

На всех дисплеях появилась пустая турнирная лестница без имен. Дальше, вместе с рулеткой, потек текст, и имена начали заполнять пустые места сверху вниз.

Именно в этот момент решается судьба участников, не так ли. Это первый турнир, поэтому нет семян, и не имеет значения, насколько известен игрок.

- Дальше - соревнование по группам! Вот, БАМ!

Таким же образом была показана лестница.

- Ну что ж! Я объявляю о начале первого официального мероприятия - Боевого турнира!

Вместе с заявлением госпожи Митакэ в небо взлетел фейерверк.

В реальности сейчас только полдень, так что в игре это тоже середина дня, но это было видно, так что, думаю, все в порядке? Благодаря этому все получили заряд бодрости.

Теперь давайте начнем продавать хот-доги. Устанавливаем цену в 1000, ограничиваем по одному. Для хот-догов с баффом я установила цену 2300, увеличив цену на $\times 2.3$.

Я приготовила хот-доги только с кетчупом, с кетчупом и горчицей, и только с кетчупом с баффом.

Когда началось соревнование, я продолжала заниматься ремеслом, время от времени поглядывая на дисплеи.

- Ты зарабатываешь деньги?

- Так себе, наверное.

- Хи, это хорошо! И что, серьезный ответ?

- ХА-ХА-ХА-ХА! Я НЕ МОГУ ПЕРЕСТАТЬ СМЕЯТЬСЯ!

- Ты хорошо умеешь подыгрывать, не так ли, принцесса?

- Ну, мы же в игре, в конце концов.

Я, конечно, заработала большие деньги. Учитывая первоначальные вложения и время, потраченное на процесс, возможность продавать вот так - довольно приятное чувство.

- Учитывая количество денег, которое мне пришлось вложить, на этот раз есть предел суммы. Ну, есть предел того, сколько хлеба я могу произвести благодаря [Размножению] в любом случае.

- Манна необходима для [Ускорения реакции] - причина, по которой ты не делаешь его сразу с помощью [Размножения]?

- Да. Оно используется для дрожжей, основы и теста, так что количество манны, которое оно тратит, это не шутка.

- Так вот почему ты делаешь это вручную, а тем временем используешь [Размножение]

- А еще можно заманивать покупателей запахом!

- Это жестко с твоей стороны...

Одна свиная кишка стоит 1000, поэтому я не могу перестать смеяться! Мясо внутри - то, на которое я охочусь сама, так что оно мне ничего не стоит. ...Ну, на его сбор нужно время, но я могу повышать уровень во время сбора, так что это не проблема.

- Эй ты, не занимай очередь и иди назад.

- АХН?! Что за черт, я из авангарда, понимаешь?

- Хух... и что?

- Я слышал, здесь готовят бафф. Разве это не естественно, что игроки прогрессии получают благоприятное обращение, ХУХ?

Похоже, что какой-то человек, ищущий мою еду, стал вклиниваться в очередь и начал препираться с человеком, который его предупредил, но оставим это.

Нет, я имею в виду, что человек, который предупредил его, - это господин Рузebarм... Тот, кто действовал как офицер во время мирового квеста и кто разблокировал Северный город.

- Возможно, в твоей голове все так и есть. Но здесь все не так, так что иди в конец.

- ТЫ ГОВОРИШЬ ЭТО, ЗНАЯ, КТО Я?! ХУХ?!

- Я ничего не понимаю, заблудись. Лаешь, когда станешь таким же знаменитым, как Сесил, Принцесса или Эрц.

- Ублюдок...!

Думаю, ты и сам достаточно знаменит? Господин Рузebarм.

Ну, это трудно сказать, потому что он такой пушистый. В смысле, он же медведь... Но с другой стороны, похоже, что кемонеры знают об этом и наносят на себя какие-то знаки, чтобы люди могли их различать...

- Отвали и сдохни!

- Хах, медвежий удар!

Он легко увернулся от меча и ударил парня в лицо. Ну, это вполне естественно.

Похоже, он не знал господина Рузебарма, который входит в число самых лучших игроков авангарда. То есть, даже если парень и был среди лучших игроков, то лишь едва?

Во-первых... быть топ-игроком - это то, что называют другие, а не то, чем ты сам себя объявляешь.

- Авангард, не знающий мистера Медведя, который входит в число лучших игроков авангарда, больше похож на авангард...

- Согласен.

- Принцесса, ты его знаешь?

- Нет, совсем нет. Если ты не знаешь его, господин Рузебарм, то я ни за что не узнаю, ХА ХА ХА.

- Верно. Твой круг общения довольно мал... скорее, шутка «Я недостойн говорить с принцессой!» многими воспринимается всерьез.

- ...Конечно, трудно сказать, шутка это или нет.

С точки зрения репутации, с точки зрения характера я - королевская семья, так что я могу в какой-то степени понять это. Однако, есть вероятность, что люди просто отмахиваются...

В любом случае, это так.

- Ну, я буду обеспокоена, если ко мне придет много людей, так что давайте сохраним текущее положение вещей.

- Ааа... ну, да. О, здесь есть еда, повышающая силы, отлично!

- Большое спасибо, это будет 2300.

- Рузебарм-сан, ты участвуешь?

- Да, но моя очередь немного позже. Поэтому я делаю покупки, пока есть возможность.

