

История Триа около полудня 21 апреля 2018 года.

Началась дегустация спиртного, организованная Гильдией кузнецов.

Общий штаб гильдии кузнецов и спиртное, привезенное каждым отделением, превышает сто бочек и находится в палатках, которые служат им соответствующими стендами.

На этот раз было приготовлено тридцать сортов ячменя верхнего брожения, таких как эль, двадцать сортов ячменя нижнего брожения, таких как лагер, двадцать красных и белых вин и десять других сортов, таких как яблочный ликер.

Около тридцати бочек выстроились в очередь в общем штабе Арса, который привез больше всего ликера.

Организованные по регионам, здесь будет около тридцати штаб-квартир Арса, около двадцати пяти филиалов Примуса, около пятнадцати филиалов Веллберна, и примерно по десять различных филиалов Периклитла, Доктуса и Фортиса, с примерно сотней ликеров, собранных в деревне Ласмор.

Далее подается не только ячмень из деревни, но и из близлежащих Килнарека и Богвуда по несколько бочек за раз.

Не будет излишним назвать его крупнейшим в мире фестивалем спиртного и еды, поскольку в нем не участвуют крупные страны, города, такие как Священный Король Лук, Объединенное Королевство Лакс Сартот и торговый город Аурелия, но такого еще не было.

В этот раз много алкоголя в штаб-квартире Арса из-за его относительной близости и того, что он является организатором этого мероприятия, но сравнимо с ним и отделение Имперской столицы Каэрмской Империи, Примуса.

Гюнтер Финк, управляющий филиалом, сказал мне, что таково было намерение старшего имперского аристократа маркиза Сивелла, и что филиал Примуса пользуется поддержкой маркиза Сивелла, чтобы укрепить свои отношения с семьей Локхарт.

Нечасто кузнецы из гильдии кузнецов встречаются с аристократами. Семья маркиза Сивелла, не являющаяся особо Такеменом, до сих пор практически не контактировала с Гильдией кузнецов.

На этот раз маркиз объяснил ему, что он был настолько сердечен, даря "выпивку" семье Локхарт, что также должен был получить полное содействие в производстве дистиллированного ликера при поддержке маркиза.

Мысль маркиза состоит в том, чтобы использовать эту возможность для укрепления своих связей с Гильдией кузнецов и продавать ингредиенты, которые являются еще более самостоятельной специальностью. Его связи с Гильдией кузнецов не только будут доступны для политики, но и впоследствии он будет использовать их как канал сбыта для своего собственного ликера.

Гюнтер сказал: "У меня есть вся выпивка, которую плимутский кузнец считает вкусной!", - он роскошно рассмеялся, - "потому что маркиз сказал мне, что у меня должно быть много выпивки", - и рассказал, почему он привез тонну выпивки, разумеется.

Разнообразие, конечно, было много. Особенно привлек мое внимание сваренный ликер,

который я сделал, сжимая сахарный тростник. В этот раз его не перевозили, но есть и другие пивоваренные ликеры, сделанные из различных зерен, а также игристые ликеры из кукурузы и ржи.

(Если я перегоню это, то смогу делать бурбон и ром, а также глен-виски. Я не могу делать их здесь, но если винокурня будет находиться во многих местах, то сразу появится больше видов "крепких напитков"... просто любой рисовый ликер...)

Учитывая это, Лидди и Беатрис восхищенно выслушали.

"Вы сможете получить новый напиток? спросил Лидди, - а что за выпивка у Беатрис? " Когда я это слышу, взгляды окружающих меня гномов одновременно пронзают меня.

Белтрам означает: "Что это за выпивка? Когда ты сможешь это сделать?", - спрашивает он с серьезным видом. Мне ничего не оставалось, как горько рассмеяться.

"Ингредиентом для дистиллированного ликера является пивоваренный ликер. Только этот сорт пивоваренного ликера обеспечит больше вариаций дистиллированных ликеров". Что ж, я подумая об этом, когда во многих местах появятся винокурни".

