

Начался пир, приветствующий гномских кузнецов.

По окончании дегустации, которая напоминала более ранний ритуал, восхитительный разговорный переполох окутал зал собраний.

Она даже не в форме стоячей трапезы, но выдержана в стиле, позволяющем ей свободно двигаться, и вокруг нее образовался круг препирающихся.

Особенно о Бельтраме и его жене Мине. У Вильгельмины собралось много кузнецов Арса, чтобы произнести благословения. Мина говорит, что она внук Гаэлнота Гравера, оружейника, и Гаэлнот смеется, с нетерпением ожидая этой поездки в деревню Ласмор.

Обычно Мина носит кожаную приставку готци на своей рабочей одежде, но на сегодняшнем празднике юбки и туники похожи на этнические костюмы, созданные на основе красного цвета ее родного города Арса, который так великолепен. Не только гномы Арса, но и гномы других городов подарили нам предметы праздника, хотя и с опозданием на несколько лет.

(Бельтрам - племянник Ульриха, а Мина - внук Гаэлнота? Если бы у вас были дети, вы были бы кузнецом salad.....).

Я так и думал, но пусть гномы расскажут мне, что упорный труд и опыт важнее, чем мускулы крови, и обо всем судят по тому, что производят. Тем не менее, я унаследовал свой талант, так что я с нетерпением жду этого, но, к сожалению, у меня еще не было детей.

Женщины в семье Локхартов были не хуже Мины и одеты. Моя мать, похоже, задумала быть великолепной, потому что среди мирских гномов так много мужчин.

Моя мать и невестка Розали носят простые платья, которые нельзя назвать шикарными, в то время как Мел и Шэрон надевают яркие вещи для шика.

Лидди и Беатрис, как обычно, в мужской одежде. Можно сказать, что это глянец.

Это банкетный напиток, но это трехлетний виски, а не коллекция Зака. Среди них часто пьют скотч и бренди. Есть еще кальвато (...) S, но он не так популярен, потому что немного слаще, чем любят гномы.

Иногда причина, по которой я не использовал его в качестве коллекции Зака, невелика, но соображение заключается в том, что я без колебаний выпил бы трехлетнего кита на банкете. Это не пустая трата времени.

Питье, конечно, прямолинейное. Но здесь они пьют в бокале по моему распорядку.

Когда я ему об этом сказал: "С калачом не выпьешь", - ответил Гаэлнот. Он бывший мастер-ремесленник и говорит, что к любому влиятельному человеку надо относиться с настойчивостью. Когда он слышит такое, смех так и рвется наружу, но он отказывается, не нарушая своего серьезного выражения лица.

"Прости, но сегодня я хочу, чтобы ты пил в стакане. Конечно, не просто так".

Когда я это сказал, Гэлнот тут же отпрянул назад: "Тогда у меня нет выбора".

Если Кэти спрашивает: "В чем причина? Я слышала", я встану и объясню всем.

"Очкарик, где я хочу выпить с качком, извини, - говорит он, склонив голову, - сейчас я объясню почему", - продолжает он.

"Скотч и бренди, как вы видите, очень алкогольные напитки. Если вы пьете с качком, этот алкоголь будет тыкаться вам в нос. Из-за этого труднее почувствовать оригинальный аромат скотча, и вкус становится несбалансированным".

"Это неправда. Нон точно знает, как пахнет скотч!". Голос повышается.

"Конечно, все гномы могут почувствовать оригинальный запах скотча из-за крепкого алкоголя. Но я также думаю о совместимости с нонами на этом банкете. Запах и вкус набалдашника не может быть полностью использован с оставшимся крепким алкоголем для скотча."

Набалдашники для скотча, приготовленные в этот раз, часто представляют собой тонкие ароматические и вкусовые объекты, такие как ароматный сыр, маринованные в масле свежие оливковые фрукты, слегка копченая масса. Я также готовлю столько ноблей, сколько могу придумать, например, тушеные блюда с большим количеством специй и крекеры, взбалтывающие соль, смешанную с сушеными травами.

Скотч, довольно трудно сказать правильный нобль, особенно если вы пьете натурал.

