

Покинув большой банкетный зал, где находился алтарь, мы прошли по широкому проходу на другую сторону каменной горы, скрытой слоями листьев момидзи. Мы, кажется, находились на довольно высоком месте, было немного прохладно.

- Затерянная деревня Каку-Зару была создана за счет огромной ямы в каменной стене и строительства там жилищ. Твердая каменная стена была украшена множеством кленов-момидзи, а проход, как и отверстие, были скрыты ветвями, - рядом Оданна-сама давал мне объяснения.

Конечно, когда смотришь на каменную стену, ясно, что проход был полностью скрыт яркими цветными листьями. Эти момидзи выглядели более красными и блестящими, чем обычные осенние листья. Сильный ветер, дующий мне в ноги, заставлял меня чувствовать беспокойство и трепет, проход выглядел очень мистически. Все это место сверкало, как россыпь красных драгоценных камней....

- Момидзи в этой местности называются драгоценными Хякуэмомидзи, то есть клены, которые украшают вершину Хякуэмэмы. Эти ветки при сжигании выделяют дым, который можно использовать, чтобы погрузить человека в сон.

В тот раз, когда меня принесли сюда, я почувствовала запах дыма, и это, кажется, произошло, когда они вытащили ветку и подожгли ее. Неудивительно, что я потеряла сознание. Но дело с бандитами тоже было серьезным. Я сказала Каку-Зару, что мы будем использовать кусок Хякуэмомидзи в качестве растопки, чтобы создать дым, как они обычно делали. Кроме того, я объяснила, что нужны еще и горные яблоки.

- Возможно, я и предложила это, но.... Интересно, действительно ли это работает?

Я стояла на деревенской кухне, где мне разрешили сделать приготовления. На кухне была большая, чудесная печь, а кроме того, там были старые керамические горшки и другая кухонная утварь. Оданна-сама велел мне приготовить много «блюд с использованием горных яблок». Тактика заключалась в том, что мы должны заставить бандитов съесть много еды.

- Я принес тебе это, Аои, - Оданна-сама вошел в кухню со своей корзиной, полной горных яблок. Некоторое время назад мы собирали их в саду, а теперь, похоже, используем, чтобы отомстить за горный клан.

- Скажите, Оданна-сама, вы уверены? Эти горные яблоки просто прекрасны.

- Ах, я сам удивляюсь... Если Хякуэмомидзи использовать в качестве ингредиента вместе с горными яблоками, эта добавка сможет легко сделать их пьяными, как и снотворный дым, именно по этой причине мы их и используем.

Ликер, приготовленный из горных яблок, также можно было добавить с большим количеством маринованных кусочков веток Хякуэмомидзи, но из того, что я слышала от Оданны-сама и

Рокусукэ-сана, это, казалось, было промышленным коммерческим секретом. Я догадалась об этом, пока мы разговаривали.

- Слушайте, а мы не можем сделать здесь немного горного яблочного ликера?

- Это оригинальный рецепт Мизумакиноуэна. Я не думаю, что мы сможем приготовить его здесь. Но бандитам, похоже, нравится вкус спиртного, которое у них здесь уже есть. Если они выпьют это вместе с едой, твой рекорд с закусками из морских сокровищ будет превзойден. Я хочу использовать ветви Хякумэмомидзи для приготовления блюд из горных яблок.

- Хм, понятно... - хоть я и ответила на просьбу Оданны-сама, но на самом деле я была взволнована. Я хотела попробовать использовать горные яблоки немедленно. Конечно, готовить деликатесы из горных яблок для бандитов было действительно ужасно, но...

- Я поняла. Мы не будем тратить на это время, но какие ингредиенты мы можем использовать здесь? Интересно, что эти бандиты любят есть? - я оглядывалась, расхаживая по кухне.

- Каменную свинью...

У входа в кухню стояли двое маленьких детей Каку-Зару, они принесли корзинку.

- Наша деревня разводит каменных свиней, мы много едим их.

- Они пасутся в лесу, а мы кормим их горными яблоками и желудями. Бандиты их любят.

Дети носили маски, которые не полностью скрывали их лица, но прятали их глаза.

- Действительно - каменная свинья. Только не говорите мне, что свиная голова, принесенная на алтарь, оттуда? Хм, хорошо ли использовать это мясо, ведь у вас не останется достаточно еды.

