

Глава 355:

«Эй, я могу вам помочь?»

«Ах, старик...я имею в виду... Здравствуйте, старший брат!»

Тот, кто говорил, был лидером партии приюта, кажется, его звали Льюис.

«Ну, что?» Я сказал. Немного резко, так как мне не нравится, когда меня называют «стариком» случайно или нет.

«Эм, у нас есть просьба.»

«Просьба?»

«Да, видите, когда мы вчера вернулись в приют с деревянными битами, которые вы сделали для нас, ну, некоторые из других подняли большой шум по этому поводу и захотели...»

«И... вы сказали им, что получили эти биты от меня?» — сказал я, приподняв бровь.

«Извините, старший брат. Я снова и снова говорил им, чтобы они не создавали вам проблем, но они просто отказываются слушать», — сказал Льюис с извиняющимся выражением лица.

... Этот паршивец, я уверен, что в этой истории должно быть что-то большее, но я не могу винить его за то, что он пытался сделать все возможное для своих друзей. Уровень 1 мясного подземелья может быть относительно безопасным, но в конце концов это все же подземелье.

«Хорошо, я понимаю. Но как вы узнали, где меня найти?»

«О, это не заняло много времени. По городу ходят слухи о внезапном появлении Укротителя ранга S. Я имею в виду, я понятия не имел, что старший брат такой известный парень! Вы совсем не похожи на S ранг!»

Ой, не нужно подлизываться.

Я вздохнул: «Понятно, нет, подождите. Знаете что? Просто зайдите. Я не хочу, чтобы вы, ребята, вот так прислонялись к моему забору. Я не могу наслаждаться едой.»

«Отлично~! Вы слышали его! Мой старший брат говорит, что мы можем войти! Кстати, здесь очень вкусно пахнет. Да, ребята?»

По подсказке Льюиса все кивнули, глядя на меня своими сияющими глазами. Подождите, я думаю, что блеск был от их слюни...

«Да, да, я понимаю. Ну, заходите.» как только я открыл дверь, молодые люди в панике вбежали и рванули к печи для барбекю.

Я предполагаю, что это признак их сдержанности за то, что они не прыгают на гриль для барбекю...

Не то чтобы было на что прыгать, так как все субпродукты на гриле были съедены. На самом деле пришло время выложить очередную порцию субпродуктов.

Пока я занят едой, сверкающие глаза сирот напомнили мне о голодных зверях. Я

действительно не думаю, что у меня достаточно еды... К тому же субпродукты требуют больших усилий для приготовления...

Хм?

Охохохо.

Мне только что пришла в голову отличная идея!

«Хм, хотите мяса?»

Все мальчики и девочки яростно закивали мне.

«Однако я могу дать вам немного...»

Приветствие прервало меня, и дети снова бросились к пустой печи для барбекю. Подождите, на ней ничего нет... ах, нашли тазики с сырыми кишками...»

«Эй, эй, подождите секунду!» Пришлось блокировать их своим телом. — «Подожди, есть условия.»

«Что такое, старший брат? Разве нельзя их сказать нам после того, как покормите нас?» – возмутился Льюис.

Я указал на пустой гриль: «Что именно ты собираешься здесь есть?»

«Аууу...»

«В любом случае, я не кормлю бесплатно. Ты лучше всех должен знать цену мясу из подземелий. Тем не менее, я готов позволить вам поесть, если вы мне поможете, как вам?»

«...Чем?» Льюис скрестил руки на груди, в его голосе звучала настороженность, но его глаза были сосредоточены на гриле.

Как мило, приятно видеть, как он изо всех сил старается не соблазниться хорошей едой и защитить своих друзей.

«Ничего сложного», — сказал я, показывая им миску с потрохами. «Это толстый и тонкий кишечник подземных коров и свиней.»

«Что, э-э-э, подождите. Вы уверены, что это то, что мы учуяли?»

«Хеххе, я уверен, что вы настроены скептически», — сказал я. «Я буду жарить их для своих фамильяров, и вы можете решить, хотите ли вы есть, как только они будут готовы. Однако, как только вы их съедите...»

Глоток.

«Эм, так что вы хотите, чтобы мы сделали?»

«Ты поможешь мне убрать и переработать субпродукты,» — мягко сказал я. «Что ж? Звучит как хорошая сделка?»

«Эм, конечно», — Льюис посмотрел на своих спутников. «Мы сделаем уборку, верно?»

«Ага!!»

«Отлично, — сказал я. — Подождите, я сначала положу мясо на гриль.»

