История Трии 21 апреля 2018 в 14: 00.

Со временем дегустация спиртного усилилась, и после 14:00 гномы запели, а жители деревни стали петь плечом к плечу с ними в виде вылавливаемых ею. Это праздник урожая вне сезона.

Поначалу жители деревни выглядели неохотно, потому что их противники были всего лишь кузнецами-ветеранами в родительском классе, но когда гномы начали пить спиртное, держа одной рукой блюдо, жители деревни, как друзья, без всякой неохоты подставляли друг другу кубки.

В крайнем выражении, у гномов нет никаких политических мыслей, никаких сдерживающих их ментов, кроме как пить и веселиться, и никого не волнует, если они делают несколько вещей для поднятия настроения. На самом деле, некоторые жители деревни с восторгом говорили об Ульрихе, мастере-ремесленнике, и выпивке, хлопая Башибаши по плечу, но его это совершенно не волнует. Хотя жители деревни казались более жесткими, потому что Ульрих отбил у них руку, которую он отработал этим молотом.

Как мне показалось на этот раз, наверное, мало где родители могут так собраться вместе и так непринужденно выпить. Гномы тоже напрягаются в обстановке, которая называется "на открытом воздухе", и это не комната для собраний гильдии и не таверна назначения.

Песня продолжается бесконечно.

"Поставьте качка! Мой друг!

Спой песню! Мой друг!

До временного "когда", не чужой,

Выпей со мной, и мы не будем друзьями!

Наш драгоценный ячмень, вино!

Дистиллированный ликер, который сжигает нашу душу "Жизнь"!

Скотч! Бренди! Карбатос!

Давайте пить, пока не кончится выпивка!

Давай, мой друг, давай вместе наденем качок!

Давай, мой друг, давай вместе наступим на ногу!

Давай, мой друг, вместе выпьем до дна!

Раз, два, три, за здоровье!

Я и Лидди очень заняты, потому что молодой человек на треке заваливается пить.

(Эта песня как песня демона, верно? Я могу пить каждый куплет, и меня ловят, потому что я пью рядом.

Гном был бы неплох, но если вы нормальный человек, то вы находитесь на уровне, где люди умирают от острого алкогольного отравления... и у вас есть улучшенная версия крема для

дистиллированного ликера...)

Джонни заметил это раньше, чем я. Заметив, что средний клиент пьет слишком много, он обратил на это внимание сотрудников гильдии в каждом филиале, но кузнецы посоветовали ему "пить, пить, пить", так что любой молодой человек, не умеющий пить, вскоре будет раздавлен.

Мы заранее построили место для отдыха за пределами площадки, но там все равно был полевой госпиталь. Лежащих мужчин персонал будет кормить водой, а тех, кто будет страдать дальше, накормят таблетками от похмелья, которые всегда есть у персонала гильдии кузнецов.

Я и Лидди навесим магию детоксикации на тех, у кого ужасный цвет лица и потеря сознания. Некоторые из кузнецов и купцов-стражников - целители, но мы единственные, кто может использовать магию детоксикации против алкоголя.

Сам алкоголь не ядовит - хотя он ядовит в зависимости от телосложения и способа питья - поэтому духи не могут вывести алкоголь, только если они не могут передать ясный образ. Из-за этого обычный целитель не может лечить острый алкоголизм.

В моем случае я могу хорошо избавиться от алкоголя, потому что я провожу детоксикацию с помощью образа, который снижает уровень алкоголя в крови - образа, который расщепляет алкоголь, превращает его в ацетальдегид, а затем выводит его - или потому, что знание переходит к Духу.

Я тоже передал Лидди свои знания, и я понимаю эту концепцию. Я тренировался в этой области гораздо больше раз - Дэн часто сокрушает гномов там, где я его не видел, и она его обнимает - так что он так же пригоден для использования, как и я.

Иногда в этот раз бывает много народу, но я хочу, чтобы молодежь помнила остроту похмелья, и вешаю его для детоксикации лишь в той мере, в какой похмелье остается.

