

Сегодня я буду запасаться морепродуктами.

На этот раз у меня есть список. Правильно, вместо того, чтобы просто слепо идти на утренний рынок и скупать все, что попало на глаза, я буду покупать всё по списку.

Я планирую купить больше стандартных фаворитов, конечно. Например, креветки «Вермилион», бронзовые королевские крабы, рыба сабан, большие твердые моллюски, маленькие твердые моллюски и желтые гребешки. Мы все любим их, поэтому было бы неплохо запастись ими.

Рыба-Тиран может быть лицом этого города, являясь фирменным уловом Верулеана, но я считаю, что истинная особенность этого города — моллюски. Любые виды моллюсков здесь вкусные. Огромный, похожий на устрицу кааки, которым я уже запасся ранее, был одним из моих самых любимых.

Тем временем я также нашел пару киосков, продающих Дако. Это были вареные осьминоги. Их ярко-красные щупальца аккуратно свернулись к голове, а белые присоски указывали наружу. Я полагаю, поскольку люди здесь настороженно относятся к Кракену, такие вещи, как осьминоги, тоже не будут популярны.

Когда я говорил об этом с дядей из киоска, он сказал мне, что только недавно начал есть этих существ. Судя по всему, предубеждение против щупальцевых морепродуктов было распространено только среди местных жителей. Однако это постепенно сошло на нет, когда все больше и больше людей из пределов города приезжали и начали есть эти дако.

[Попробуй, это очень вкусно], — сказал дядя.

Старый сэр, я уже знаю о вкусоности осьминогов. Ведь я японец. Так как они уже сварили осьминога, мне оставалось потом только нарезать и приготовить его. Я скупал всю партию без колебаний.

Это должен был быть наш последний день на рынке, поэтому я купил больше вещей, чем обычно. Однако, поскольку наш уровень потребления чрезвычайно высок, я думаю, что моих запасов, вероятно, хватит нам только на три месяца, если мы будем есть морепродукты только один раз в неделю.

Получив то, что я хотел на рынке, мы направились к продуктовым лавкам для завтрака. После того, как я подчеркнул, что сегодня будет наш последний день здесь, Фер, Дора и Суи выложились по полной.

Естественно, я тоже ел и ел, сколько мог.

Как только мы наелись, пришло время отправиться в Гильдию Авантюристов. Ах, прогулка от рынка до гильдии полезна для пищеварения.

Когда я добрался до Гильдии, персонал сообщил мне, что Маркс по какой-то причине ушел. Тем не менее, я все еще мог пойти прямо на склад, чтобы поговорить с командой мясников о сборе моего мяса.

Я получил мясо коралла, каменной птицы, гигантского рогатого кролика и быка, а также 41 золотую монету из проданных материалов.

[К сожалению, ни у одного из монстров мы не нашли магических камней], — извиняющимся тоном сказал ответственный за разделку.

Я махнул рукой:

[Нет, нет, я думаю, что это справедливая цена. Большое спасибо за квалифицированную работу. Примите мою благодарность.]

После этого мы покинули Гильдию. Послезавтра мы отправимся в Аверинг, а мне еще нужно запастись готовой едой.

Как только мы вернулись домой, Фер и остальные перевернулись на спину и вздремнули в гостиной. Поскольку они съели так много еды на рынке, им больше не нужен обед. Это экономит мне много времени, так как мне не нужно готовить для них сейчас.

Хорошо, что я должен сделать? Для начала восполним съеденный вчера Фурай.

Давайте поджарим креветок Вермиллион, желтых гребешков и других моллюсков.

Кроме того, хммм, так как я все равно буду что-то жарить, давайте приготовим немного темпуры, чтобы я мог приготовить себе миску с рисом в темпуре!

Когда дело доходит до темпуры, стандартами являются креветки, кальмары и морской лещ. Итак, я достал креветки, Кракена и Татай, и открыл «Net Super», чтобы купить темпуры. Я понятия не имею, что на самом деле входило в муку темпура, что делало ее такой белой и хрустящей. Итак, я взял марку, которую всегда использовал, вместо того, чтобы пытаться смешать свою собственную.

Пока я здесь, нужно бы купить немного овощей. Давайте посмотрим, какие виды овощей подходят для приготовления темпуры: баклажаны, крупный лук и перец. А, давай приготовим темпуру со спаржей, сладким картофелем и грибами. Грибы майтаке хороши как темпура, как и грибы шиитаке.

