

Весь город империи Благородного Орка был использован для проведения праздника, чтобы отпраздновать победу армии союзных наций и возвращение Будариона на трон.

Важные люди ели вместе на площади, где были выставлены глава Бугитаса и связанный с ним Геразорг, но сегодня каждый дом будет иметь пир, и напитки будут обмениваться в каждом районе и на оживленной улице.

Мясо Благородных Орков под командованием Бугитаса не могло быть использовано, но даже в этом случае блюда, съеденные в южном регионе континента, были весьма впечатляющими даже для Ванделье и его спутников.

«Вы не можете начать праздник победы без удоны сделанного копытами!»

«Нет, нет, это должен быть Ганти моти».

«Что ты говоришь, это должны быть суши и темпура!»

Знания Заккарта, Хиллвиллоу и других единомышленников остались в южном регионе континента, куда боги Виды и расы и монстры, которые подчинялись им, бежали.

Но большая часть информации, оставленной чемпионами, была написана как заметки или дневники, а не как документы, которые должны читать другие, поэтому они были ненадежными или неполными.

Но в отличие от человеческих обществ за пределами Граничного хребта, они сохранились и после 100 тысяч лет. Внутренняя часть пограничного горного хребта была достаточно стабильной, чтобы эти записи использовались в качестве ссылок на воссоздание ряда технологий и формирование культур.

В отличие от человеческих обществ за пределами Граничного хребта, не было никаких войн, достаточно больших, чтобы вызвать разрушения наций за последние сто тысяч лет. И каждая нация придерживалась учения создания мыслящего чемпиона Заккарта, который сказал им, не позволять техникам и мастерам вымирать, прилагая все усилия, чтобы гарантировать, что технология и культура не подошли к концу.

Кроме того, в отличие от внешней границы горного хребта, влияние церкви Альды, которая запрещала использование знаний и технологий, пришедших из зарубежных миров, не существовало, чтобы помешать передаче технологий и культуры.

Вот почему существовали работы самураев и куноичи, почему татами из нитей существовала в Заналпадне и бетон в японском стиле был сделан в народе Высшего Кобольда.

В рамках этой сохранившейся культуры в горном массиве существовали вещи, которые не

существовали за пределами Горного хребта, такие как удон ... удон, моти, суши и темпура.

«Хммм! Нйораа! Сейяаа! »Представитель из нации Кентавра, человек с крепким татуированным телом с ярко окрашенными перьями в волосах, выпустил то, что звучало как воинственные крики, когда он использовал свои очищенные копыта, чтобы замесить тесто для удоны.

«Сей, ха! Сей, ха-ха! »Король нации Упырей колотил моти кулаками. Готовые, дымящиеся моти ... или, вернее, плоды дерева, напоминающего каштановое дерево без шипов, были, вероятно, горячими, но король нации Упырей качая своими длинными гибкими руками и разминал его своими большими ладонями.

«ЙЯАААА!» Крикнула воин Драконида рядом с ним. Она держала изогнутый клинок в каждой руке, превращая свежие морепродукты и мясо рептилий в ингредиенты суши с невероятным духом.

Этот воин драконид был кто-то, кто был послан от народа драконид, даже если они еще работали чтобы подавить бесчинства монстров. Ее фехтование демонстрировало ее великое мастерство ... хотя она готовила.

«УААООО!» Появился еще один энергичный крик от представителя расы Маджина рядом с ней, жарящий темпуру голыми руками. Он засунул руки прямо в кипящее масло, поднял овощи, рыбу, насекомых и мясо.

... Ванделье и некоторые другие задавались вопросом, нужно ли этим людям вернуться в свои собственные народы, которые подвергались нападениям монстров, но, судя по всему, проблем не было. Им сказали, что в обоих народах есть боевые наркоманы, которые были поглощены борьбой с разрастающимися монстрами.

Кстати, представитель нации Темных эльфов и его спутников кипятил грибной чай в большом горшке. Он был тише других представителей, но нельзя сказать, что он был сдержан.

«Кхкхкххкуку ...»

Было что-то слишком подозрительное в том, как он усмехнулся, когда он пошевелил горшок.

«Какая невероятная сцена приготовления пищи, - пробормотала Элеонора, наблюдая, как все готовят.

«В конце концов, это тоже результат, - объяснил Задирис. «Каждое из этих блюд, по-видимому, используется для празднования победы в битве».

Японская кухня, такая как удон, моти, суши и темпура, оставалась в регионе в пределах

пограничного горного хребта, но методы их создания значительно изменились.

