

Глава 359:

Наконец, наступил день перед Фестивалем Мясного Подземелья.

Узнав о грядущем фестивале от Мейнарда и Энцо, я узнал подробнее об этом в Гильдии Торговцев. Оказалось, что, несмотря на то, что мой торговый ранг был невелик, я мог подать заявку на место за прилавком всего за 3 серебряных монеты.

Для тех, у кого нет карты, они все равно могли участвовать, заполнив форму заявки, плюс, конечно, плата за подачу заявки в размере 3 серебряных монет.

В любом случае, мне нечего было делать после подачи заявления. До Фестиваля оставалось еще девять дней, и мне действительно не нужно было их тратить на то, чтобы подготовиться к этому единственному дню. Верно, хотя нам разрешено ставить наши прилавки на три дня, я планировал продавать свои товары только один день.

Моей главной целью при установке прилавка было немного развлечься и окунуться в фестивальную атмосферу в качестве владельца киоска. Так что мне незачем было соревноваться за места в Топ-5 и лишать возможности людей, которые отчаянно хотят выделиться и улучшить свою жизнь.

В любом случае, после регистрации на фестиваль мне действительно больше нечего было делать, кроме как снова нырять в подземелья. Я уговорил Фера, Суй и Дору выйти и насладиться прогулкой по прилавкам вчера вечером и сегодня утром. Однако желание пойти в подземелья было слишком сильным и все трое продолжали приставать ко мне по этому поводу.

Не то, чтобы я действительно возражал, так как я мог получить много хорошего мяса. Под большим количеством я подразумеваю смехотворное количество. Дошло до того, что я всерьез подумывал больше не собирать мясо, но благоразумие взяло верх, и в итоге я собрал все до единого пакета. В противном случае это было бы огромной тратой хороших ингредиентов.

Теперь они широко представлены в моем [Ящике для Предметов].

Тем более, что мы трижды полностью зачищали нижние этажи.

Тем не менее, мне удалось продать довольно много свинины и говядины из подземелья с более высоким рейтингом Джаннино. Благодаря предстоящему фестивалю спрос на высококачественную свинину и говядину из подземелья увеличился более чем вдвое из-за увеличения потока туристов.

Несмотря на это, количество мяса в моем [Ящике для Предметов] было так много, что мне не нужно беспокоиться о том, что мясо закончится, даже если вокруг будут эти едоки.

По крайней мере, сейчас.

Именно поэтому, после трех дней подряд в подземелье, я отказался идти дальше.

Я взял выходной, чтобы успокоиться, и еще раз просмотрел рынок, прежде чем выбрать свой продукт. На этот раз я купил еду в специализированных ресторанах, где подают высококлассное мясо из подземелий, чтобы угостить своих фамильяров. Это было чертовски дорого, но не то чтобы я не мог себе этого позволить.

Наконец, просмотрев все прилавки и магазины, я решил остановиться на прилавке с хот-

догами!

Чтобы усложнить себе задачу, я планировал максимально использовать местные ингредиенты и приправы. Тем не менее, я буду продавать только один тип хот-дога, который представляет собой простой хот-дог с кетчупом, ну, в любом случае, типа томатного соуса.

Из моего расследования, пока были прилавки, которые продавали мясо в оболочке как «колбасу», я не видел ни одного продукта «мясо в хлебе». Так как это было бы новшеством, я считаю, что мой киоск преуспеет.

Главное, чтобы было вкусно.

Таким образом, за пять дней до дня фестиваля Мейнард и Энцо приехали рано утром, чтобы помочь мне с моей подготовительной работой. Было решено, что они помогут мне за пять дней до фестиваля, чтобы у них было больше времени на подготовку собственного прилавка.

Хорошо, мне нужны люди для помощи. Я уже много раз делал сосиски, но было бы неплохо, чтобы люди мне помогали. У меня нет проблем с измельчением большого количества мяса высокоранговых видов с помощью мифриловой мясорубки Суй.

«Вау! Это сделано из мифрила!!»

«S ранги наверняка зарабатывают много денег...»

«Хм, в любом случае, нам нужно измельчить это мясо. Суй поможет мне смешать приправу. Смотрите сюда, на такое количество мяса смешайте такое количество соли, перца, трав...»

«Что вы собираетесь делать, мастер?»

«Хехехе, я буду делать сосиски.»

«Что!!!!»

«Хм? Что это?»

«М-мы снова будем обрабатывать кишки?» — заскулили два мальчика.

