Глава 345:

Мы с дамами разделились, чтобы приготовить шашлык.

Айя, Тереза и Селия занимались нарезкой овощей.

Салат-латук, огурцы и помидоры лучше всего есть в свежем виде, чтобы из них можно было сделать смешанный салат.

Чтобы приготовить баклажаны на гриле, баклажаны нужно жарить с кожурой. Неочищенную кукурузу можно также жарить на гриле.

Тыква была довольно крупной с жесткой кожицей, поэтому я нарезал ее на довольно тонкие ломтики для гриля. После повышения уровня мне было довольно легко справляться с такими вещами, как разрезание жесткой кожуры тыквы.

Разрезав тыкву на четвертинки, я вынул семя и срезал кожицу, прежде чем нарезать мякоть на дольки толщиной в полсантиметра. Тыква была темно-оранжевого цвета и выглядела очень сладкой и вкусной.

Очень хотелось попробовать эти овощи.

После того, как с овощами было покончено, пришло время приготовить все необходимое мясо для барбекю.

«Хорошо, обязательно нарежьте мясо Синего Быка и Орка вот так.» — я продемонстрировал один раз, прежде чем позволить дамам продолжить.

Что касается меня, я хотел приготовить другое мясо для шашлыка.

«Давайте сделаем это с Каменной Птицей!»

Я решил приготовить местное ямайское блюдо, из оставшегося мяса птицы. Я слышал об этом блюде еще в своей прошлой жизни, но магазин, в котором продаются вяленые цыплята, был немного дорогим. Поскольку все, кто его ел, утверждали, что это действительно вкусно, я из любопытства поискал рецепт в Интернете и решил приготовить его дома.

Я, естественно, мог только поджарить курятину на плите, но и так она была уже изумительно вкусной. Думаю, будет еще вкуснее, если пожарить на углях.

Благодаря [Net Super] и предварительно упакованным приправам, приготовление рецептов со сложным профилем специй было довольно простым.

Во-первых, я покупаю все необходимые ингредиенты в [Net Super]. Я купил обычные вещи для маринада, такие как лимон, лук, чеснок и, наконец, просмотрел расфасованные приправы. Было два вида приправ - один в пакетике, а другой в баночке.

Я проверил отзывы, и оказалось, что в банке имеет больше положительных рекомендаций, поэтому я купил его вместе со своим стандартным соусом Якинику для мяса Синего Быка и Орка, а также древесным углем для печи.

«Хорошо, давайте приступим к делу.»

Сначала проткните отверстия в птице, нарезанной на кусочки размером с ладонь. Затем

выдавите лимонный сок в миску и залейте им мясо птицы. Это поможет размягчить мясо.

Пока мясо птицы находится в лимонном соке, я натер немного чеснока и лука и смешал их с приправой, а также небольшим количеством меда, прежде чем полить мясо птицы маринадом. Немного вмешав маринад в мясо птицы, я переложил мясо в полиэтиленовый пакет и отложил вяленую курицу в сторону, чтобы аромат впитался.

Что касается говядины и свинины, легкой приправы из соли и перца было достаточно.

«Ладно, давайте выйдем и ощнакрмим всех с процессом.»

Засунув все в мой [Ящик для Предметов], мы все отправились в поле.

«И так. ребята, вот как это работает.»

Я хлопнул в ладоши, привлекая всеобщее внимание. Селия пошла за обычными тарелками и посудой и поставила их на один из двух столиков, которые я поставил у печи. На столе подальше от плиты стояли большие тарелки с салатами и бутылки с соусами, тарелки, столовые приборы и напитки.

На другом столе стояли большие миски с сырым мясом и овощами, готовыми для жарки.

После того, как я разжег древесный уголь, да здравствует Магия Огня, и настроил его на самую идеальную температуру, я вкратце рассказал Айе и Терезе, как жарить нарезанное мясо, тыкву и кукурузу. Как повара, мы, естественно, пробуем первыми. У Лотте есть право на пробу, потому что она милая, но остальные были изгнаны.

Когда стало казаться, что дамы смогли справиться с жаркой на гриле с минимальным контролем, я привлек всеобщее внимание.

Я собирался познакомить всех с концепцией шашлыка-шведского стола.

«Во-первых, принесите сюда свою тарелку и вилку. Селии и Лотте поручили возить туда-сюда еду и пустые тарелки, пока их матери жарили еду.

«Не стойте у плиты и не прикасайся к сырой еде на том столе. Вы можете съесть мясо на гриле, как только оно окажется на этом столе. Это соусы для барбекю, которыми можно полить мясо, чтобы улучшить его вкус.»

Все кивнули, их взгляды были прикованы к тарелке с жареным мясом, которую я держал в руке. «Сначала не берите слишком много, потому что их много. Кроме того, не ешьте просто мясо, жареные тыква и кукуруза очень сладкие и вкусные.»