Глаза гномов заблестели от моих слов. Ульрих сказал: "Ты хочешь сказать, что мы все еще можем выпить напиток, который Нонг и остальные никогда не пили?"

Я с нетерпением жду этого!", - сказал он стоящему рядом с ним калибровщику, - "Точно. Я не жду этого с нетерпением. Гахахахаха!" - он заливисто смеется и хлопает меня по спине тазиком.

Я восхищаюсь тем, как знаменитые кузнецы выглядят такими счастливыми при слове "бухло", а ты можешь быть счастлив только при истории с "бухлом". Я так горжусь тобой", - говорит он.

"Я не ожидал, что мне так много скажут "выпивка" или "я тебе не пара", - со смехом ответил он. Если вы неоспоримо молчаливы, вокруг вас раздастся взрыв.

"Хе-хе... Я действительно такой. Ты кажешься самым счастливым, когда думаешь об алкоголе..... хе-хе".

Когда Лидди сказала это со слезами на глазах, Беатрис ответила: "Еще как! Хахахаха!" она громко рассмеялась, и Мел тоже улыбнулась: "Это действительно так".

Шэрон ничего не говорит, но смеется так же, а у Дэна на лице едва заметное выражение, что он терпит, что не может смеяться.

"Дело не только в выпивке, - возражает он, - дело в еде?" и мгновенно погружается в разговор.

"Я не отрицаю... ну, ладно", - я тоже попадаюсь и смеюсь.

Я хотел, чтобы это счастливое время длилось вечно и сопровождалось смехом.

Обойдите каждый стенд. В дополнение к обычным членам, окружающим меня: Лидди, Беатрис, Мэл, Шэрон, Дэн, Тео, Селах, брат Софии, сестры и Луна.

Луна прячется, прижавшись к Мэлу, которому она доверяет больше всех, и почти не реагирует, когда Серра и остальные говорят.

Я просто смотрел на бургеры и джелато, которые почему-то напоминали мне о первоначальном мире, и, кажется, что-то пищал, но не понимал, о чем.

На этот раз это спиртное и еда, но продается оно по дешевой цене. Ульрих и торговцы сказали, что можно и бесплатно, но когда они это сделали, могли найтись люди, которые только что получили это и не смогли съесть, и наоборот, и решили разделить стоимость, но собрать определенную сумму денег.

Цена снижается до одной медной монеты (десять э (эль) = около ста иен) и одной крупной медной монеты (пятьдесят э), даже если цена высока.

Качество оставляет желать лучшего, но изображение представляет собой имитацию магазина, например, школьного фестиваля.

У стенда семьи Локхарт собралась толпа.

Блюда, подаваемые в нашем стенде, - это жареная курица и рыба, сэндвичи и бургеры, засунутые в хлеб, плюс простая пицца, испеченная в каменной печи, и джелато, сделанное по волшебству мной и Шэрон.

Кроме нас, жареную еду, похоже, подают в павильоне "Черный ерш" на Черном пруду и т.д., и она становится признанным фирменным блюдом деревни Расмор. Особенно мне нравится "Гномы", они теряют от жареной гречки.

Бутерброды в хлебе - это простые бутерброды с ветчиной и бутерброды с копченым лососем. Хлеб, который печет горничная Молли, настолько хорош, что его хвалит гастроном виконт Рэдфорд, и это тоже продается на ура. Более того, гамбургеры, жаренные на железных тарелках с овощами, были редкостью или очень популярны.

Пиццу не умели делать, поэтому я использую хлебное тесто как есть. Намазываю его тонко сыром и овощами - луком, зеленью, сушеными помидорами и т.д. - получается подходящий вид "пицца-тост модоки" с беконом и салями на нем.