(Легкое исцеление убьет тебя, когда нас не будет рядом. Такие вещи лучше подходят к моим болезненным глазам в молодом возрасте.

Ну, я тоже не смог его выучить, пройдя его столько раз, если он подошел моим больным глазам, это не значит, что я его запомню...)

Совместная работа ликеров и кулинаров прошла успешно, и к началу голосования все ликеры можно было вносить.

Ящик для голосования ставится перед бочкой, посетители кладут купюры одну за другой. Гномы препираются, пробуя каждый ликер и блюдо, но меня впечатлило кокетливое подглядывание за ящиком, если вам не все равно.

Одним из самых популярных был ячмень Арса. Пиво и эль, изготовленные Ульрихом Дрекслером и другими мастерами без нанизывания золота, были хорошего качества, и сопутствующие блюда были высокого качества. Это было хорошо принято не только гномами, но и жителями и соседями деревни Расмор.

Помимо Арса, фаворитом стал бледный эль Дагенхардта Грабша, управляющего филиалом в Веллберне.

Это уникальный метод изготовления хмеля с использованием вдвое большего количества

хмеля, чем обычно, он обладает сильным горьким вкусом и ароматом и представляет собой ячменное вино, которое не встречается в наших краях.

Сочетание жареной массы с соусом тартар было изысканным. Хрустящий вкус и душистый аромат, цитрусовые и кислотность соуса тартар распространяются во рту, наполняя его сильным ароматом хмеля.

Дагенхард демонстрирует свой блестящий меч на утренней оценке мастерства, который получил много похвал от своих коллег-кузнецов, но здесь он все еще улыбается, хвалясь, что он вкусный.

"Я знал, что этот эль вкусный. Кроме того, я бы с удовольствием выбрал жареную рыбу. Но вы часто встречали такое сочетание. Хотя это должно было быть блюдо не в Уэлберне?

На мой вопрос Дагенхард ответил: "Я добавил его в жареную еду в этой деревне", но, кажется, мой взгляд поплыл. "Я взял на заметку Джонни", - пробормотал он, добавив: "Джонни сказал мне, что это то, о чем вы говорили", - и признался, что дразнится.

Я, правда, думаю, что видел вкус, когда Белтрам пил и говорил, что подойдет тот, что с соусом тартар, висящий на жареной рыбе, но, похоже, Джонни к этому прислушивался.

Гномы, слушавшие наш разговор, были шокированы: "Что, это тоже мудрость Зака?".

"Ну, это нормально. Потому что вкусное спиртное и блюда делают всех счастливыми", - сказал я вокруг себя, - "Вовсе нет! Голос поднимается вверх: "Есть за Нонга и других", - и взрыв смеха.

Два часа времени, отведенные на голосование, быстро пролетели.

Я собираюсь перейти к процессу выставления счетов, но я собираюсь немного повеселиться, потому что у меня нет на это времени.

Расставьте столы и инструменты на сцене, где было представлено оружие. Люди в заведении подходят ближе к сцене, чувствуя себя заинтригованными, потому что я начал что-то делать.

"Тогда я надеюсь, что вы немного побудете здесь, пока не закончится счет".

Так Джонни, ведущий, продвигает мероприятие вперед.

"Сейчас Захариас объяснит, как использовать и пить новый дистиллированный ликер. Сначала о том, как использовать дистиллированный ликер".

Позади меня Мэл и Шэрон сдерживают себя в качестве помощников, запекая мясо на печи для барбекю, приготовленное по моему сигналу.

Гномы говорят: "Разве не так вы пьете?". Он с интересом смотрит на происходящее, даже когда говорит о своих сомнениях.

"Я готовлю обычную говядину на железной плите. Приправляю только солью и перцем. Мэл, что ты скажешь? Мне кажется, она уже сгорит".

"Да, давно пора", - отвечает он с улыбкой.

"Итак, хотите, я проведу для вас дегустацию? Пожалуйста, подходите, если вам интересно".