Простые бутерброды, копченый лосось и сыры, если очень хочется их ущипнуть, но они просто слишком объемны для банкетных блюд.

В настоящем шотландском нобле есть нечто под названием "хаггис" - блюдо, запеченное с нутряным фаршем и ванилью в желудке овцы, - и оно объемное, но я просто не знаю, как его приготовить.

Поэтому передумал, и скотч решил пить в бокале, думая в основном о подходящей посуде для пива и вина.

При этом я не был поваром и не увлекался кулинарией, поэтому не мог предложить ничего особенного. Настолько, что я предложил вкусный ростбиф, курицу на пару и картофельный салат, даже если он холодный.

Картофельный салат, но это было довольно сложно, потому что я использую майонез.

Я использую сырые яйца, но я помню, что при пищевом отравлении, вызванном бактериями сальмонеллы, нужно тщательно мыть скорлупу, затем дезинфицировать ее спиртом, и использовать больше уксуса "уксус", чем обычно.

Сначала я много думал о том, можно ли его стерилизовать магическим способом, но поскольку было трудно воспроизвести ультрафиолетовый свет с помощью магии атрибута света, и я не мог подтвердить, можно ли его дополнительно стерилизовать, я использовал старомодный обычный метод. Конечно, предусмотрены температурные меры, такие как хранение в холодильниках со льдом.

Кстати, говорят, что майонез есть в Имперском Плимуте, но он редко используется в других местах, да и в общем хозяйстве в Имперском городе. За свою редкость он имел очень хорошую репутацию.

Теплые блюда готовятся естественным образом, но в этом тоже нет ничего странного, и многие из них можно встретить в пабах и бийахолах. В частности, жареные блюда, такие как жареная

курица и крокеты, немецкий картофель и испанские омлеты, я бы скорее отнес к меню таверны или чего-то подобного.

Это было на удивление хорошо принято.

Гномы пьют много алкоголя, но едят больше, чем могут сравнить люди. По этой причине в "Таверне Арса" основной упор делается на количество, а не на вкус, и для ингредиентов не хватает идей.

Особенно жареные продукты. У них много блюд в виде маленьких сковородок, которые близки к жареному и грилю, и у них нет блюд для жарки во фритюрнице.

"Этот парень по имени Жареная рыба не подходит к пиву! Этот картофель тоже хорош!" Кузнец Арса, Георг Сток, который сделал мое защитное снаряжение, с сердитым лицом подставляет жареную рыбу, наколотую на вилку.

Жареная рыба и слегка припудренный картофель - это блюдо называется Fish and Chips. Рыбник хотел использовать белую рыбу, но в деревне Расмор, где море далеко, ничего хорошего нет, и ее заменяют крупной форелью, которую можно взять в черном пруду Блэк Рафф. Также приготовьте соус тартар и сочетайте его с коричневым элем из деревни Расмор.

(На вкус это действительно вкусно, но, наверное, в соседнем помещении для приготовления пищи собирается около сотни человек, а ведь гномы едят в два-три раза больше, чем обычные люди. Если подумать, то работники гильдии кузнецов действительно хороши...)

Я думаю об этом, но мне самому не нравится готовить медленно. Потому что кузнецы заходили в гости из раза в раз, каждый раз поднимали тосты, расцветали в спиртных и кулинарных историях.

И всегда находились слова, сказанные гномами.

"Это рай. Вкусный ликер и вкусные блюда. Плюс новейшая мастерская. Я хочу стать преданным кузнецом Локхарта".

Именно из-за благосклонности кузнеца, я говорю это как бы про себя, но кузнецу Белтраму в деревне Расмор несколько гномов в шутку сказали: "Я сделаю это от твоего имени, когда захочу". Однако глаза у тех были серьезные, и мне не показалось, что это шутка.

Вскоре мой отец и Кати заговорили как нарочно. По какой-то причине сбоку стоял Шарон и препирался со мной.

Я не знаю, о чем вы говорите, но надеюсь, что Кати не заберет меня к себе раньше времени. Ну, просто не стала бы делать такую безвкусную вещь в этой веселой обстановке банкета.