Пришла Селия с тарелкой свежего мяса на гриле и ломтиками тыквы.

«Эй, когда мы будем есть?» — отрезал Фер.

Я бросил на него слегка обиженный взгляд. Затем взглянул на моих сотрудников: «Естественно, Фер и остальные едят первыми, поэтому, пожалуйста, подождите следующую партию, хорошо?»

«… ладно», все были голодны и сопротивлялись. Но все они помнили, как Фер «наказал» близнецов, поэтому никто из них не желал оспаривать авторитет Фенрира.

Я расставил три тарелки с жареным мясом с соусом якинику, салатом, заправленным соусом , и небольшой горкой жареной тыквы.

«Вот, пожалуйста. Ешьте медленно, потому что добавка будет немного позже, но вы должны поесть первыми, хорошо?»

«Уму, конечно.»

«Да, да, теперь дай мне!!»

«Я не против~»

Они тут же зарылись в свои тарелки, время от времени выкрикивая «вкусно» и «вкуснятина». На этот раз Лотте подошла с неглубокой миской, наполненной чем-то вроде черных углей. — «Э-э, я думаю, что мама сделала плохо…» — неуверенно сказала она.

«О, совсем нет», — радостно сказал я. «Вот, ешь это так.» Я сорвал почерневшую шелуху, обнажая пухлые белые зерна внутри. Учитывая, сколько людей ждало еды, я разломил кукурузу на три части и передал одну часть Лотте. — «Ну, попробуй.»

Лотте с сомнением посмотрела на кукурузу и осторожно откусила. Внезапно ее глаза засияли: «Это вкусно!»

Я положил два других кусочка на тарелку, прежде чем передать ребятам глубокую тарелку с похожей на древесный уголь кукурузой. — «Помогите мне почистить это, ладно?»

«Хорошо!» они принялись за работу. Их руки быстро почернели, а тарелка была заполнена пухлой белой кукурузой, покрытой пятнами от пальцев. Однако это не помешало другим с удовольствием съесть её. На оценку Лотте всегда можно было положиться.

«Вау, овощи на гриле вкусные!» — воскликнул Албань.

«Сладкие и сочные», — мудро сказала Табаса.

«Это вкусно!» был общий вердикт.

Затем подошла Селия с двумя тарелками, одна из которых была с мясом Синего Быка, а другая с мясом Орка.

«Ооо, мясо!»

«Правильно, не забудьте использовать свои собственные тарелки и вилки», — крикнул я. «И не забудьте соусы!»

«Есть что-то особенное в том, чтобы есть жареное мясо на открытом воздухе», — радостно сказал Тони.

«Лично я больше люблю овощи, но мясо тоже очень вкусное. Особенно с этим соусом», — согласился Албань.

Под строгим контролем Табасы охранники ели в установленном порядке. Однако у двоих из них по лицу текли слезы.

«Ой, мясо вкусное…»

«Аа… мясо…. Хорошее…»

Глупые близнецы ели мясо Синего Быка и одновременно плакали. Однако ни один из них вообще не прикасается к орочьему мясу. Думаю, они все еще были травмированы тем днем.

Ну, я уверен, что травма со временем пройдет.

«Мукоуда, не могли бы вы еще раз объяснить «заправку» для сырых овощей?» — с нетерпением спросил Албань. Его тарелка уже была завалена листьями салата, помидорами и ломтиками огурцов.

«Да, это называется «Кунжутная заправка». Она ароматная и немного дымная. Белая — это французская заправка, она более сливочная и сладкая. Лично я предпочитаю кунжутную заправку.»

«В таком случае я сначала попробую кунжутную заправку», — он сбрызнул кунжутной заправкой овощи и откусил. «Вау, это действительно здорово! Эй, Лотте, ребята, попробуйте это!»

Затем он взял еще одну миску, наполнил ее овощами с кунжутной заправкой и заставил Терезу тоже попробовать, пока он присматривал за мясом на гриле. Следующее, что я помню, это то, что вокруг печи собралось больше людей, чтобы попробовать свои силы в приготовлении мяса на гриле.

На мгновение Тереза, Айя и Селия выглядели немного потерянными из-за того, что их оттолкнули от работы, но вскоре пожали плечами и направились к столу с готовыми блюдами, чтобы перекусить.

Справедливости ради следует отметить, что большее количество людей не ускорило процесс приготовления на гриле. На самом деле, часть мяса была немного недожаренной, но все еще обугленной в странных местах, но я быстро смел их в миску моих фамильяров поверх риса и покрыл все это большим количеством соуса.

«Точно, — весело сказал я Феру, Суй и Доре. — Вот ваши добавки.»

К счастью, мои фамильяры не перебирали едой, если было мясо и хороший соус.