Я делаю кетчуп модоки с сушеными помидорами, и они хорошо получаются. Есть много людей, которые покупают пиво с одной рукой, потому что оно им нравится - от детей до взрослых, но особенно это касается пива типа lager.

Самым популярным из них было Джелато. Я не знаю правильного определения джелато, но это добавление сахара, фруктового сока и т.д. в подогретое молоко, охлаждение и застывание с помощью волшебного эффекта псевдоперца при перемешивании, и несмотря на то, что сейчас еще не жаркий сезон, продается оно на ура.

Кстати, кукурузу делают из вафельной кукурузы, и она, похоже, имеет репутацию редкого продукта, который можно есть из сосуда в сосуд.

Вкус - простой молочный вкус, фруктовый ликер на основе ягод - спирт летает - и есть три вида мяты. Если я использую ингредиенты, которые были принесены, я могу добавить немного больше вариаций, но у меня не было времени, поэтому я делаю его трех видов.

Это джелато, но было так много назойливых расспросов со стороны торговцев. Я сказал ей, что магию эффекта псевдоперчаток можем использовать только я и Шэрон, поэтому ей понадобится маг водных атрибутов, чтобы сделать лед для охлаждения, но ее умоляли

несколько торговцев сказать мне, чего она на самом деле хочет от меня. Более того, те, кто хочет купить его, продолжают это делать.

В то время я пил в различных киосках и был немного пьян. Часть этой пьяной движухи заставила купцов соревноваться в легком аукционе с чувством игры.

То, как он проводился, было просто само по себе, захватывающе в дополнение к моим мыслям, если я не думал, что это будет большая сумма, и в конечном итоге плимутский купец Барт Роббинс состязался за 10 000 С (крон).

Насколько я понимаю, это было прекрасно и бесплатно, но я не хочу резать мотивы купцов. Все еще беспокоясь о том, как заработать на 10 000 С, или 10 миллионов йен, Роббинс сам снова и снова благодарил меня с холеным лицом.

Мне было любопытно, поэтому я спросил его, за что, и он сказал мне: "Милорд виконт Рэдфорд посоветовал мне заключить эксклюзивное соглашение, если что-то будет продаваться в посуде семьи Рокхарт", - сказал он мне. По дороге сюда они встретились с виконтом, возвращавшимся на свою территорию, где им дали совет.

Я каким-то образом смог прочесть мысли виконта. Наверное, я буду распространять подобные истории, чтобы общественность думала, что труба с семьей Локхартов толстая, и часто поддерживала с ними связь.

Мало того, что ларек доставил семье Локхарт немало хлопот, так еще и два часа быстро прошли за проверкой температуры бочки в заведении и даже за лечением опьяневших.

Пока я с лиходеями снова обходил площадку, где у меня была небольшая свобода действий, торговцы энергично рекламировали себя в киосках каждого города.

"Фирменное блюдо "Фортис", это курица-сыр-гриль! Это просто красное вино "Фортис"! ". Или: "Периклитл, кто его не ест?". Ванильный шампур "Рок Кабан"!

Периклитл эль подойдет вам лучше всего! "Голос звонкий.

В кои-то веки, как мне показалось, они рекламируют набор блюд и выпивку. На самом деле, там были какие-то тонкие сочетания, но они расположились в таком месте, что было легко, и я смотрел на то, что в нем выглядело аппетитно.

Белое пиво, пиво для ульриховцев, на стенде штаб-квартиры Ars - из пшеницы, а не из ячменя. Знаменит немецкий вайцен - под него запекают толстую белую колбасу.

"Ну, эта кишечная начинка - самое то для этого парня. Ешьте, ешьте, - рекомендует он.

Дайте ему стеклянный стаканчик для себя и попросите поставить белое пиво. Слегка мутное, но хорошо вспененное, сладковато-фруктовый аромат, характерный для пшеницы, щекочет мне нос.

(Просто правильная кислотность..... Я не очень люблю Weizen с сильной кислотностью, но это восхитительно.....).

