Глава 329:

Это было на следующий день после того, как граф пришел в Гильдию Авантюристов.

Съев на завтрак жареного мисо орка с впечатляющим аппетитом, Фер сказал что-то ожидаемое, но все же потрясающее.

«И так, пойдем в подземелье.» Ну, я наполовину надеялся…

«О, подземелье!»

«Подземелье, подземелье~»

Как я и ожидал, со стороны других фамильяров помощи тоже нет. Тем не менее, я еще не проиграл.

«Нет, нет, еще нет. Я до сих пор не получил свой плащ Виверны от Ламберта. Это одна из главных причин, по которой я пришел в Карелину.»

«Ну, какая скука.»

«Что? Значит, мы не поедем?»

«Подземелье…»

Похоже, все здесь любят острые ощущения от погружения в подземелье. Все, кроме меня. Лично я счастлив сидеть сложа руки и отдыхать дома в окружении роскоши и удобства.

Однако мои фамильяры возмутились бы этим.

Я должен взять их на охоту или что-то в этом роде…

«Доброе утро!»

«Доброе утро, брат Мукоуда!»

На работу пришли простолюдинки Айя, Тереза, Селия и Лотте.

«О, всем доброе утро.»

Хм? Кажется, все что-то держат?

Лотте подбежала с этой штукой в руках: «Брат Мукоуда, мама испекла их сегодня утром!»

«О, хлеб Терезы. Спасибо!»

Я взял хлеб у Лотте.

«Ого, еще теплый.»

Тереза улыбнулась: «Я принесла долю Феру и всем остальным.»

А, так это объясняет, почему у всех в руках хлеб.

«Я пробовала печь два вида хлеба. Один с моей собственной базой, а другой с базой, которую я

получила от вас.»

«Я с нетерпением хочу попробовать их!»

Дамы перенесли остаток хлеба на кухню, прежде чем отправиться в подвал, где хранились чистящие средства.

«Сейчас мы начнем нашу работу», — весело сказали они.

«Хорошо, хорошего дня.» Приятно иметь счастливых сотрудников.

Я положил два разных хлеба, которые получил от Лотте, на стол и осмотрел их. Оба были круглыми диаметром около 20 см, сделанными из пшеницы этого мира. Я отрезал от каждого по паре кусочков и сначала попробовал их без каких-либо приправ.

«Хм, это должно быть натуральный дрожжевой хлеб Терезы, он выглядит немного тяжелым и твердым. Что ж, это не обязательно невкусно. Чтобы лучше ощутить вкус пшеницы, лучше всего подойдет хрустящий и ароматный хлеб, который легко жуется.»

Затем я попробовал хлеб, приготовленный на сухих дрожжах.

«У этого хлеба гораздо более мягкая текстура, чем у натурального дрожжевого хлеба Терезы. Я должен слегка поджарить его, чтобы он стал более ароматным.»

Несмотря на это, оба типа должны хорошо сочетаться с пикантной пищей. Кажется, у меня в [Ящике для Предметов] есть немного сыра и ветчины.

Я сделал бутерброды с хлебом и откусил.

«Ох~ как и ожидалось, оба хороши с пикантными начинками~»

На самом деле, этот хороший и сытный хлеб должен быть таким же вкусным, как мясные бутерброды.

Подождите, когда дело доходит до бутербродов…

Ладно, пойдем сегодня на пикник!

Поскольку Фер и остальные были такими беспокойными, я должен сводить их на охоту. К тому же, погода сегодня довольно хорошая, просто идеальная для пикника.

Да, давайте сделаем это.

«Я сейчас буду готовить обед, так что возвращайтесь не слишком поздно, хорошо?»

«Просто приготовь много.»

«Много!»

«Да, да, я знаю.»

Мы находимся посреди широкого луга к западу от города. Это было то же самое поле, где я ранее покорил стадо Кровавых Рогатых Быков.

В качестве одного из мест, где начинающие авантюристы могут проверить свои навыки, я мог видеть, как некоторые из них бродили по краям, выполняя миссии для новичков, такие как сбор травы и охота на мелкую дичь.

«Я иду играть~~»

Суй решила не ходить на охоту, вместо этого решила побегать по лугу.

«Хорошо, не заходи слишком далеко. Будь осторожна и с авантюристами. Суй намного сильнее, так что не нападай на них.»