С этими словами гномы подходят со всех сторон. Я быстро нарезаю один кусок мяса крупными кусками примерно на двадцать человек, нанизываю его на шампур и передаю им.

Естественно, Ульрих тоже подходит, закидывает мясо в рот, но при этом наклоняет шею: "Ну, раз вкусно, значит вкусно", - подтрунивает он.

"Тогда я попробую сделать это мясо вкусным с помощью дистиллированного ликера".

Сказав это, я показываю стеклянную бутылку, говоря: "Здесь пятилетний бренди". Гномы смотрят на бутылку с выражением лица, что они собираются делать.

"Тогда я вытряхну это бренди на мясо", - говорит он, переворачивает бутылку вверх дном и вытряхивает ее на мясо, которое готовит.

В то же время гномы говорят: "Что ты делаешь!" кричат".

Сразу после этого из железной пластины поднимается пламя.

Да, "Фламбе".

К сладкому и неописуемому аромату от "Flambe" добавляется благоухание, в котором может запекаться жир мяса. Гномы говорят "отходы" или "что ты имеешь в виду", но я все равно доедаю.

Все бросают на меня подозрительный взгляд, но быстро отрезают и снова передают гномам.

Гэльские ноты бросают мясо в рот. Подозрительный взгляд сменяется изумлением.

"Ну, я не думаю, что это то самое мясо..."

Точно так же гномы прошептали: "Вкуснятина!", - сказал он, выливая ликер из кувшина, который держал в руке.

"Таким образом, дистиллированный ликер можно использовать и в кулинарии. Его можно использовать для ароматизации и придания запаха мясу, как, например, этому, и даже если использовать его для выпечки кондитерских изделий, аромат усилится. Кулинары, обдумайте множество идей.

Я склоняю голову и убираю плиту. Аплодисменты гремели с места.

"Вы можете попробовать его в палатке семьи Рокхарт, так что идите прямо туда", - подбадривает толпа тех, кто не смог попробовать его.

На стол вместо печки ставится стеклянный сосуд, наполненный льдом. Будут доступны еще бутылки, стаканы и т.д. со скотчем.

"Далее - наконец-то новый способ пить дистиллированный ликер. Дорогой Захариас, пожалуйста", - снова склоняю голову в голосе Джонни.

"Тогда я предлагаю новый способ пить дистиллированный ликер. Даже в этом случае мы лишь немного покажемся в Уэлберне...".

То, что я собираюсь показать на этот раз, - это water cracking, highball, twice up, half-rock, on

the rock, mist.

Сначала я думал сделать его и с коктейлем, но тот факт, что здесь мало крепких напитков, на которых можно было бы основываться, и очень мало ликеров, чтобы увеличить вариативность вкуса, заставляет отказаться от коктейля в качестве основного предложения.

Есть и другая причина. Коктейли действительно хороши на вкус, но спиртные напитки, на которых они основаны, часто представляют собой дистиллированные ликеры, которые не стареют, такие как водка, джин или белый ром. Конечно, некоторые из них на основе виски или бренди, но обычно коктейли получают на основе первых трех спиртов.

Водка - хороший пример, но в основном она продается, как только не требует выдержки и перегоняется. Если она будет продаваться взрывообразно, то скотч и бренди, как бы мне ни хотелось выпить лет двадцать, могут быть изгнаны. Сейчас я подумал, что лучше выращивать долгоиграющие спиртные напитки и предлагать способы их употребления, увеличивая при этом разнообразие спиртных напитков. Однако я намерен приготовить коктейль, в котором будет использоваться только один шейкер.

(На это уйдет еще двадцать лет. Мне нужно сделать ликер, а также крепкие спиртные напитки, и мне нужны содовая, тоник и имбирный эль. Сейчас я могу сделать что-то подобное с помощью своей магии, но, в конце концов, это не будет пользоваться популярностью, если я единственный, кто это умеет...)