Когда я думал об этом и смаковал, вокруг было тихо. Ульрих сказал: "Как вам это?", но люди вокруг, похоже, прислушивались к тому, что я хочу сказать.

"Как я уже говорил, это очень вкусно. Пахнет слегка сладковато, как яблоки или персики, но мне это не противно. Думаю, я принес его, чтобы оно было в наилучшей форме. Если брожение пойдет дальше, то должна появиться кислотность. Ну, хотите колбасы?"

Ульрих отвечает: "Я знаю, как надо!", хлопает по басину и спине и тут же сам готовит колбасу, которая была отварена, в сетке. По заказу Ульриху принесли белое пиво.

(Я думал, что это шелковый помол, на удивление крупный помол. Что это за специи и травы? Я знаю про белый перец, сёга и петрушку...)

Оно не слишком тугое, потому что слегка поджаривается после прохождения через огонь с кипением, а аромат запеченного зраза дополняет вкус свинины.

Влейте белое пиво с оставшимся во рту свиным жиром. Сладость свинины и свежесть специй дополняются характерным фруктовым ароматом белого пива, который придает еще больше вкуса.

"Конечно, это сочетание хорошо.....

разве эта колбаса не лучше, чем была, когда я ел ее в "Арсе"? Я думаю, что специи изменились.

Когда я говорю про себя, Ульрих говорит: "Ты знаешь, о чем я!" и делает удивленный вид.

Это удивление больше удивляет меня: "Нет, ты знаешь, что я имею в виду, нормально. Эй, Лидди?", - говорит он Лидди.

"Если ты спросишь меня, я так и чувствую... но я не помню точно, что именно ел полгода назад".

Беатрис также кивнула на слова Лидди и сказала: "Я действительно думала, что в Арсе это было вкусно, но обычно я этого не помню".

Мэл и Шэрон - те, кто на моей стороне в такие моменты, но Мэл просто покачал головой, потянувшись, и ничего не сказал, а Шэрон почему-то показывала на другого.

(Я ненормальная? Мне не нравится есть это каждый день в течение почти десяти дней, но я думаю, что запомню...)

Со всех сторон обмена раздается громкий смех.

Ульрих говорит: "Это Зак! Гахахахаха!", - и он заливисто смеется.

"Я думал, ты сказал, что посуда важна для выпивки. Поэтому я спросил у ремесленников, которые ее делают, может ли она быть вкуснее. Тогда принесите мне десятки кишок. Я выбрал самую лучшую. Это не только Нун. Гаэльнотес, Георг и остальные делают то же самое..."

Похоже, он приказал мастерам, делающим колбасы и ветчину, улучшить их вкус после нашего ухода.

"Теперь в недрах Гильдии есть небольшая специализация. Если ремесленники слишком заняты, то они так заняты. Гахахахаха!"

Первоначально район Арс славился колбасами и ветчиной, но гильдия кузнецов использовала

самые лучшие ингредиенты, но не столько для вкуса. Похоже, что улучшения были сделаны из-за того, что я сказал на банкете, что если бы у меня было немного больше творчества, то вкус был бы лучше.

Это хорошо, но меня волновало только одно.

(Мне кажется, что мастерам приходится нелегко... сделать колбасу должно было быть довольно сложно. Вы делали десятки образцов и брали их? Наверное, я запаниковал..... Впредь мне придется следить за некоторыми замечаниями.....)

Затем попробуйте черное пиво - тип стаута, - в котором чувствуется нотка калибра.

Пахнет кофе со сладостью коричневого сахара и легкой пряностью.

Тут Гаэлнот снова смотрит на немигающее выражение моего лица: "Что скажешь? Я слышал". Очевидно, его беспокоит моя реакция на то, что я увижу вкус спиртного из других филиалов.

"Это лучшее черное пиво для хорошего напитка. Интересно, что зимнее вкуснее летнего. Мне кажется, что баланс лучше, чем когда я пил его осенью?

