

День 24 октября.

Начался фестиваль гномов. Поскольку на этот раз не будет собрания по оценке кузнечного мастерства, с самого начала это был фестиваль спиртного.

Также, как и раньше, не будут проводиться рейтинги за спиртное и кулинарное сотрудничество. В результате гномы более неконкурентноспособны, чем обычно, а тем, кто подает еду, не приходится соревноваться со временем, что позволяет им чувствовать себя расслабленно на протяжении всего праздника.

На этот раз обе руки несколько более свободны, поскольку имеются плоские скамьи, а не стоячие и питейные форматы. Иногда готовятся тушеные блюда и другие блюда, более удобные, чем когда-либо.

Конечно, для голодных гномов было доступно множество готовых к употреблению рулек, таких как вареные сосиски, и, несмотря на то, что так много людей начали пить одновременно, путаницы почти не возникло.

Тем не менее, в течение примерно двух часов очередь в пивной и кулинарный киоск не прекращается, и мы с Шэрон волшебным образом продолжаем охлаждать пиво, которое мы выносим на подземный склад, а персонал, которому мы выносим бочки, обливается потом на холодном, как середина зимы, складе.

Дело в том, что тележка с эффектом снижения веса, который обеспечили пять агрегатов, была полностью работоспособна и справлялась.

После двух часов дня буйный аппетит гномов наконец-то улегся. Потребляемый алкоголь также заменяет виски из пива, и те, кто находится на подземном складе, делают передышку.

"Я бы никогда не справился без тележки, которую приготовил для меня мастер Захариас. Но вы не ожидали, что всего за два часа придется вывезти более 200 бочек".

Вытирающие пот чиновники Альянса смеются, пока они распределяют по отделениям подземный склад.

Как он выразился, 70% пива и вина, приготовленного за это короткое время, около четырехсот баррелей, было израсходовано. Это примерно 100 000 литров.

Когда гном делится просто на шесть тысяч с примерно четырьмя тысячами жителей и около двух тысяч жителей, получается семнадцать литров на душу населения. Конечно, по расчетам, гномы выпивали больше двадцати литров на человека, потому что это не то количество, которое могут выпить люди.

Столько получилось с тремястами пятьюдесятью сотрудниками. Большинство - добровольцы из нашей деревни, но именно работники гильдии кузнецов их и разделили. Вот чем я восхищаюсь в элитной гильдии кузнецов".

"Добрый день, поскольку дистиллированный ликер будет главным отсюда, вы можете по очереди пойти и выпить".

"Спасибо! Мне трудно выпить слишком много и я не могу двигаться, поэтому чем больше я выпью, тем лучше!

При этом половина из них разбрелась по залу, а остальные отдыхают возле входа в подземный склад.

"Я пойду готовиться к следующему, так что если что-то случится, вы можете прийти и забрать меня в South End Event Space".

"Понял!" - раздается в ответ веселый голос,

"Дорогой Захариас, удачи. Нам еще предстоит разделить все эти фестивали".

Потные чиновники улыбаются и сочувствуют мне.

Одним из моих заданий после этого было представить коктейль, о котором меня попросила королева Катрина.

Я специально готовлю для него ликеры.

В отличие от прежних времен, его изготовление само по себе не является проблемой, так как сахар и цитрусовые имеются в изобилии, а после меня остался маленький дистиллятор, которым я пользовался раньше.

То, что я сделал, было ликером с горечью в сладости, известным как кюрасао из апельсина. Известный бренд - "Коантро", который используется в коктейлях с короткими бокалами, таких как "Балалайка" и "Белая леди".

Его дистиллируют, добавляя сахар в вино, пропитанное апельсиновой цедрой, но при этом получается нежный вкус "кюрасао моти". У меня нет с этим проблем, потому что это не все, что я пью, но я чувствую, что только что потерял знакомство с освежающим ликером.

Я уже более десяти лет не делал джин в другой посуде.

В отличие от прежних лет, увеличение разнообразия ботанических трав, определяющих вкус джина, привело к тому, что вы никогда не сможете пить его, если он создан на основе коктейля, как сухой джин.

Еще есть немного времени, так как мероприятие состоится после приветствия гостей в 15:00.

Там был только Лидди, поэтому мы вместе отправились осматривать участок главного штаба Арса.

Общая секция штаба была около 300 метров в ширину, с тремя рядами скамеек, заполненных гномами.

"Это потрясающе, когда речь идет о пятистах человек", - сказал он.

"Действительно, это впечатляет", - смеется он.

Конечно, это впечатляет, когда пятьсот гномов пьют, поднимая качок.

Я нашел Ульриха.

"Как прошла жеребьевка?" спрашиваю я.

На этом фестивале гномов сотни выбранных в лотерею должны были проголосовать, чтобы

узнать, выиграли ли они.