Зачем им... о!

«Ах, кхм, нет, нет, не надо. У меня есть несколько переработанных оболочек», — все куплено в [Net Super]. «Значит, в этом нет необходимости. Все, что нам нужно сделать после измельчения и добавления в мясо специй, — это нафаршировать оболочки.»

«Уф, это тоже как-то фу...»

«О? Вы когда-нибудь делали сосиски?»

«Хм? О да, это было действительно утомительно. Однако много резать, чистить и соскабливать...»

«...начинка мяса - самый сложный процесс.»

«Ах, для этого у меня есть это! И это! И это!» Я достал свое секретное оружие: насадку для

мяса, насадку для сосисок, а также коллагеновые оболочки!

«Вау...»

«Все это для начинки сосисок?»

Когда они перестали удивляться, мы все принялись начинять большое количество сосисок. Должен признать, что наличие всего этого современного оборудования для начинки сосисок делает набивку колбасы очень простой...

Пока мальчики набивали сосиски, я приготовила соус. Я купил себе полмешка местных помидоров, которые быстро очистил и нарезал на кусочки. Я также нарезала много чеснока и лука.

Чтобы приготовить томатный соус, сначала обжарьте лук до прозрачности. Затем добавьте чеснок и обжарьте до появления аромата, затем добавьте нарезанные помидоры и варите на медленном огне, пока жидкость не выпарится, а затем раскрошите несколько кубиков консоме. Когда консистенция станет подходящей, доведите по вкусу солью и перцем.

Простой, но универсальный томатный соус.

Что касается хлеба, я купил самый мягкий овальный хлеб, который только смог найти в местной пекарне. Это было все еще немного трудно, но осуществимо. Я поджарил несколько сосисок, нарезал их ломтиками и сделал что-то более похожее на сэндвич с колбасой с томатным соусом, чем на настоящий хот-дог. Что ж, невозможно приготовить настоящий хот-дог без подходящих булочек для хот-дога.

Должен ли я просто купить их в [Net Super]?

«Вау! Это классно, мастер!»

«Ага!»

Ну, по крайней мере, мальчикам они нравились.

«Я никогда не видел мяса, подаваемого в таком хлебе!»

«Это действительно вкусно! Мы вам не проиграем!»

Мальчики ели и хвалили бутерброды с колбасой, но... их щеки были в соусе, а у Мейнарда на рубашке застрял кусочек колбасы. Хм, надо подумать...

«Что-то не так, мастер?»

«Я думаю о хлебе. Это не та форма.»

«Хм? Форма?»

«Не только форма, но и текстура, немного сложно аккуратно есть хлеб с мясом...»

«А? Ну, я не знаю насчет текстуры, но одна из сестер в приюте очень хорошо печет хлеб.»

«По крайней мере, у нас всегда есть хлеб благодаря излишку пшеницы.»

«О?» Я моргнул. Сестра в приюте? Может быть... В моем сознании внезапно возник образ милой и заботливой сестры, одетой в одну из этих милых христианских церковных мантий.

«Да, она может испечь круглый хлеб, длинный хлеб, хлеб в форме спирали...»

«Хм, хм, интересно, сможет ли она испечь хлеб, который я хочу...» Я могу дать ей образец хлеба на сковороде, который я ищу. Даже если это не оригинал, иметь что-то похожее было бы хорошо. Что касается текстуры, я мог бы дать им быстрорастворимые дрожжи...

«Добро пожаловать в наш приют, мастер!»

«Добро пожаловать, добро пожаловать!»

Меня приветствовали директор и две сестры, заведовавшие приютом. Директор был добродушным дядей, а две сестры позади него выглядели старше его...

«Хм, э-э, нет, нет, я тоже получил от них много помощи. Ахахаха...»

«Извините, но мы немного заняты. Есть что-нибудь...»

«О да, я слышал от Мейнарда и Энцо, что одна из сестер из приюта очень хорошо печет.»

«О боже, какое преувеличение!» — воскликнула одна из сестер.

«Я надеялся сделать заказ на особый хлеб», я мог бы также попытаться добиться того, что я намеревался сделать, и заказать булочки для хот-догов из приюта.

«Извините, но мы очень заняты...»

«Я готов заплатить по 5 монет за хлеб, за 500 штук.» Я продолжил: «Я даже заплачу предоплату.»

«... ...»