Гаэлнот, казалось, на мгновение не понял, о чем я говорю.

"Да? Правда? Я и не знал, что пью его каждый день". Что скажешь, Ульрих?

Спроси Ульриха, что он думает о том, чтобы пить черное пиво на стороне". Ульрих тоже наклонил шею,

"... Я не уверен. Как обычно, черное пиво в Gaelnote просто кажется вкусным..... по какой-то причине?

Я отвечаю на вопрос Ульриха "почему-то", но в душе я думал о другом.

В этом мире нет холодильных установок. Ячменный напиток нижнего брожения типа лагер варится в прохладном месте, например, в подвале, но варка ячменного напитка верхнего брожения, как этот стаут, часто происходит в обычных домах.

Поскольку Арс находится в высокогорье, летом здесь также относительно прохладно, но в разгар лета температура, тем не менее, значительно повышается. Поскольку пивоварение происходит под действием дрожжей, изменение температуры должно привести к изменению вкуса. В этот раз пиво было приготовлено ранней весной, и медленное брожение, возможно, смягчило вкус.

Гаэлнот понял, что я сказал, что это вкусно, и сказал: "Съешьте этого парня. Это самое лучшее для этого пива", - сказал он, протягивая тарелку с сушеными абрикосами и сушеной салями.

Сначала отщипните салями, покрытую белой плесенью. Это салями из белой плесени, но не из свинины, а из мяса демона, называемого скальной свиньей Рокбор. Салями из свинины слишком крепкая на мой вкус, за исключением этой салями из белой плесени.

Ореховый аромат шкуры сочетается со вкусом свинины, выдержанной более шести месяцев, которая хорошо сочетается с пивом и красным вином. Мне особенно понравился стаут с

сильной солью и специями и ароматом дикой крови, настолько, что я привез его из Арса на сувенир. Мало того, иногда его возят к дистиллированному ликеру регулярными рейсами (скотч-лайнеры).

"Эта салями действительно превосходна. Особенно с этим черным пивом..."

Гэльские ноты удовлетворенно фыркают, когда я так визжу. По какой-то причине Ульрих, лежащий рядом с ним, выглядел немного раскаявшимся.

(Вы вообще делаете ставки? Ладно, сухофрукты...)

Как вы, наверное, удивитесь, сочетание сухофруктов с черным пивом очень хорошо сочетается. Не знаю, как в обществе, но, по крайней мере, мне это нравилось, и в пабе я щипал сушеные ананасы, вишни, изюм и т.д., облизывая свое черное пиво вместе с малышом. Хотя на это всегда смотрели странными глазами мои коллеги, которые ходили со мной выпить, когда я это делал.

"Этот сушеный абрикос после салями просто изыскан. Он придает вкус и гармонизирует жир во рту. К тому же он добавляет сладость этому черному пиву". Но как давно вам нравится это сочетание? Полгода назад, кажется, вы сказали: "Что вы едите? "

Гаэльнот смотрит в сторону послезавтрашнего дня и влюбляется: "Надо же, я всегда считал Нун вкусным".

Позже Георг Сток, Ойген Хаузер, Иоганн Вильт, Вуд Левенгарт, Люк Бройх и другие герои-ветераны рекомендовали мне пить и готовить.

Хрустящее пиво типа пилснер и куриные шампур, чуть чаще коричневый эль и сыры на твердой основе, фруктовое красное вино и мясной рулет, аккуратное белое вино и форель пуале, яблочный ликер (seedle) и вымя из муки соба (garret)... Иногда у меня просто было настроение, и все это было вкусно.

Это прекрасно, но спасибо. Эти ветераны странно двигаются. Я чувствовал себя ошеломленным своими словами.

"Ну, давайте я вам расскажу, что вы задумали".

говорит он немного удивленно, но Ульрих и остальные, не глядя на меня, говорят: "О чем ты говоришь?" и залюбовались.