Под бдительным взглядом детей я насыпал на гриль кусочки субпродуктов, прежде чем открыть [Ящик с предметами]. Пока мясо шипело, я достала наборы тарелок и вилок. Здесь был 21 ребенок, поэтому 21 набор был взят и передан Льюису, чтобы он передал его друзьям.

«Верно, это займет некоторое время...»

«Ой! Не забывай, что мы тоже будем есть!» Фер внезапно заговорил.

«Вау, гигантский волк только что заговорил!»

«Удивительно! Я никогда не видел говорящего волка!»

«Я тоже!»

Сироты скорее обрадовались, чем испугались встречи с говорящим волком. Я думаю, они, вероятно, не знали, что Фер был легендарным зверем Фенриром.

Их также интересовали Дора и Суй.

Тем не менее, как только мясо было готово на гриле...

«Время есть~» крикнул я.

Внезапно дети окружили гриль для барбекю. Мои фамилляры были ошеломлены тем, что их отбросили в сторону ради еды.

Ахаха.

«Хорошо, все. Стройтесь», — крикнул я. «Здесь горячо, поэтому это может быть опасно. Станьте в очередь, люди.»

«Вы слышали старшего брата», — сказал Льюис. «Стройтесь, как в приюте.»

С некоторой неохотой дети выстроились в очередь. Я положил на их тарелки разные части жареных субпродуктов вместе с щедрой порцией риса и соуса для 21 ребенка, а затем подал Фер и остальным.

«Мууу, подумать только, что эти сопляки бросят нас ради еды», — пробормотал Фер, жуя свою еду.

Фер... ты последний, у кого есть право жаловаться. Кто был тем, кто стал фамилляром слабака 1-го уровня ради еды?

Тем временем дети были заняты жеванием своей порции субпродуктов и риса.

«Текстура немного странная, но вкус приятный!»

«И очень ароматное~»

«Раньше я думал, что эти мягкие дряблые вещи, которые мы получаем, — это плохо, но они

действительно вкусные!»

«Я все еще думаю, что это немного странно...»

«Если это мясо, то мне всё равно~»

Судя по тому, как быстро исчезали мясо и рис, я мог сказать, что субпродуктов не хватит. Поэтому, положив на гриль побольше субпродуктов, я достал обычные Подземные Свинину и Говядину и начал их готовить, чтобы накормить сегодняшних неожиданных гостей.

Что касается говядины, я планирую просто обжарить её как большие стейки на сильном огне с солью и перцем, и затем положить стейки на фольгу «отдохнуть». Что касается отличной свинины, я решил уделить ей немного дополнительного внимания.

Давайте попробуем приготовить особенное корейское барбекю из свиной грудинки. Мясо было предварительно порезано для более равномерного приготовления. Это позволит мне готовить и свинину, и говядину на одном огне, не беспокоясь о том, что что-то недожарится или пережарится.

Соус для свиной грудинки был моим любимым соусом якинику с небольшим количеством острого сока кимчи.

Конечно же, стейки из говядины быстро обуглились над горячими углями, а затем были помещены под фольгу, доходить. Свиная грудинка тоже была приготовлена быстро, и все, что мне нужно было сделать дальше, это пройти по предварительно сделанным надрезам, чтобы разделить мясо на кусочки. Разделав свинину, я нарезал стейки и полил говядину соусом для стейков.

«И так, все подойдите со своими тарелками!»

На этот раз я подал обычную свинину и говядину с хлебом и нашинкованной капустой. Мясо из подземелий высших видов было бы слишком роскошным для сирот, поэтому подойдет обычная свинина и говядина из подземелий.

Тем не менее дети поглощали мясо так, как будто завтра не наступит.

Господи, пожалуйста, не спешите...

«Уф~ Это было невероятно~» Льюис с довольным выражением лица потер живот.

«Я так наелся~»

«Это первый раз, когда я ем столько мяса, сколько хочу, это рай~»

«Это было действительно вкусно.»

«Хааа~~»

У меня 21 ребенок растянулся в саду, все с удовлетворением похлопывают свои выпирающие животы.

«Кхм, после небольшого перерыва обязательно помогите мне, как вы и обещали!»

«Ээээ!!!»

Дети смотрели на меня с тревогой на лицах.

«Что за «э-э-э»? У нас есть сделка, не так ли? Вы уже наелись, так что будет справедливо отплатить мне своим трудом.»

«Ну, тут уж ничего не поделаешь», — Льюис вскочил на ноги. «Сделка есть сделка.»

«Думаю, он прав.»

«Надо помочь...»

«Я могу есть столько мяса, сколько хочу, так что это справедливо...»

Фухахахаха!

У меня есть рабочая сила.

Пора работать, детишки!

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2255048>