Дети все кивали и кивали, и я поняла, что их голоса восхитительны.

- Во всяком случае, у меня нет другого выбора, кроме как использовать все это для сегодняшнего банкета.

- Почтенный старейшина сказал нам, что это для Мико-сама. Он также сказал, что вы можете использовать все, что у нас есть в этой деревне.

В корзине с ингредиентами, которую они принесли, уже лежал большой кусок каменной свиньи. Мясо было восхитительным. Это филе? Она не жирная, как раз то, что надо. Эта свинья, выращенная на плодах деревьев, была очень похожа на черную Иберийскую свинью.

Там было также несколько яиц и что-то похожее на осенние грибы, сладкий картофель, а также много овощей.

- Хм? Что это? - я выудила из корзины остальные ингредиенты. Там был сыр, поверхность которого была покрыта древесной золой. Было нелегко найти этот ингредиент в Скрытом Царстве, но вот он здесь, передо мной. Я была удивлена.

- Эй, посмотрите на это, Оданна-сама! Это же сыр, сыр!

- Молочная промышленность северных земель процветает, и поэтому они в состоянии расширить свои методы производства сыра. Если в этой горе есть те, кто заботится о скоте и занимается скотоводством, то неудивительно, что они смогли это обнаружить.

Конечно, молочные продукты, запасенные в Югао, были заказаны из северных земель, и сыр, который подавался в южных землях, также был доставлен из северных земель.

- Этот сыр был сделан из молока горных коз.

- Он действительно вкусный, - ребенок Каку-Зару достал из-за пазухи маленький нож, умелой рукой отрезал сыр с края и протянул мне. Интересно, придется ли мне иметь дело с тем, что передо мной? На самом деле сыр из козьего молока - это не моя тема. Его запах сильно отличался от запаха сыра из коровьего молока, а едкий привкус был очень сильным. Я с опаской попробовала его съесть.

- Что это?

У козьего сыра был спелый ферментированный вкус, но он мягко растял на моем языке. И едкого привкуса, который, как мне казалось, у него должен быть, там не было, казалось, что он оставил молочное послевкусие.

В конце концов, его, несомненно, легко есть. Я давно не ела сыра, и теперь он ощущался немного по-другому.

- Это.. Это действительно горный козий сыр? Он очень вкусный...

- Он также покрыт со всех сторон золой от щепы Хякумэмомидзи.

- А я забочусь о горных козах!

Когда я сказала, что еда в деревне вкусная, это обрадовало детей, и они радостно заговорили. В этой ситуации они действительно были похожи на детей и выглядели такими милыми. Я не могла видеть их глаз сквозь маски, но по тому, как двигались и говорили их рты, а также по их

голосам становилось понятно выражение их лиц.

- Спасибо вам обоим. Давайте вместе добьемся успеха в уничтожении бандитов, хорошо? - я погладила их по головам, дети посмотрели друг на друга и воскликнули:

- Мико-сама погладила нас по головам! - и радостно выскочили из кухни. Люди в этой деревне подавлены захватом бандитов, но дети есть дети...

Что ж, тогда наш план изгнать бандитов начинается здесь. Наша стратегия по уничтожению бандитов проста - напоить их досыта, а потом избить. Вот и все. Мое оружие, конечно, готовка.

- Что ты планируешь готовить, Аои?

- А, пиццу.

- Пиццу? Та пицца, о которой ты говоришь, из Видимого Царства, похожа на итальянскую?

- Да, я сделаю эту итальянскую штуку. Используя мясо каменной свиньи, этот горный козий сыр и горные грибы, я думаю сделать пиццу, основанную на моих предпочтениях. Я могла бы испечь ее в большой печи и использовать для огня ветви Хякумэмомидзи.

Я могу использовать все ингредиенты здесь и испечь много пиццы. Там также достаточно муки, кажется, у меня есть все необходимое.

- Кстати, Оданна-сама, прошу прощения, но снимите верхнюю одежду, подвяжите рукава кимоно шнуром, и я хочу, чтобы вы помогли с другими приготовлениями....

- Почтенный старейшина уже дал мне указания. Если я могу чем-то помочь, то я сделаю это! - рвение Оданны-самы значительно возросло. Он, должно быть, размышлял какое-то время, и втянул когти. Это, вероятно, был первый раз, когда его заставили помогать в приготовлении пищи в облике простолюдина.