"Выпал, но, в общем, никто из них не пьет, так что проблем нет", - отвечает Гаэллот Гравер, шедевр в изготовлении доспехов.

Ойген Хаузер, божественное копьё рядом с ним, тоже рассмеялся: "Я рад, что тебе противно, потому что ты не в теме".

"По правде говоря, есть только один ликер, от которого бочка не опускается. Я специально его смешал".

В следующее мгновение гномы, слышавшие мой голос, закричали в унисон.

"" "Что!

заступился Ульрих, - Что ты имеешь в виду! Я тебя не слушаю!", - потребовал он объяснений.

"Это небольшая пьеса. Я смешал три вида триеннале".

"Почему бы тебе не сказать это первым! Раз просишь, выкупай..."

Я запаниковала и прошептала, где я это сказала.

"Я думал, ты сказала, что запрещено покупать или продавать выигрышные билеты", - уставился он.

"Я держала рот на замке, потому что знала, что это произойдет. Мы уже знаем имена всех победителей, так что ты не можешь их сейчас выдать".

Только подающие надежды разыгрывают лотерею при выборе главного судьи, но все гномы хотели этого. В то время он сказал мне, что здесь есть только бочка спиртного, и что отделенные гномы сильно отстают.

"

Кстати, я не вру насчет бочки спиртного, которая у нас здесь есть. Я выбрал три из двухсот бочек для чана".

"Но, наверное, у тебя получилось. Тогда я хотел выпить во что бы то ни стало..."

Ойген, который ранее показывал место, опускает плечо.

С другой стороны, появился некто с полной улыбкой. Это Георг Сток, который сделал мое защитное снаряжение.

"Ты можешь пить нон. Фухахахахаха!" - высокопарно смеется он.

"Конечно", - отвечает он.

"Но я не скажу вам, какой именно, пока не выпью его. Найди это на своем языке".

"Эй, что! Я не могу этого сделать..."

"Тебе не стоит сильно волноваться, потому что это игра. Тебе просто нужно выбрать то, что ты

считаешь лучшим из шестнадцати различных видов алкоголя".

В наличии двести бочек виски, но провести все дегустации просто сложно по времени.

Поэтому я сравнил по одному сорту с каждой винокурни в главном штабе и каждом филиале, по одному сорту с каждой из трех винокурен в деревне Расмор, плюс шестнадцать напитков с моим купажированным виски из чана в общей сложности с пятнадцатью сортами сивушного бренди.

"Я с нетерпением жду этого", - с довольным видом присоединяется к разговору королева Катрина. У нее низкая вероятность пятидесятого.

Он парень, который не против, когда дело доходит до выпивки, но он действительно справился с этим только благодаря сильной удаче.

"Ждите с нетерпением. Я просто проверил немного раньше, потому что было несколько отличных напитков".

Было три часа дня, и гости произносили приветствия.

Место проведения мероприятия находится на южной стороне холма Канга, но на этот раз оно не создало большой сцены и предоставило лишь достаточно маленькую площадку для приветствий и объяснений. Это было связано с большим количеством людей, сложностью обеспечения большого пространства и излишней демонстрацией боевых искусств.

На южной стороне уже собралось много людей. Их цель - состязание, которое проводится после приветствия.

Иногда королева Катрина, Ульрих и маркиз Сивелл поднимались на сцену, чтобы поприветствовать друг друга, но только маркиз произносил достойное приветствие.

Двое других хотели пораньше перейти к мероприятию, или им нужно было сказать что-то настолько простое, что они даже не могли поздороваться. В результате Маркиз также счел невозможным долгое приветствие, или же закончил его примерно через минуту.

"Тогда я хотел бы начать конкурс дистиллированного ликера", - объявляю я, вызывая бурные аплодисменты.

"Правила просты. Вы попробуете шестнадцать различных ликеров и просто проголосуете за тот ликер, который, по вашему мнению, вам подойдет. Счет выставляется там, где все судьи завершили голосование. А теперь, если вы выиграли, садитесь на канат".

Передо мной предстала картина: веревки, протянутые сотрудниками гильдии и оруженосцами, и двадцать столов, занесенных туда.

Там стоял дегустационный бокал с янтарной жидкостью, аккуратно поставленный на бумагу с номером. Бокал накрыт металлической крышкой, чтобы запах не улетучивался.

"Он может исходить от любого количества вещей. Время ограничено одним часом. Вы не обязаны выпить все подряд. Вы можете проголосовать за меня, если обнаружите, что выпивка - это оно. Кстати, заменителей нет, так что не пейте все сразу. Тогда вперед!"

По моему сигналу сто победителей одновременно подняли бокал.

Большинство из них - гномы, но есть и около пяти человек. Конечно, королева не в счет, потому что она карликовая рама.

"Если вы из племени людей, то опасно выпить все, так что будьте осторожны. Вы можете оставить его".