«Ахм, ах, какой хлеб вам нужен?» голос директора немного дрожал. Цена буханки хлеба того размера, который мне нужен, составляет 2 монеты каждая. Я плачу в два раза больше рыночной цены.»

«Ну... как-то так, — я показал им стандартную удлиненную сковороду, предназначенную для хот-догов.

«Текстура необычайно мягкая. Что касается формы...»

После некоторого обсуждения я передал большую банку быстрорастворимых дрожжей, которые я купил в [Net Super], вместе с некоторыми основными инструкциями по их использованию.

Наконец, я тут же сдал 2 золотых и 5 серебряных монет.

«Хлеб мне нужен только утром в день фестиваля, — сказал я. «Поэтому, пожалуйста, не торопитесь экспериментировать. Остатки дрожжей можете оставить себе и несколько раз поэкспериментировать испечь сначала хлеб для детей.»

Директор благодарно поклонился мне: «Да пребудет с вами благословение Богини Земли

Кишар.»

Я думаю, было бы опрометчиво сказать ему, что у меня уже есть Благословение (малое) от этой конкретной богини?

Вечером перед фестивалем я решил хорошо поесть и лечь спать пораньше, чтобы быть в полной боевой готовности к фестивальному дню.

Решено, давайте сегодня вечером будем есть питательное и вкусное жаркое из субпродуктов.

Я заплатил сиротам, чтобы они убрали остальные потроха, которые я собрал из подземелья, ну, большинство из них, их было много, и я не хочу переутомлять этих детей.

В любом случае, это означало, что у меня в [Ящике для Предметов] полно чистых и готовых к употреблению субпродуктов. Итак, давайте их есть!

В ту ночь у меня закипало восемь кастрюль.

Ингредиенты тушеного мяса включают капусту, ростки фасоли, зеленый лук и очень важные говяжьи толстые кишки.

Я добавил много чеснока, но ограничил количество перца чили, так как Суй была чувствительна к острой пище.

В качестве основы для супа я выбрал известный бренд, который может похвастаться подлинным вкусом хаката в соевом соусе и мисо. Вскоре воздух наполнился запахом бульона бонито, бурых водорослей и мисо.

«Вау, они хорошо выглядят...»

«Ой, уже готово?»

«Все еще нет?»

«Сколько ждать? Я голодна...»

«Почти», — сказал я, проверяя горшки. Наконец, я потушил огонь и подал еду.

Под подачей я подразумеваю, что каждый из моих фамильяров получает по две кастрюли.

«В этой на основе соевого соуса, а в другой — на основе мисо. Будьте осторожны — горячо.»

Фер и Дора использовали свою Магию Ветра, чтобы охладить свои кастрюли, в то время как Суй уже поглощала еду.

«Вкусно~~»

«Несправедливо!»

«Гуу...»

Воздух вдруг стал еще холоднее.

«Эй, не торопись», — отругал я. «Ешь медленно.»

Я уже ставил на плиту новые кастрюли. Для моих фамилъяров этого было недостаточно. В любом случае, даже если я просчитался, я могу просто убрать лишнее в свой [Ящик для Предметов].

Пока тушеное мясо медленно готовилось, я тоже уселся поесть. В отличие от моих нецивилизованных фамилъяров, я перелил еду из кастрюли с соевым соусом в миску и откусил кусочек капусты.

«Как и ожидалось от известного бренда. Вкус отличный.» Я быстро опустошил миску и потянулся за кишечником. Вау, аромат хорошо проник в мясо~

Как только моя миска опустела, я наполнил ее ингредиентами из тушеного мяса на основе мисо.

«Хм, хм, вкус мисо действительно насыщенный и придает ингредиентам другой вид. Как-то более сытно, в то время как соевый соус дает более изысканный вкус.»

Теперь о другом.

Пш-ш-

Глоток,

глоток...

«Пахахах! Это было превосходно!»

Я наслаждался горячей едой и холодным пивом, пока не раздались крики о добавке.

Как и ожидалось, после нескольких порций мои фамилъяры наелись. Время убирать остатки.

Я собрал остатки супа из каждой порции «секунд» в одну кастрюлю и бросил немного яичной лапши в суп на основе соевого соуса.

Пока мои фамилъяры ели лапшу, я раздумывал, положить ли удон в мисо-суп или в рис...

Ааааа, в рис!

Вкусный и роскошный рисовый суп с большим количеством взбитых яиц и зеленым луком~~

Ужин был прекрасным.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2273620>