- Я благодарна вам за это, но... Ай-тян тоже здесь, она поможет делать другие вещи.

После этого я вызвала Ай-тян из кулона, и она мгновенно вышла. Все еще в моем облике, Ай-тян резко провозгласила:

- Теперь я здесь, Оданна-сама больше не нужен.

Несмотря на серьезное лицо, холодный пот начал течь со лба Оданны-самы....

- .... Разве у Ай нет других домашних заданий? Разве ты не должна была тренироваться в изменении внешнего вида, чтобы не выглядеть как Аои?

- Другая внешность? Почему так внезапно?

Ну что ж, у Ай-тян наверняка есть домашнее задание, но...

- Здесь, в Хякумэяме, тренируются Аякаши. Был когда-то великий ёкай по имени Нуэ, который весьма преуспел в изменении внешности. После тренировки на этой горе он смог принимать сотни форм, отсюда и название горы – Хякумэяма. Только Аякаши, обладающие властью менять свою внешность, получают этот статус. Так они демонстрируют свою силу.

- Неужели? Мне всегда это казалось странным. Почему все Аякаши, несмотря на свою оригинальную внешность, хотят измениться, чтобы выглядеть как люди? Это доказывает силу этих Аякаши, не так ли?

- Да. Если подняться на эту гору, можно найти много Аякаши, которые тренируются, как изменить внешность. Раз уж Ай здесь, то возможно также, что божественное благословение Хякумэямы дарует тебе возможность узнать о том, как изменить свою внешность. Если ты преуспеешь в этом здесь, тебе также будет разрешено работать в Югао.

Ай-тян приложила палец к уголку рта и тут же задумалась, а через некоторое время ударила кулаком по ладони.

- Я не могла полностью оценить, что мне следует делать. Я каждый день вижу лицо Аои-самы, вот почему это единственное, во что я могу превратиться!

- О... - определенно, это было нетрудно. Я тоже пыталась думать вместе с Ай-тян, - А что, если это будем мы с Оданна-самой, как насчет того, чтобы объединить черты наших лиц, чтобы сделать новое? Ты часто видишься с нами обоими, потому что здесь не так уж много других людей....

После того, как я высказала эту идею, глаза Ай-тян и Оданны-самы округлились, словно нарисованные, они выглядели так, словно были ошеломлены. Что за.. почему такая реакция?

- Частично Аои-сама, частично Оданна-сама, так?

- Аои, она будет похожа на нашего ребенка...

- Чтооо? П-почему вы говорите это так, будто... - я поняла, что скрывается за реакцией Ай-тян и Оданны-сама, и мгновенно покраснела. Мое лицо стало ужасно горячим.

- Но так и есть, Аои. Впрочем, это отличная идея. Когда Ай сделает свое оригинальное лицо, она сможет поиграть со всем тем, что видят ее глаза, это самое простое. Она наша дочь, которая объединяет и разделяет оба наших лица, я бы тоже хотел это увидеть... - Оданна-сама держался спокойно и сдержанно, но мое лицо все еще горело.

- Не думайте ничего странного, Оданна-сама....

- Не буду, не буду....

Я сделала большой шаг назад, и Оданна-сама слегка покачал головой влево и вправо. Ай-тян пробормотала:

- Хм, - ее брови сошлись вместе, и она смотрела попеременно на лицо Оданны-сама и мое.

- Я постараюсь, хорошо? - посмотрев на наши лица снова, она через некоторое время мгновенно покинула кухню. Ай-тян, вероятно, собиралась попрактиковаться в изменении своей внешности снаружи.

- Ай-тян! Чибби, присмотри за Ай-тян. Это незнакомое место и она может заблудиться...

- Окаааай, - чибби-каппа прятался в моем рукаве, теперь он выбрался оттуда, используя различные складки и слои ткани, чтобы спуститься. После этого он ушел за своей младшей сестрой-соученицей.

- Интересно, в каком виде она снова появится...

- Ты также беззастенчиво попросила чибби присмотреть за ней..

Это казалось чем-то вроде родительской опеки.

Настало время готовить.

- Ну что ж, Оданна-сама. Вы отвечаете за приготовление теста, хорошо? Возьмите там каменную посуду, добавьте муку, масло и немного воды, перемешайте их. Когда они все соединятся вместе, вытащите все на поднос и, пожалуйста, замесите его для меня.