Любой, на кого нападет Суй, мгновенно умрёт.

«Да~да~», — сказала Суй, прежде чем спрыгнуть на траву.

Ладно, приступим к работе.

Во-первых, я достал свою надежную магическую плиту из [Ящика для Предметов].

План состоял в том, чтобы сделать несколько супер-роскошных бутербродов со стейком дракона вместе с бутербродом с вареной свининой.

Сегодня я планирую использовать мясо главаря орка вместо обычного для более роскошного вкуса.

Я уверен, что фамильяры были бы очень рады съесть дракона. Но я немного беспокоюсь, что хлеба Терезы не хватит.

В любом случае, у меня есть почти все ингредиенты, необходимые для приготовления бутербродов. Все, чего мне не хватает, можно быстро купить в [Net Super].

Хорошо, сначала давайте приготовим отварную свинину, что займет много времени.

Чтобы по-настоящему приготовить вареную свинину, я должен замариновать ее в соли на ночь, а пока давайте сварим мясо генерала орков в достаточном количестве воды, вместе с нарезанным зеленым луком, ломтиками имбиря, саке и солью.

Когда вода начнет пузыриться, снимите пену и убавьте огонь до минимума на следующие 30-40 минут.

Тем временем давайте приготовим стейки дракона для бутербродов.

Лучше всего сделать по простому с удивительными ингредиентами, такими как мясо дракона.

Поэтому я приготовил Мясо Земляного Дракона только с солью и перцем, а также с небольшим количеством соуса для стейка из черного перца и жареного чеснока. Дав мясу отдохнуть, я нарезал толстый стейк и поместил мясо в более легкий сухой дрожжевой хлеб.

Никаких салатов или помидоров, только хлеб и мясо с небольшим количеством масла. «Очень мужественный и сытный бутерброд, хо-хо-хо… Наверное, мне стоит сначала его попробовать.» Я откусил кусочек и сказал: «Вау, это вкусно.»

Ням, нам, ням.

«Эх, пропало!»

Первый за день бутерброд со стейком дракона оказался у меня в желудке.

«Ахаха, это было слишком вкусно.»

Как только я пришел в себя от вкуса драконьего мяса, я сосредоточился на том, чтобы приготовить еще. У меня закончился хлеб до того, как закончилось мясо. Неважно, давайте просто купим еще цельнозернового хлеба в [Net Super] и продолжим.

«Уф, интересно, хватит ли этого количества бутеров со стейком? В любом случае, давай приготовим еще и с вареной свининой.

Вареная свинина была вынута и отложена в сторонку, пока я чистил и нарезал салат до нужного размера. Для намазки я решил смешать соус на основе зерновой горчицы, приготовленный из зерновой горчицы, соевого соуса, меда, уксуса и соли для баланса.

Бальзамический уксус, вероятно, придаст соусу более насыщенный вкус, но сейчас меня это не беспокоит.

Когда соус был готов, я сначала нарезал натуральный дрожжевой хлеб Терезы, намазал его маслом и слегка поджарил хлеб в духовке. Охлажденную свинину затем нарезал ломтиками и отложили в сторону.

Когда хлеб поджарился, пришло время собирать бутеры.

Сначала слегка поджаренный хлеб, намазанный маслом сверху. Небольшая горсть салата, затем несколько толстых ломтиков свинины и капля соуса, а затем накрыть это еще одним куском поджаренного хлеба.

И готово!

«И так, попробуем.»

Листья салата и толстые ломтики свинины придавали бутерброду объем. Я широко открыл рот и откусил большой кусок.

«Хм, хм, пряный, пикантный и кислый вкус зерновой горчицы очень хорошо сочетается со свининой, и этот ароматный жевательный хлеб…»

«Эй~»

«Хм, Суй?»

«Позади тебя~~!»

Вау, Суй говорит так, будто ей весело. Я обернулся и увидел трех юных авантюристов, преследующих Слизня по лугу.

«Хаа?»

«Ура~!» Суй выпрыгнула из травы и нырнула мне в руки.

«Ха-ха-ха-ха… привет, старик. Отдай эту слизь.»

Передо мной, тяжело дыша, стояли трое молодых людей. Я полагаю, это начинающие авантюристы?

«Правильно, это наша добыча!»

«Не воруй!»

Эээ? Что происходит?

Суй, что ты сделала?

http://tl.rulate.ru/book/6112/2100415