Этапов много, но похоже, что участникам придется ждать своей очереди довольно долго. Кстати говоря, сколько всего участников?

...Судя по всему, в игре участвует около 6000 человек, учитывая, что в первой группе было 20000 человек, думаю, это примерно так... это же PvP, в конце концов. Хотя в мировом квесте участвовали практически все. Ну, есть еще люди вроде меня, которые «не заинтересованы в PvP и хотят только сражаться с монстрами». Я имею в виду, почему я должна сражаться с другими людьми в фэнтезийной игре. Смотреть, как сражаются другие люди - это, ну, нормально.

С учетом сказанного, я готовлюсь. Я хочу заработать денег, чтобы купить следующие объекты,

набор для готовки, так что... Давайте зарабатывать!

- Решено! Победителем индивидуального соревнования становится...! Сесил!

[АААААХХХХХ!]

[ЧЕЕЕЕЕЕЕРТ! Я СНОВА ПРОИГРАЛА!]

- Ты как всегда творишь чудеса с этой алебардой... фух, это было близко...

О, Рина была в финале? Прости, Оне-сан не посмотрела, ХА ХА ХА ХА.

С этим, это будет последний хот-дог... там. Оу, я хорошо справилась, если я сама так говорю.

А теперь давайте сделаем... тушеную говядину! У меня есть ингредиенты. Нет, мне не хватает совсем чуть-чуть, но они пока не найдены, так что ничего не поделаешь.

На противень, который шел в комплекте с духовкой, я положила около 2 кг мяса голени и бросила его в духовку, которая уже закончила свою роль по выпечке хлеба. Я установила температуру около 180°C. Это дичь, поэтому она должна прожариться сразу же.

Тем временем я положила нарезанные уэльский лук и чеснок, а также морковь на железную сковороду и обжарила их, помешивая. Примерно до тех пор, пока лук не станет желтоватым.

- ...Оне-сан, ты видела битву?

- Что?

- Старания твоей младшей сестры...

- Я попробую приготовить кое-что, что не могу сделать дома, так что постарайся для конкурса, хорошо?

- УУУУ! Я пошла!!!

- Хах, она действительно проста...

[... Имоуто-чан...]

Я переворачиваю мясо, которое положила в духовку, и жарю, пока оно не станет красивым.

Выбрасываю мясо голени и обжаренные овощи вместе с подгоревшими частями... запаха горелого нет, не так ли... в кастрюлю.

Грубо нарезаю большое количество помидоров, наливаю немного красного вина и воды.

Затем, наконец, поставила все на огонь. Температура устанавливается на 90°C, почти кипение, и я снимаю пену и жир, пока томится. В реальности это 10 часов долгой работы, но в игре я

могу ускорить ее с помощью [Ускорения реакции], так что я могу наслаждаться приготовлением.

Во время ускоренной перемотки я удаляю пену, обжариваю свежий уэльский лук, две моркови и чеснок.

После этого процеживаю один раз и кладу оставшееся мясо и овощи в новую кастрюлю. Затем добавляю свежие обжаренные овощи. Примерно столько же красного вина! А также воды.

Затем снова тушу на среднем огне и снижаю температуру прямо перед началом кипения, сохраняя около 95°C, вынимаю кости, затем перематываю вперед... Еще 10 часов.

Затем я все смешиваю. Конечно, я процеживаю внутреннюю часть. И снова 10 часов. Да, я тушу его в ускоренном режиме. И вот, я готовлю. Однако моя цель - тушеная говядина. Давайте сначала приготовим соус деми-глясе.

Именно поэтому я перематываю на неделю вперед. Если он подгорит, все пойдет прахом, поэтому я делаю это, следя за огнем, кастрюлей и термометром. То есть, у меня не хватает манны, чтобы сделать все сразу.

Он выкипел и сконцентрировался примерно до половины своего размера, и я преодолела худшее, так что давайте сделаем последние штрихи. Я добавляю соль и красное вино, а также сахар, чтобы отрегулировать вкус. На данный момент он уже очень насыщенный и вкусный.

Ннн... давайте положим кубики говяжьих ребер. Но сначала мне нужно обжарить их поверхность на сковороде и удалить ненужный жир, так как это ребра, затем бросить их в кастрюлю. Удаляя пену и жир, я тушу их около трех часов.

И наконец... давайте поступим просто. Я нарезаю картофель и морковь, кладу их в кастрюлю и тушу около 30 минут... все готово!

Это был адский объем работы.

[Кухня] Тушеная говядина ручной работы Редкость: Нет Качество: B+

Высококласное рагу, приготовленное искусным поваром, способное заставить королевских особ стонать от восторга.

Густое рагу с множеством вкусов, растворенных в нем.

Сытость +35

Дополнительный эффект: Увеличивает дух на 5%

Длительность эффекта: 5 часов

Содержимое: Миска, Ложка

Повар: Анастасия

Утварь: Примула

...У меня все получилось.

Давайте зарегистрируем процесс, пока рецепт не пропал.

- И это РЕШЕНО! Победителем конкурса на вечеринке становится...! Группа [ПРИЗ - КУХНЯ ОНЕ-САН!] под руководством Акирины... что это за имя... ну, неважно!

- ...OOOOOOOXXXX!

Моя младшая сестра без слов... приняла позу колумбийки. Поздравляю.

...Оне-сан была так занята, что не заметила битвы.

<http://tl.rulate.ru/book/40339/1887863>