Я научила Оданну-саму основам изготовления и количеству ингредиентов, и оставила его делать все самому.

- Ха-ха. Я вспомнил время, когда мы делали такую работу вместе. Когда у Тэнгу была такая вражда в «Орио-Я», замес этого теста вызывал такое же чувство.

- Вы же знаете, мы здесь не варим японский суп данго.

Тесто для пиццы, которое мы делаем прямо сейчас, очень простое. Мы не используем сухие дрожжи, это будет хрустящая и тонкая пицца. Пока Оданна-сама катал многочисленные шарики теста, я должна была подготовить ингредиенты для начинки. Будет два вида пиццы. Первой будет сладкая пицца, с использованием любимого бандитами сладкого картофеля и горных яблок, а также сыра.

- Первая пицца будет приманкой. Поскольку они не ели ничего, кроме горных яблок, мы используем первую пиццу, чтобы утолить их голод. После того, как вы дадите им эту сладкую яблочную пиццу, все остальное должно пройти гладко.

- Оооо.. заманить их – это гениально. Как и следовало ожидать от внучки Сиро. И от моей жены.

- Э-э-э, замолчите, Оданна-сама.

Это была действительно хитрая тактика, и я без колебаний продолжила объяснять свои кулинарные планы.

- В Видимом Царстве нет фиксированных ингредиентов, существуют пицца терияки и пицца с жареным мясом, и мы можем объединить их, чтобы сделать пиццу в японском стиле. Согласно листовкам на пицце, которую нам доставляли домой курьеры, самой известной была пицца с жареным мясом, у нее был самый высокий рейтинг.

- Оооо! Было время, когда я путешествовал в Видимом Царстве и ел итальянскую пиццу, в ней был сыр, томатный соус и какой-то ароматизатор, который они называют базиликом, и из-за этого я не могу представить себе образ пиццы в японском стиле.

- Пицца Маргарита, несомненно, король всех пицц. Если бы были помидоры, мы могли бы легко приготовить и ее...

Но прямо сейчас у нас нет другого выбора, кроме как приготовить вкусную пиццу из тех ингредиентов, которые у нас есть. Для приготовления пиццы в японском стиле мы будем использовать жареную свинину, филе каменной свиньи. Свинина без костей, лук, выращенный в горах, а еще я подумала о грибах майтаке и нарезала немного. Филе свинины без костей было легко нарезать, лук я тонко измельчила, а майтаке нашинковала.

- Для соуса мы используем обычный соевый соус и мирин, сахар и саке, натрем чеснок и имбирь, сок горного яблока, мисо, затем добавим немного красного перца чили, это будет сладко-острый соус для жареной свинины...

Мы боремся с бандитами. Похоже, что вместо высокосовременных вкусов они предпочитают

аромат, который полностью восстановит их выносливость. Мы выполнили задачу по добавлению сока из горных яблок. Кроме того, он фруктовый, и пряность постепенно просочится наружу, как и ожидалось. Свинину обжарили на керамической сковороде, и по мере приготовления в нее добавили соус. Мясо было должным образом подрумянено и хорошо приготовлено, приобретя прекрасный блестящий цвет. Вкусно приготовить свинину заняло всего 10 минут. Это будет дьявольская начинка для пиццы.

- Аои, они уже достаточно размяты.

Я подумала, что уже довольно давно Оданна-сама вел себя как взрослый, тихо подбадривая себя, пока делал тесто для пиццы. Он сделал много округлых шариков из теста.

- Ого, правда, вы сделали так много заготовок, Оданна-сама. Это очень хорошо!

- Аои похвалила меня! Отлично! - Оданна-сама сжал кулак и отвел его назад, как будто добился чего-то.

- Теперь, когда с этим покончено, мы должны дать ему отдохнуть по крайней мере 30 минут, так как здесь довольно прохладно.

Несмотря на усталость, Оданна-сама завернул тесто в какую-то ткань и положил его в более теплое место внутри комнаты.

- Хорошо, теперь приготовим сладкую пиццу - это яблоки и сладкий картофель с сыром.

- А сладкий картофель и яблоки хорошо сочетаются с сыром?

- Ну-у, Оданна-сама. Это немного шикарно, но они обычно хорошо идут вместе.

Я нарезала яблоки и сладкий картофель тонкими ломтиками и замочила в небольшом количестве воды. После этого я разложу сыр на тесте и запеку его как есть.