Ни одно из этих блюд не пользовалось гражданами; все они стали блюдами, созданными воинами наций героически, чтобы их можно было есть на праздниках, отмечающих победу в битве.

Блюда иногда были съедены в других случаях, кроме как после битвы, но кроме грибного чая, процесс приготовления был настолько суровым, что для создания их требовалось хорошо обученное тело и значительное фехтование. Таким образом, они не были достаточно распространены, чтобы называться основными блюдами.

Тем не менее, в случае темпуры и суши это было также потому, что растительное масло и ингредиенты, достаточно свежие, чтобы быть съеденными сырыми, были намного более дорогими продуктами в Лямбде, чем в современной Японии.

«Ну, Ванделье сама кажется счастливым, так что все в порядке, но ... все же, даже если мы готовим пищу, чтобы отпраздновать победу, я не думаю, что Ванделье-сама тоже должен готовить пищу», - сказала Элеонора, которая резала лук, чтобы превратить его в темпуру.

В глаза и нос проникал пар лука, но на глазах у нее не слезы, а сомнения. Так было благодаря ее навыку сопротивления статусу.

«Принц Бударин ... Ах, он уже император. Император попытался остановить его, но ... ему не помогут, - сказал Задирис, нарезав капусту.

«Пейте», сказал Эйзен, который стоял рядом с Задирисом.

Поскольку обычные овощные терки не работали для фруктов, растущих из ветвей, растущих на спине Эйзена, Ванделье создал овощную терку с помощью панциря Короля Демона, и Эйзен использовал это для измельчения фруктов в сок.

«Эти блюда, по-видимому, считаются пищей, о которой говорят только в легендах, поэтому его нельзя обвинять в том, что он передумал остановить Вана», - сказала Басдия, измельчая лук и одновременно кипятя яйца.

Праздник, который Ванделье делал, чтобы отпраздновать победу, был ... карри и рамен.

Когда Ванделье попытался начать готовить, все представители наций, в том числе Бударин и Курнелия, остановили его, сказав, что герою, который получил голову вражеского генерала, не разрешалось так поступать.

И затем Ванделье сказал: «Тогда давайте оставим кацу карри и рамен на следующий раз».

В тот момент, когда он сказал это, представители стран начали искренне просить, чтобы он продолжил это делать.

В то время как тонкацу был успешно воссоздан, документы, оставленные чемпионами, были неполными, поэтому карри и рамен не были воссозданы, известные только как блюда, которые нравились чемпиону.

«Что ж, для обычных домохозяек нет ничего необычного, чтобы делать карри из специй и рамен из муки, но это довольно необычно», - сказал Ванделье.

Из новой информации, которую он узнал, Ванделье пришел к выводу, что Заккарт был бывшим управителем фабрики небольшого городка, Арк, студент гуманитарных наук в университете, Солдер, студент наук, и Хиллвиллоу, создатель.

Хотя были некоторые различия в способностях между ними, все они, казалось, могли готовить для себя, но ... возможно, потому, что они не знали профессионального шеф-повара, хотя они писали такие вещи, как «Я хочу съесть кацу карри "и" Я видел рамен во сне "в своих дневниках, они не писали, как создавать эти блюда.

В «Источнике» Ванделье имел возможность получить знания от духов шеф-поваров исследовательского учреждения и духов других испытуемых, которые раньше были шеф-поварами, но даже в этом случае он столкнулся с множеством проблем в том, как создать карри и щелочную воду, необходимую для приготовления рамена.

Тем не менее, было невозможно, чтобы эти блюда были воссозданы здесь только через их названия и смутное описание, даже после ста тысяч лет.

«Итак, это лапша рамен ... она желтая. В конце концов, она отличается от удона и соба, - сказала Гизания.

«Ванделье-доно, может быть, ты сможешь создать тару с кабаяки*? Если да, тогда, пожалуйста, сделай так, если есть такая возможность! »- сказал Мюз.

ПП *: Кабаяки - это жареная говядина / угорь.

Глаза Гизании и Мюз сияли, когда Голем, который делал лапшу, закончил и она отваривалась.

«Очень хорошо», сказал Ванделье. «Но у меня нет мирина ... Я могу что-то использовать, чтобы заменить его?»

«Катсу карри из мяса мамонта. Это готово, поэтому всем выстроиться в линию! »- сказал один из духовых форм Ванделье, созданный через «Внезапный опыт».

«Рамен тоже готов», - сказал другой.

С гарниром, сделанным Элеанорой и другими, добавленными сверху, блюда были полными.

С налитыми кровью глазами, словно слюна могла капать изо рта в любой момент, Благородные орки, служащие Будариону и народу армии союзных наций, выстроились перед духовыми клонами Ванделье, за пределами импровизированной кухни.