"Если вы хотите остаться, Нон будет пить!" Голос поднялся с места и сказал: "Правильно!". Я слышу соглашающиеся голоса из многих мест.

На этот раз это дистиллированный ликер, но в этом мире есть не только солодовый виски под названием "шотландский", но и три бренди, один кукурузный виски и один ламбик.

Ни один картофельный дистиллированный ликер не приблизился к яблочному бренди, "Calvato (...) S" и Fortis' Уосса в деревне Ласмор.

Что касается Calvatos, Калверт, управляющий перегонкой, сказал, что хочет конкурировать в виски, потому что Fortis выпустил виски для длительной выдержки, которое он производит в небольших количествах.

Я просто дегустирую его, и мне кажется, что смотреть на это не смешно, но вам не все равно? Вместо этого подглядывают гномы.

У меня был поздний обед в присутствии людей, дегустирующих с серьезным выражением лица. Ведь если ты пропустишь это время, то не сможешь есть до ночи.

Мел принес мне блюда, но среди них было немного блюд из разных земель.

У повара не было времени все проверить, но я был удивлен, что было много блюд, о которых я не знал.

Я путешествую из Аурелии вместе со Святым Королем Луксом, Империей Каэром и Королевством Каум, и я восхищен множеством блюд в землях, которые я старался есть при любой возможности, но еще не патрулировал.

По мере того, как я ем, я замечаю, что блюдо устроено так, чтобы соответствовать здешним ингредиентам.

"Похоже, у тебя было много проблем. Я поговорил с поварами, и они сказали, что пытались воссоздать местные блюда с хорошо сохранившимися ингредиентами."

Похоже, Мел покрыл это от моего имени.

"Похоже, он знал обо мне и рассказал мне несколько рецептов. С нетерпением жду завтрашней готовки".

Похоже, в таких вещах Мэл обращает внимание на детали.

Когда я наполнил свой желудок, время приближалось.

"Если за вас еще не проголосовали, то проголосуйте, пожалуйста", - говорит он, начиная двигаться одновременно.

Вы волновались, казалось, что еще мало проголосовали.

Голосование закончилось примерно через пять минут. Ради справедливости, министры семьи Локхарт откроют законопроект.

"Теперь, когда нам нужно немного времени для подсчета голосов, я хотел бы представить вам этот дистиллированный ликер. Во-первых, это лучший, но он принадлежит району Слейсайд в Арсе, винокурне Керсус, некопченный (торфяной) тип, выдержанный в дубовых бочках в горах Керсус. Как вы можете видеть, если вы видите бокал, на нем мало цвета. Сильный алкоголь и очень пробивной скотч...".

Гномы выслушивают мои объяснения с серьезным видом.

"... номер пять - это трехлетний баран из ветви Филлобишера. По моим ощущениям, это был самый зрелый дистиллированный ликер из шестнадцати. Выжимка из сахарного тростника, не так называемая бросовая патока (морас), а роскошная, сделанная из выжатого сока сахарного тростника, отличающаяся ароматическим запахом, похожим на бренди..."

На это объяснение гном из Фиробишерской ветви сказал: "Это не та выпивка, которой мы гордимся! кричите".

"Это номер шестнадцать, но на этот раз скрытые яйца, это скотч, который я смешал. Краеугольный камень (ключ) - это лучший скотч, который подается со сладким (люкс) финишем (финишем) из винной бочки (бочки) с винокурни "Чехарион" в деревне Расмор под номером 9 и "Петед" с винокурни "Расмор" в деревне Расмор под номером 11. Что касается меня, я думаю, что справился хорошо, но мне просто интересно узнать вашу оценку".

"Пусть Нона тоже выпьет!" Голос поднимается со всех сторон.

"Если оценка хорошая, давайте выпустим ее позже".

Он сказал: "Сколько раз вы будете меня выпускать?"

"Правильно. Итак, если ты займешь третье место. Думаю, это будет сложно, потому что я люблю готовить другие напитки, но, думаю, это будет того стоить, если я получу такой рейтинг."

На мои слова, "" Ооо! Крик поднимается, но я не думаю, что войду сам.

Во-первых, есть знак вопроса в том, соответствует ли это вкусу Гнома. Они склонны искать тяжесть, а не гламур. Если говорить о густоте, то это не дымность, но вкус солода сильный.

Между тем, я предпочитаю легкий, гламурный солодовый виски. Пит может быть умным, но мне нравится что-то с сильным ароматом из бочки. По этой причине здесь сочетаются ароматные винные выдержки в лучших бочках из горного дуба Kelsas, и, наконец, элегантный виски Peted, дистиллированный Скоттом, мировым лидером.

Возможно, но, судя по вкусу Гнома, оно должно быть слишком легким.

По окончании объяснений гномы направились к бочке с виски, участвующей в конкурсе.