- Ффух, ну вот и все.

Мы должны сделать много пиццы и искренне использовали все ингредиенты для начинки.

- Аои-сама, Оданна-сама... - тут до наших ушей донесся веселый голос Ай-тян.

- Может быть...?

- Неужели она смогла добиться изменения своей внешности? - мы с Оданной-сама

переглянулись и выскочили из кухни.

- !??

Там.. Там была черноволосая красавица с короткой стрижкой!

- Разве ты не доверила все вкусу Оданны-сама?

Единственное, что было от меня, это просто женственность, а то, что вышло - это прекрасная дочь огра Оданны-самы.

Как бы то ни было, передо мной стояла девочка лет 14, выражение ее лица было веселое и энергичное, но в ней не было особой атмосферы смелости Оданны-самы. Что касается ее природы, то от нее исходило ощущение личности, обладающей индивидуальностью.

- Я тут посмотрела на Аои-саму и Оданну-саму и подумала, разве может ребенок, который выглядит, как Оданна-сама, быть несчастливым?

- Ай-тян, подойди сюда ненадолго.

- Ой-ой-ой! Аои-сама, отпустите мои уши! Ой-ой-ой! Разве дочь не должна походить на своих родителей?!

Моя послушная ученица, кажется, зарвалась. Я в настроении отполировать ее грубый язык.

Ее кимоно украшено красными и зелеными цветами камелии на черном фоне. Когда я внимательно посмотрела на ее лицо, ее глаза были того же цвета, что и у меня... Ну что ж, думаю, все в порядке.

- Ха-ха-ха. Теперь я вижу, что ты стала нашим ребенком, моим и Аои!

- Оданна-сама, не обманывайте себя и не показывайте мне это отчаянное лицо.

Но преображение Ай-тян было превосходным. Чиби, который был с ней, удивленно моргнул и сказал:

- Я не знаю этого ребенка, - он, казалось, еще не привык к новой внешности своей младшей сестры.

- Тогда хорошо! Давайте готовить пиццу вместе!

Таким образом человеческая девушка, выдающийся Бог-людоед, огненная девушка-людоед и каппа собрались вместе, оставшееся тесто для пиццы было посыпано мукой и растянуто на подносе Оданной-сама.

- Эй, у вас действительно хорошо получается, Оданна-сама.

- Мой опыт обращения с тестом увеличился! Отныне я хочу полностью стать мастером, который может помочь с заданиями. Сегодня Оданна делит работу по дому с женой и слушается ее!

- Если бы все в «Тэндзин-Я» увидели вас сейчас, они бы заплакали....

Подстриженные ногти, полное отсутствие величия и злодейской атмосферы, радостное восхищение от каждой похвалы... Несмотря на то, что в начале у него была страшная аура огра, прямо сейчас Оданна-сама чем-то похож на новичка Оданну. Я прихожу к выводу, что даже ничего не зная, он делает все, что в его силах.

Но, несмотря на то, что Оданна-сама, кажется, наслаждается помощью, это почему-то не плохо. Мы вместе готовим пиццу, уничтожающую бандитов. Ну что ж. Я разложила приготовленные заранее ингредиенты поверх теста, которое растянул Оданна-сама. Это пицца в японском стиле, приготовленная из маринованной в сладком и пряном соусе свинины, нарезанного лука, разбросанного повсюду, и посыпанная сверху большим количеством майтаке. Поскольку у нас есть кунжутные листья, я использовала их в качестве замены базилика и разложила сверху, чтобы вкус получился в японском стиле. Кроме того, я попросила Ай-тян приготовить домашний майонез и тонко добавить его поверх всего, после чего запекла. Нам не терпелось узнать, как все получилось.

Потом последовала сладкая пицца, как и раньше, тонко нарезанные яблоки и сладкий картофель были расположены попеременно. Поверх всего этого было равномерно и щедро уложено много сыра. Разогревая каменную печь на кухне, я заглянула на полки, чтобы узнать, что там есть, и выудила оттуда все, что нашла.

- Похоже, у них нет меда. Если бы после выпечки мы добавили мед, это сделало бы еду действительно вкусной.

- Аои, знаешь, там есть мед Хякумэмомидзи.

Оданна-сама порылся в шкафчиках и нашел немного меда в шкафу со специями. Что это за мед Хякумэмомидзи.. Что это за штука?