Если предположить, что вы вдуете что-то в моего отца и приложите к этому какие-то странные обещания, я знаю на все сто, что Ульрих и остальные тоже перейдут на сторону врага. Эта "королева" не может так рисковать.

И бюрократы королевства Каум, одни из немногих на этом банкете, пришли поговорить. Отто Эльвес, делегат, молодой человек лет двадцати пяти, производил впечатление блестящего чела с короткими каштановыми волосами и блестящими гражданскими с круглыми очками на них. Он казался блестящим, но чувствовалось, что он слишком молод как человек, ответственный за

формулирование важных законов, определяющих судьбу королевства Каум.

"Сэр Захариас очень любит спиртное", - говорит он почтительным тоном. "Я не хочу приветствовать вас. Лорд Элвес", но я не уступаю, потому что я друг Ее Королевского Высочества.

"Я пытался спросить вас об искренности этого закона, но ваше высочество были правы", - сказал он, немного пьяный, более веселым голосом, чем казалось.

"Господин Кати, нет, Ее Королевское Высочество что-то сказала?" и произнес вопрос.

"Это называется искренность этого закона, я не знал, с какой целью. Потому что я никогда раньше не принимал законов для поддержания качества", - смеется он.

Действительно, нигде в мире не существует закона о поддержании качества продуктов питания.

"Поэтому я вдумчиво проконсультировался с Ее Королевским Высочеством, но Ее Королевское Высочество не смогла сказать мне только то, что вы сказали". Если вы поедете в деревню Расмор, то увидите "...".

Это правда, что Закон о качестве дистиллированных и долго выдержанных спиртных напитков, основанный на Положении о шотландском виски, невозможно понять, не зная, что такое дистиллированные спиртные напитки.

Но тогда я не думаю, что это ответ.

"Как сказала Ее Королевское Высочество, я думаю, я понял благодаря сегодняшней экскурсии и этому банкету. Есть нечто немыслимое для качества дистиллированного ликера. Осталось только придержать его законом...".

Точно, Кати сразу его вычислила, и он выглядит как хороший молодой человек.

"Тем не менее, я видел этот черновик, и это "Друг гнома".

"Он содержал все элементы, о которых говорил лорд Скотт, Сущность. Все, что мне нужно сделать, это принять закон точно так же, как этот проект".

Вот над чем я смеюсь. В нем действительно есть все необходимые элементы как в законе, но тогда он будет одноручным.

"Тогда у вас будут проблемы, сэр Элвес", - сказал он "А?" и осмотрел мое лицо. "

"Этот закон не означает, что все кончено, если вы позволите ему вступить в силу. В мире есть много людей, которые не гнушаются совершать несправедливость, если зарабатывают деньги. Мы должны обеспечить наказание за несправедливость".

"That's natural....." he tilts his neck.

"Другими словами, мы должны точно выяснить (...) несправедливость".

"Понятно", - кивает Элвес.

"То есть, он сказал, что важно не упустить несправедливость. То есть, вы хотите сказать, что

вам нужна способность определить, мошенническая ли она".

Я громко фыркаю.

"Вы пробовали в резервуаре, но если вы усыпили его только на шесть месяцев, вы, возможно, сможете это определить. Но что если ему два года? Вы должны отличить эти два года от трех лет, которые мы имеем здесь".

"Ну, это звучит сложно", - Элвес опустила глаза и пробормотала.

"По вкусу ничего не скажешь. Я думаю, мы можем сделать многое, чтобы предотвратить мошенничество, например, нанести на бочку контрольный номер, поставить одобренную правительством маркировку и провести проверку без отрыва от производства."

"Понятно...", - пробормотал он, затем поднял глаза и сказал с убежденным лицом: "Значит, важно провести операцию, которая сделает закон эффективным".

"Именно", - громко кивнул я с серьезным лицом.

После разговора с Элвесом я вспомнил о своем дедушке и брате, которые должны были охранять снаружи мастерскую.

(Самая бедная лотерея в этот день - твой старший брат. Нельзя же поручить сопровождение королевы соседа своему оруженосцу. Нет, дружинники - это тоже хорошая помеха. Что ж, по очереди и завтра вы сможете снять крылья, так что все будет хорошо.....).

