этим делать?.. ...я смотрела издалека. Тем не менее, похоже, что Райлиотрегулировал огневую мощь, и они сразу же сгорели, а то, что осталось, - это уголь.

Поверхность белая, однако можно ясно увидеть красный огонь изнутри, и дым. Он идеально подходит для приготовления пищи.

- Шина, готово, - торжествующе произнёс Райли.

...прощай, моя лёгкая, нежная манера говорить.

Это отличается от того, о чём я изначально думала, но мастерство Райли и правда удивительно. Вот почему я сразу же поставила над котелком сверху угли для костра. Поставив на него все семь горшков, я накрыла каждый из них крышкой и положила сверху немного древесного угля. Это одна из причин, почему они удивительны, ты можешь греть их со всех сторон.

Необходимое время выпечки составляет примерно полтора часа, но время летит, все веселились, разговаривая друг с другом.

После этого мы поставили горшки на огромный стол и надели рукавицы, чтобы снять крышки.

- Ладно! Исараи Шина! Открой его!

- Да!

Точно так же, как сказал Аш, я открыла крышку голландской печи, а затем в тот момент, когда я сняла крышку, восхитительный аромат курицы и аромат травы разливается, соблазняя наш аппетит...

- ...выглядит очень вкусно.

Внешняя сторона кожи немного обуглилась, и над ней также есть сияющий блеск, а овощи внутри её желудка, похоже, были правильно приготовлены.

Оох! Она готова.

— Жареная курица!

- Декиагари!

Сказав это, все начали взволнованно говорить.

- Поразительно! Выглядит очень вкусно!

- Вааа-вааа! Мы просто набили некоторые ингредиенты внутрь, но это уже выглядит прекрасно!

- Ну тогда Исараи, я раздам её.

В то время как моё внимание было полностью украдено аппетитным цыпленком, Херст ловко использовал нож и вилку, он вынул цыплёнка извнутри кастрюли и умело разрезал его.

Похоже, в этом мире это делают мужчины. Когда Аш и другие братья K-POP умело разобрали курицу.

- Исараи сюда, пожалуйста.

Сказав это, Херст подал мне самую вкусную часть. Нинюю часть курицы. Она хорошо сбалансирована, так как тут есть овощи и грибы, и это выглядит очень вкусно. Я направилась к столу и села на стул, который мы принесли, и ждала, когда все получат свою долю, чтобы мы могли начать есть все вместе.

На всякий случай у меня были наготове нож и вилка, но я предпочитаю есть, держа её руками.. и я откусила кусочек от хрустящей кожи.

В тот момент, когда я откусила её, то почувствовала богатый вкус вкупе с сочным вкусом мяса, распространяющимся во рту. Может быть, это потому, что это курица дикая, в мясе есть пружинистость. Но это не похоже на то, что она твёрдая или её тяжело жевать...

- ...вкусно.

Рядом со мной раздался знакомый голос, а потом я услышала, как это произнесли остальные.

- Шина! Это очень вкусно!

- Что это за курица!? Это так вкусно!

Я не могла сдержать себя от радости, увидев удивлённое лицо каждого.

- Как я и думала, курица свободного выгула - определённо лучшая.

Вот почему, выслушав всех, я не смогла сдержать самодовольной улыбки.

Заключённый мясной аромат кожи и мясной сок, который просачивается из него, - только одно слово, "вкусно", овощи и грибы, которые были испечены очень вкусные. Аромат от курицы является лучшим!

Это действительно вкусно.

Все едят одно и это тоже добавляет вкуса. Пока все остальные ели, я попыталась спросить о том, что мне было интересно.

- Ах, Трастер-, я оставляю на ваше усмотрение насчёт дела со.. святым. - сказала я человеку, сидевшему рядом с Райли. До недавнего времени он сидел на земле, но теперь, похоже, он наконец решил сесть, а затем, услышав, что я сказала, выражение лица Трастер не сильно изменилось и сказал: - Святой. Ты имеешь в виду Шизуку.

- А, так её зовут Шизуку.

Я впервые узнала об этом. Что старшеклассницу зовут Шизуку. Звучит как милое имя, и я думаю, что оно действительно подходит ей.

- Не похоже, что я была в состоянии сделать многое, хотя я была здесь, во дворце, и не похоже, что я смогу сделать что-нибудь для неё отсюда, так как я решила пойти в орден северного рыцаря, я не думаю, что мы когда-нибудь увидимся снова.

И я не смогу тайком расспрашивать всех о том, как у неё дела.

- ...как мило с твоей стороны. Даже если другой человек, возможно, уже забыл тебя, - холодно ответил Трастер, услышав, что я сказала. Затем Райли уставился на него своими светло-зелёными глазами и блестящими синими волосами.

Он действительно bishounen(красавчик)

- Нии-сан

- А! Райли! Что случилось? Нарезать курицу на кусочки? - сказал Трастер по-братски заботливо, однако глаза Райли были холодны, когда он смотрел на первого глазами, как будто

тот смотрел на кусок мусора.

- Шина просит об одолжении, разве ты не должен ответить "да".

- Да. Пожалуйста.

Сегодня всё решается за две секунды.

К-РОРэто...

...К-РОР это круто.... ...

Я чувствую облегчение.

"Я с нетерпением жду орден северного рыцаря."

Прислушиваясь к разговору между двумя братьями, я медленно подняла глаза на человека рядом со мной.

Какие добрые и ласковые светло-голубые глаза..

- Да. Я тоже рад, что Исараи будет там.

http://tl.rulate.ru/book/27491/665216