Сегодня Ванделье и его спутники приготовили мамонтовое мясо катсу карри с картофелем. Причина, по которой картофель использовался вместо риса, заключался в том, что варианты картофеля были основным продуктом в империи Благородных Орков, и они не выращивали много риса и имели только небольшое количество импортированного риса.

И Ванделье подумал, что было бы неплохо использовать тонкоцу для рамена, так что это был мамонт-коцу рамен.

ПП *: Тонкоцу - свинина и кость, где тон = свинина.

«Это карри ... блюдо, которое чемпион Заккарт, как говорилось, ел у себя в домашнем мире перед лицом любого великого испытания».

«О, рамен. Говорили, что он дал чемпиону Солдер мудрость в ее домашний мир ... легендарное блюдо! "

Члены армии союзных наций и благородные орки принимали свои чаши, как бы получая причастие, а затем возвращались на свои места, дрожа от волнения.

«Полагаю, они писали в своих дневниках, что хотят съесть карри и рамен?» - подумал Ванделье.

Казалось, что чемпионы не могли свободно есть все, что хотели. Это было во время войны, так что это не помогло, однако.

«Букиюпбупух, - сказала женщина ... - жена плоти, чья чувственная фигура была видна через ее непринужденную одежду.

«К сожалению. Да, вы хотели кацу карри, верно?» - сказал один из клонов Ванделье.

«Букиюпбупух»

Жена плоти получила тарелку из кацу карри на двоих, коротко поклонилась, а затем вернулась

туда, где был ее муж Орк.

Жены плоти были монстрами, которые были божественными посланниками, созданными Мубубудженгом, злым богом дегенеративной полноты, которые использовались в качестве жен. Ванделье узнал об их существовании от Будариона, но это был его первый раз, когда он видел их.

Ее внешность была такой, что было ясно, почему Легион называли «плотью жены святого сына», а ее лицо имело контуры, но никаких черт лица, ее кожа светлая, светло-розового цвета ... если бы она держала нож она бы напоминала существо из игры ужасов или фильма ужасов.

Но казалось, что личности жен плоти были нежны, как у орков ... хотя, если они вызвали гнев, они вернутся домой (в церковь), где они будут опротестованы священниками Мубубюдже.

Кстати, они могли говорить только на языке орков, поэтому они использовали жесты и письменные сообщения для общения с другими расами.

«У этой лапши есть нежная текстура, которой нет у удонов!» - воскликнула красивая воин-женщина Драконида ... или, вернее, прекрасная женщина самурай Драконид, обладавшая внушительными рогами и чертами и яркими синими крыльями. Она попробовала суп. «Богатый запах мамонта и ... что это? Может быть, это легендарный соевый соус, или это угорь?»

«Нет, это должен быть соевый соус», - сказала Басдия.

"Понятно. Итак, это соевый соус. В нашей стране мы смогли создать мисо, но мы не смогли приготовить соевый соус ». Драконид достала из кармана кусок бумаги и записал эту информацию.

«Драконид, карри еще лучше!» - сказал представитель нации киджин, у которого был клуб для оружия и который был одет в тигровый полосатый мех; его внешний вид был красным огром прямо из книжки с картинками. «Я не могу получить достаточно этого запаха! Я не могу достать достаточно этого соуса, который имеет не только специи, но и освежающую сладость и кислоту! Сладость покрытия кацу и жевательная текстура мяса! Ах, я хочу риса! Дело не в том, что картофель империи плох, но я хочу, чтобы они были на рисе, поскольку, как говорят в легендах, его едят с рисом! Или вылейте его на хлеб, чтобы он приготовил хлеб!

«По словам мальчика, хлеб карри - это не блюдо, для которого вы наливаете карри на хлеб вместо риса», - сказал ему Задирис.

«Ч-что? Понятно ... тогда, что такое хлеб карри ...? Краснокожий Киджин был ошеломлен словами Задириса.

«Кулинария святого Сына - это чудесно», - сказал Бударион.

«Ни в коем случае, приготовленные блюда всех остальных тоже очень вкусные», - сказал Ванделье, который жевал еду, созданную людьми южного региона континента, теперь, когда он закончил делать кацу карри и рамен.

Весенний удон, овощи и суши, для которых использовали сашими из свежей рыбы и насекомых, были здоровыми. Героически обжаренное покрытие темпуры было хрустящим, его содержимое было сочным.

А приятный аромат фруктов и сладкий вкус ингредиентов моти были приятными.

<http://tl.rulate.ru/book/2820/404922>