"Справедливо. Если ты не хочешь говорить", - сказал он с облегчением.

"Я думал, что потом ты будешь со мной развлекаться, но извини. Я хорошо провел время с алкоголем".

Говоря моими словами, "я думал, мы хорошо провели время с выпивкой!". ", и семеро удивленно подают друг другу голоса.

"О, я думал показать вам здесь, что есть некоторые виды употребления и таких напитков, но я позволю кому-то другому увидеть вкус".

Семь человек смотрят на мои слова и обсуждают их шепотом с Босо. После того, как Ульрих сказал: "Я не знаю, что еще можно сделать", я начал говорить.

"На самом деле, мы семеро заключили пари. Это пари, что тот, кто подаст ликер, который тебе больше всего нравится, получит чашку коллекции Зака."

"Я так и знала. Но ты же не можешь сказать, какой из них самый лучший".

Сказав это, Гэлнот подергал себя за бороду: "Это верно, но попробуй потом уговорить Шэрон или Мэла выслушать меня..." сказал Тошиори.

Видимо, мероприятие закончилось, и я, отвлекшись, попытался использовать Шэрон или Мэл, чтобы выслушать его.

"Ну, пока. Это как игра. в пьяном сидении", - сказал Ойген, и остальные шестеро кивнули.

Это пьяная игра, и я не думаю, что мне когда-нибудь доведется ее увидеть, и я такой: "Ладно. Я расскажу кому-нибудь позже", - сказал я ей со смехом.

Кстати, то, что я считал лучшим, было черным пивом Gaelnote по моему вкусу, и я рассказываю об этом через Шарон.



Первый фестиваль гномов не только оказался более захватывающим, чем ожидалось, но и оказал большое влияние на культуру спиртного и еды. Я цитирую высказывание Игнасиуса Рэдфорда по этому поводу "Изменение культуры спиртных напитков на континенте Триа".

"... блюда, приготовленные кузнецами Арса на первом фестивале гномов, вызвали огромную поддержку.

Говорят, в частности, что кишечная колбаса, выбранная (отобранная) самим мастером Ульрихом Дрекслером, впоследствии стала прототипом "белой колбасы" специальности "Арс"... Также салями из белой плесени, привезенная известным ремесленником Гэлнотом Гравером, стала известна в императорской столице, и в окрестностях Плимса делали много салями. Крестьяне, делающие салями, задавались вопросом, есть ли способ хорошо поесть салями, которую не продавали бы, и однажды они поняли, что она хорошо сочетается с блюдами "пицца", которые подает семья Локхарт. Сыр также делают во многих сельских районах на юге Империи, и эта пицца распространилась сразу. Но в Имперской Столице это блюдо, которое трудно есть с капающим сыром, называли деревенским, и оно не распространялось внутри. Прошло много времени с тех пор, как этот предрассудок исчез... '

Упоминается и Джелато.

"... Барт Роббинс, который приобрел у сэра Захариаса метод изготовления Джелато, нанял преданного мага водных атрибутов и сразу же начал продавать в Тейто. Плимутские мальчишки, у которых нет глаз на редкие вещи, быстро очаровываются этим джелато... Но полученные методы производства не так уж сложны, и вскоре появляются магазины, которые подражают им, и мешают. Помимо самостоятельного совершенствования полученных методов производства, он совершал многочисленные поездки в деревню Расмор для дальнейшего улучшения... Магазин Robbins' Gelato рекламировал, что, постоянно выкладывая тридцать различных джелато, "вы сможете наслаждаться очередным вкусом, даже если будете есть их каждый день в течение месяца". Это якобы была идея сэра Захариаса... что Роббинс позже заявил, что купил способ производства за 10 000 крон", если вы думаете, что посоветовал сэр Захариас, это была очень дешевая покупка "...".

<http://tl.rulate.ru/book/51275/2520274>