Подумайте об этом в уголке своей головы, а я займусь объяснениями.

"... Скотч - это не просто прямой напиток. Крепость алкоголя меняет его ощущения".

Ульрих и другие гномы говорят: "Вы разбавляете водой?".

"Это не значит, что его нужно разбавлять водой. Это приносит больше вкуса и аромата, успешно регулируя крепость алкоголя. Дайте нам почувствовать это больше, чем на словах".

Так кузнецы Ульрих и гномы и человеческие представления вызывают на сцену Отто Эльвеса, молодого бюрократа королевства Каум. Элвес и гномы поднимаются медленно, но тут из зала появилась женщина, решительно машущая рукой. Да, Кэти, королева королевства Каум, Катрина Брентвуд.

(Простите за терпение, вы не можете выделиться...)

Джонни тоже заметил это, шепнув: "Чем ты занимаешься?". Он спрашивает.

Ульрих безответственно сказал: "Надо бы и Кати дать выпить", но на полном серьезе ныл: "А нельзя ли это сделать побыстрее?".

"Тогда вперед, мистер Кати..." и вывел его на сцену.

"Спасибо, мистер Зак", - подходит он с элегантным поклоном, но в целом ничего плохого.

Я облегченно вздыхаю и говорю: "Ну, тогда".

"Скотч, используемый на этот раз, представляет собой смесь (blended) торфяного шестимесячного, который я пил на днях, с трехлетним скотчем. Сначала вы почувствуете

"треск воды" и "треск карбонизации". Он сочетает в себе крепость алкоголя с белым вином или крепленым элем."

Поскольку виски делит воду на четыре, то при сорока градусах содержание алкоголя в нем будет восемь процентов, а при пятидесяти - десять. До этого градуса нормальные (...) люди не чувствуют раздражения от алкоголя и считают, что могут пить его без напряжения.

Сначала сделайте разбавление водой.

Налейте в стакан, точно отмеряя в большую чашку. В помещении было тихо, только звук, как я кладу лед, и звук льющейся воды.

Мои ассистенты Мэл и Шэрон тут же раздали материал. "Давайте", - сказал он всем, одновременно поднимая стакан.

"Теперь это вода", - сварливо говорит Гэлнот, и все гномы кивают, как будто думают так же. Элвес, с другой стороны, пользуется относительной популярностью: "Это можно было бы выпить с качком". Кати, похоже, не нравится ни Гном, ни "этот водяной кресс немного".

Комментарии не даются, и работа продолжается, пока они пьют.

Далее, сделайте газировку, или хайбол. Сюда я кладу лед в сплит для воды, но не могу положить его в сплит для газирования (хайбол). Скотч из бутылки охлаждается до хруста с помощью волшебного эффекта псевдоперчаток, и точно так же спокойно наливается газированная вода, охлажденная льдом из бутылки в бутылку. Аккуратно перемешивают, добавляя барную ложку вверх или вниз на два-три градуса.

Даже не надо этого расщепления газировки".

Это похоже на несваренное пиво", - говорит Ойген из Божественного Копья, и гномы соглашаются с ним. Элвес, который является представителем людей, сказал: "Это хорошо. Это освежает и лучше пить виски, чем пиво".

Кэти также сказала: "Я думаю, что этот газированный сплит восхитителен. Вам захочется что-нибудь отщипнуть", - ему понравилось.

"Как сказала Кати, эти две вещи были доведены до такой концентрации, которая не нарушает диету. Но скотч и бренди - это не еда и не алкоголь, так что это не лучший способ их пить. Однако, если вы расщепляете газированные напитки, то после небольшой смекалки они станут вкусными".

Так что идите до них, и сделайте пилинг с кожурой лимона в питьевую содовую (хайбол). Пилинг - это техника снятия масла с кожуры цитрусовых, которая содержит ароматические ингредиенты. Есть много баров, которые я не делаю, но лично я думаю, что Lemon Peel будет хорошо сочетаться с умным скотчем Pete's Scotch highball. Конечно, это может быть вопросом предпочтений, так как есть много виски, где аромат лимона мешает.