Пожарим много овощей в темпуре только потому, что они мне нравятся, хе-хе.

Пока мои руки были заняты поджариванием овощей, мой разум начал задаваться вопросами.

Я размышлял над своей сегодняшней покупкой, думая, что еще я мог бы сделать, как вдруг вспомнил о Дако, который купил сегодня. Правильно, раз уж я сегодня жарю, можно приготовить мою любимую закуску к пиву из стандартного меню идзакая. Тако но Карааге или жареный осьминог.

Лично я думаю, что его довольно сложно приготовить, и некоторые считают его слишком изысканным для меню идзакая, но кого это волнует? Готовлю, потому что вкусно!

Поскольку большинство ингредиентов у меня уже есть, можно начинать готовить.

Сначала нареж вареных осьминогов небольшими кусочками и замаринуем их в рассоле, приготовленном из сакэ, соевого соуса, тертого чеснока и тертого имбиря (обе приправы были из тюбика). Я поместил нарезанного осьминога вместе с рассолом в пакет с застежкой и оставил его пропитываться на 30 минут.

Пока осьминог пропитывался маринадом, я воспользовался возможностью расслабиться за чашечкой кофе.

Ах, это то, что надо.

30 минут пролетели очень быстро, и я достал осьминогов из пакета, чтобы подготовить их к жарке. Сначала промокнул излишки рассола, а затем покрою маринованных осьминогов картофельным крахмалом. Как только это будет сделано, все, что мне останется сделать, это пожарить их.

[Хорошо, попробуем.] - Конечно, я должен попробовать мой продукт на вкус.

Естественно, при дегустации пивных закусок под рукой должно быть пиво!

Пш-ш!

Аааа, одного звука достаточно, чтобы мне захотелось выпить, но сначала...

Хруст!

Хм, хм, вот так. Это тот самый вкус, который мне нужен. Ооо, теперь глоток пива.

...aaaaaa!

Как и ожидалось, жареная пища и пиво отлично сочетаются.

Хм, пора мне приступить к готовке ужины. Поскольку раньше у нас были морепродукты, теперь всем должно хотеться мяса.

Но что мне сделать? Думаю, я мог бы попробовать приготовить кролика. Тем не менее, я никогда раньше не ел кролика, интересно, какой он на вкус?

Строго говоря, этот Гигантский Рогатый Кролик — монстр, поэтому он, вероятно, отличается от кроликов в моем мире.

Ну, не важно. Сначала проверим на вкус. Я отрезал кусок, приправил солью и перцем и оставил его шипеть на сковороде.

[Хм, я думаю, это похоже на курицу? Свинину? По вкусу это что-то среднее между свиной и курицей. Там нет странного запаха, и мясо нежное, так что я думаю, что это обычный хороший кусок мяса.]

Я действительно понятия не имел, что с ним делать, но, поскольку запекать в духовке было легко, я так и сделал.

Правильно, я решил приготовить стейки из кролика. В конце концов, как часто вы получаете кроликов настолько больших, что из них можно сделать стейки? Тем не менее, если это что-то вроде свинины или курицы, оно должно готовиться быстро. Чтобы максимизировать вкус, я наколот мясо вилкой, прежде чем натереть солью с травами и оставить на 10 минут.

Пока маринуется, разогреваю духовку и готовлю противень. Когда 10 минут истекли, я положил стейки на противень и щедро сбрызнул их оливковым маслом.

Как только дверца духовки закрылась, мне ничего не осталось, кроме как надеяться на лучшее.

Посмотрев какое-то время, как идиот, на дверцу духовки, я решил, что продуктивнее вынести тарелки и вещи, пока вся кухня наполнена запахом жареного мяса и трав. Кроличьи стейки скоро будут готовы.

Когда я заглянул в гостиную, я увидел, что все три моих фамильяров не спят.

[Еда почти готова, вы голодны?]

[Угу.]

[Да! Еда!]

[Еда~]

Я дал всем порцию жареного на травах стейка из кролика.

[Ух. Я действительно хочу есть мясо прямо сейчас.]

[Я знаю, что вы хотите!]

[Мясо~]

Ну ладно, в конце концов, все-таки предпочли мясо. Давайте насладимся этим жареным гигантским рогатым кроликом во вторую и последнюю ночь в Верулеане.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/1831742>