- У-у-у, похоже, на вкус он как кленовый сироп. Вкусно!

- Он не слишком сладкий. Это хороший продукт.

Мы попробовали то, что нашли, и это было впечатляюще. Я бы хотела купить немного и регулярно брать его домой...

- Ну, тогда, может быть, вы хотите попробовать один запеченный кусочек, который мы использовали в качестве пробы? Давайте попробуем это, давайте сделаем это.

- О, это звучит хорошо.

И, как и раньше, мы попробовали пиццу, которую мы все вместе приготовили, даже несмотря на то, что мы делали это, потому что собирались уничтожить бандитов. Внутри горячей каменной печи пеклись два вида пиццы. Когда пицца была готова, мы вытащили ее из печи и разрезали на ломтики, как треугольный веер. Пицца из жареной свинины в японском стиле с белым луком. Пицца с яблоками и сладким картофелем с сыром была полностью пропитана медом Хякумэмомидзи.

- Оооо, хорошо выглядит.

- Давайте попробуем. Отрывайте эту часть, похожую на мочку уха, и ешьте руками.

Оданны-сама съел пиццу в японском стиле, а Ай-тян попробовала сладкую пиццу, каждый взял по кусочку руками. Треугольные куски пиццы все еще были обжигающе горячими. Они начали кусать их с острого конца.

- Хм, жареная свинина имеет сильный и определенный вкус. Чесочно-соевый соус хорошо сочетается с хрустящим тестом. Это, вероятно, то, что понравится бандитам.

- Это потрясающе, это потрясающе.. Аои-сама, сыр такой эластичный...

- Боже, начинка может упасть, она может упасть...

Вкус пиццы был самым лучшим, и, похоже, все веселились, шумно поедая ее. Сыр был эластичным и тянущимся...

- Хм? - у входа появились дети Каку-Зару, они казались заинтересованными и то и дело поглядывали на нас. Конечно, их привлёк запах пекущейся пиццы.

- Вы, ребята, хотите поесть?

- Это... это нормально?

- Да, конечно. Вы можете попробовать.

Испугавшись пиццы, дети легонько потрогали ее, прежде чем вытащить. Они скопировали мои действия, каждый взял по куску пиццы обеими руками и откусил его. Их обычные выражения были скрыты масками, так что я не могла видеть их глаз, но их жующие рты выдавали их. Они молчали, но без конца облизывались, пока ели.

- Это очень вкусно. Там так много мясного соуса.

- Я удивлен. Это первый раз, когда я съел тарелку.

- То, что ты называешь тарелкой, это тесто для пиццы.

Несмотря на то, что они казались незаинтересованными и удивленными, когда они сказали, что это было восхитительно, я была счастлива. Наконец-то я могу попробовать и сама.

Я съела пиццу в японском стиле. Белый лук, покрывающий жареную свинину, вдвое уменьшил ее жирность, что очень хорошо сочеталось с хрустящим тестом. Похоже, все это будет вкусно запивать ликером.

Я также попробовала сладкую пиццу и откусила кусочек, пухлый сладкий картофель, хрустящие печеные яблоки, смешанные с расплавленным сыром, создавали ощущение роскоши. Мед Хякумэмомидзи, подчеркивая контраст между соленостью сыра и кислотой яблока, становился еще более приятным. Действительно, это похоже на чизкейк, сделанный из редкого сыра, очень приятный вкус.

- Накормите этим всю деревню.

- Даже несмотря на то, что они не ели ничего подобного? - ворча и жалуясь, молодежь реагировала на это без особой изысканности.

- Разве это не должно быть использовано для победы над бандитами?

В воздухе витало немного напряжения.

А, так вот оно что. Они думали, что эта еда с отравленными яблоками. Наверное, сначала надо показать еду, которая заинтересует бандитов. Когда нам сообщат, что бандиты прибыли, мы смешаем растопку из веток Хякумэмомидзи и испечем пиццу.

Нам определенно не хотелось вдыхать дым, поэтому мы плотно обернули лица тканью. Когда бандиты наконец прибыли в приемный зал, мы принесли пиццу.

Празднование и пир проходили в той яме в скале, в приемном зале, где раньше был алтарь, на котором мне поклонялись. Держа в руках свежее испеченную пиццу, я выглянула из-за спины и

оглядела приемный зал.

- Они... они огромные...

<http://tl.rulate.ru/book/47237/1264861>