С этой цедрой, говорит Элвес, "это просто немного освежает", и Кэти тоже выпивает "Это правда", причем все сразу. Гномам это не очень понравилось, их реакция сводилась к кивку: "Ну, пусть вкус не меняется".

"Это способ питья для тех, кто не очень силен. В следующий раз я постараюсь сделать его немного темнее".

Исходя из этого, я сделаю "два раза вверх", разделив виски с таким же количеством воды. Скотч в стакан с ножками и налейте в него немного достаточно прохладной воды. Затем осторожно поднимите и опустите барной ложкой.

Виски делится на такое же количество воды, как и скотч". Алкоголь крепче красного вина и примерно в четыре раза крепче обычного пива. Приступайте".

Несмотря на то, что гномы жалуются на "худобу", у меня сложилось положительное мнение, что "этот дым вкусно пахнет". Кэти удовлетворенно кивнула: "Это тоже вкусно", а Элвес сказал: "Ты сможешь это выпить".

И мне кажется, что я как-то чувствую его вкус". Ему понравилось.

Я не делаю никаких особых комментариев, просто киваю на эти слова, а потом достаю из него полкружки.

Поместите один кружок льда в большой, аппетитный бокал и капните туда скотч. Аккуратно вращайте лед барной ложкой, чтобы охладить скотч, добавьте такое же количество воды и перемешайте более аккуратно.

"Здесь тот же процент, что и в предыдущем случае, и мы добавляем туда лед. Тогда вперед".

Медленно рот, но гномы реагируют так же, как и раньше. Но только Кати говорит: "Мне кажется, что вкус другой", и отвечает: "Нет, запах тоже другой", и встает. Гномы снова берут в рот стакан со словами.

"Разный озноб, но, думаю, вкус не изменится?" Георг говорит, и Люк, и "Нон согласны", кивают.

"Я не знаю, как описать это..... Зак, пожалуйста, объясни".

В ответ на слова Кати: "Это господин Кати", он мягко склоняет голову.

"Первое, что я выставил, называется Twice Up - это способ питья, при котором вы больше всего чувствуете вкус и аромат скотча. Бокал тоже сделан круглым, чтобы аромат лучше чувствовался. Я думаю, что я почувствовал аромат, если уж на то пошло".

Гномы одновременно сунули носы в бокал со словами.

"Я бы почувствовал, если бы ты мне так сказал", - он наклоняет шею, но не обращает на это внимания и продолжает объяснять.

"Если ты кладешь лед, то я говорю - полрока. Порции абсолютно одинаковые, но есть явные различия".

"Это форма стакана?" отвечает Кати, обеспокоенная своей неуверенностью.

"Это тоже есть, но что точно отличается, так это температура. Скотч Twice Up не охлажденный, а вода до такой степени, что кажется немного холодной. Полурок с другой стороны хрустяще холодный из-за большого количества льда, который в него кладут. Если вы добавите, то полукровка разбавит количество льда".

"Вы хотите сказать, что температура имеет значение?", - с сомнением произносит Элвес, поднимая свой бокал с камнем.

"Да, все сегодняшние сорта пива и вина также охлаждаются мной и Шэрон.

Это связано с тем, что вкус алкоголя явно меняется в зависимости от температуры. Возможно, вы захотите изменить свои ощущения, а не изменить вкус".

"Я не чувствую, что эти две вещи так сильно меняют температуру, но все же меняют ли они вкус?", - говорит Ульрих, - "поэтому давайте сравним дальше рок и туман, и натурал", и сделаем рок.

Для начала сделайте замок, более мелко измельчите лед, а скотч залейте туманом в плотно набитый стаканчик с мороженым.

В последний раз, когда я перешел на натурал, гномы были уверены, что мне не нужно ничего говорить, и были впечатлены тем, что это будет "так по-другому".

http://tl.rulate.ru/book/51275/2520302