Когда наступает кульминация пира, начинается хор гномов, как обычно.

Вскоре после того, как Джонни был готов, музыканты выступили, аккомпанируя струнным инструментам под пение гномов.

(Это действительно мирно. Я бы хотел, чтобы этот день длился вечно... Я чувствую то же самое... Я не знаю, что будет...)

Полгода назад у меня было похожее чувство тревоги, что что-то случится, как и тогда, когда я помогал Полумне. Просто оно не такое слабое и торопливое, как тогда.

Это Луна, но ее нельзя взять с собой на банкет, и поэтому нельзя было оставить Мэла или Шэрон в особняке, который приглянулся гномам Арса, поэтому о ней должна позаботиться главная горничная Молли. Особняк охраняет Уолт, глава оруженосцев.

Независимо от того, что я думаю, банкет продолжается.

Вокруг Лидди, Беатрис, Мэл, Шэрон и Дэн, каждый ест свои любимые блюда, смеясь от удовольствия.

Вдвоем мы с Лидди встречаемся взглядами.

"До того, как я оказалась с тобой, я никогда не думала о том, чтобы пойти на банкет с таким количеством людей".

Лидди, страдавший антропофобией, настолько отстраненный, что даже в трактирной столовой он держался отстраненно, постепенно стал общаться с людьми после того, как побывал со мной в Доктусе.

"Верно. Ну, ты можешь повеселиться. Они все здесь хорошие люди".

Лидди сказал: "Верно", и запутался в моей руке.



В "Меняющейся культуре спиртного на континенте Триа" Игнасиуса Рэдфорда содержится следующее утверждение:

"История Трии 20 апреля 2018 года. В тот день кулинарная история кардинально изменилась... Приветственный пир кузнецов, состоявшийся в деревне Расмор, территория Рокхартов, оказал большое влияние на последующие блюда... Гномы-кузнецы, впечатленные кухней семьи Рокхартов, приказали сопровождавшим их сотрудникам гильдии взять домой рецепты блюд и подать их на пиру в гильдии. Жареная пища, особенно в большом количестве пищевого масла, прекрасно подходила гномам по вкусу, и блюда с жареной пищей стали неотъемлемой частью банкета в гильдии.

По этой причине блюдо, ориентированное на жареную пищу и подходящее к пиву, называется" блюдо кузнеца " или" блюдо гнома ". Затем, как только чиновники, отвечающие за кулинарию в Альянсе, стали независимыми," гномья кухня "распространилась по всему миру...".

Далее было упомянуто мероприятие на открытом воздухе, которое состоялось на следующий день.

"Уличная еда на смотре качества спиртных напитков Гильдии кузнецов, широко известная как "Фестиваль гномов", который состоялся 21 апреля того же года, была настолько шокирующей, что говорили, что она изменила культуру питания каждого города. В нем приняло участие большое количество торговых палат, связанных с продуктами питания, которые думали о своих коллегах-кузнецах, а увидели фестиваль, спонсируемый семьей Рокхарт, и нашли свое будущее в индустрии продуктов питания и напитков...

Слова Рэдфорда были отмечены в конце этой главы.

'... приветственный пир кузнеца и мое непосещение фестиваля на следующий день стали самым прискорбным событием в моей жизни. Сэр Захариас Локхарт, считавшийся сыном бога ликера, не только предоставил ликер из-под стражи, но и предложил блюдо, которое тщательно преследовало совместимость с ликером... Вскоре после моего возвращения из деревни Расмор на территорию маркиза Сивелла я услышал эту историю. Во время путешествия слушал кузнецов Имперского Плимута, когда они ошибались, а также подумывал о том, чтобы сопровождать их обратно в деревню Расмор. Но у меня был долг доложить хозяину о своих отношениях с семьей Локхарт, и я бросил плакать... От кузнецов в Плимсе я узнал, как все было тогда. Выслушав их неловкое, но приятное объяснение, я опустился на колени и бессознательно заплакал на месте. Я не помню, как долго я плакал. Только отчетливо помню, что один из моих людей протянул мне платок, окрашенный в красный цвет от слез крови..."