Тем не менее, я должен пойти и проверить, что делают ребята…

…на гриле не было ничего, кроме мяса. Мне пришлось прогнать близнецов, когда я увидел, что мясо на самом деле было в три слоя… «Вы никогда не должны переполнять гриль!» — ругал я.

«Бу…»

«Мы хотим больше мяса поскорее…»

Блам, блам!

Да, ребята, вы определенно заслуживаете кулака ярости за это.

Тем временем Бартель быстро собирал лишнее мясо, оставляя на гриле только один слой мяса. «Я не кузнец, но мы, дварфы, умеем обращаться с вещами над огнем.»

«Спасибо, что позаботился о шашлыке, Бартел», — сказал я, немного понаблюдав за ним. Вау,

он неплохо переворачивал мясо. «Вот, возьми это в награду!»

Я достал ящик пива, уже охлажденного, и открыл ему одно.

«Ого? Алкоголь? Позвольте мне!» Бартель отхлебнул пиво и взорвался ааа аахахахах…, прежде чем открыл вторую банку.

«…верно, я слышал, что в выходные ты ходил в город выпить?»

«Да», — честно сказал Бартель. «Эх, жизнь здесь хороша, но я не могу пить столько, сколько хочу. Я бы очень хотел пить много пива.»

Он выглядел немного мечтательным при этом.

«Ну, раз сегодня у нас выходной, пей сколько хочешь!» Я открыл [Net Super] и заказал еще два ящика пива, а также пакеты апельсинового сока и бутылки колы. «Выпьем и повеселимся!»

«Ууууу!» другие охранники тоже копошились у ящиков с пивом. Тем временем я принес на стол апельсиновый сок и колу. «Вот, дайте детям вместо этого.»

Напитки разлили по стаканам, и я поднял пиво: «Выпьем! В наш выходной!»

«ОУ!»

«Фуахах! Это освежает!»

Светило солнце, все были счастливы вокруг меня. Воздух наполнился запахом жареного мяса и земли.

Говоря о мясе, у нас все еще есть эта штука.

«Эй, давайте немного изменим ситуацию», — сказал я, направляясь к грилю. Убрав последнее мясо на гриле, я загрузил еще древесного угля и немного усилил его с помощью Магии Огня, прежде чем вернуть сетку и начал выстраивать баклажаны с одной стороны гриля, а вяленого цыпленка — с другой.

«Кто-нибудь принесите мне льда, хорошо?»

Лотте каким-то образом удалось убедить Фер сделать целое ведерко со льдом, которое она принесла на дрожащих ногах.

«О, Айя, пожалуйста, принеси немного воды из колодца. Нам нужно почистить баклажаны.»

«Почистить…» — она уставилась на мой гриль. С одной стороны жаркое мясо, а с другой что-то почерневшее. Однако, вспомнив кукурузу, она пожала плечами и подчинилась приказу.

Ожидая, я собрал почерневшие баклажаны и положил их в миску. Освободившееся пространство было заполнено маринованной птицей.

Я вручил Айе обязанности по приготовлению птице на гриле и уселся чистить баклажаны. Сначала опустите горячие баклажаны в ледяную воду и очистите их. Это было легко. Очистив баклажаны и удалив зеленую ботву, я нарезал их полосками и сложил в чистую миску. Затем я

посыпал баклажаны хлопьями скумбрии и начал перемешивать их, как салат.

«Все, баклажан на гриле готов!» Немного хлопотно в приготовлении, но очень вкусно.

«Вяленая птица тоже готова», — крикнула Тереза, помогая Айе снять мясо с гриля, переправить его на стол и поставить рядом с жареными баклажанами.

«Вау, этот запах действительно другой.»

«Оно пряное, дымное и сладкое одновременно.»

Естественно, сначала я должен был положить своим фамильярам. Итак, Фер получает три кусочка, а Дора и Суй получают по одному. — «Я дам вам больше позже, хорошо? Оно немного острое, поэтому Суй должна сначала попробовать. Если тебе понравится, я дам ещё.»

«Уму, этот вкус другой.»

«Отличается, хорошо!»

«Хм…»

«Пуха! Этот еще лучше сочетается с холодным!» — крикнул кто-то. Кто еще это мог быть, как не Бартель?

«Бартель, ты слишком много пьешь один!»

«Да, действительно!»

Два глупых близнеца запротестовали, но Бартела это совершенно не беспокоило, и он открыл еще одну банку пива. «Побеждает тот, кто атакует первым!»

Близнецы снова запротестовали, но я заверил их: «Пейте, пейте, его много.» Я открыл две банки и протянул их близнецам.

«О, Мукоуда, вы лучший!»

«Как и ожидалось от Мукоуды!»

Солнце, запах жареного мяса, холодное пиво в руке и смех вокруг.

Вот это жизнь.

http://tl.rulate.ru/book/6112/2218632