

Глава 364:

Фестиваль завершился. Пришло время поговорить о возвращении в Карелину.

Тем не менее, Фер, Суй и Дора, в частности Фер, все еще пытались настоять на том, чтобы отправиться на «последнюю охоту». Пришлось быстро прекратить подобные разговоры.

Хотя мой [Ящик для предметов] имеет бесконечное пространство, он уже был настолько полон мяса, что я вздрогнул. Это был бы отличный сувенир для жителей Карелины, но мне действительно не нужно столько мяса...

Чего я действительно хотел, так это вернуться в Карелину и приготовить все виды блюд из говядины и свинины с этим особенным мясом на моей специальной, полностью оборудованной кухне и с помощниками. Тем не менее, мы обязательно вернемся сюда на следующий год.

По традиции я потратил пару дней на приготовление еды для поездки домой. Конечно, я мог бы приготовить еду в дороге, но гораздо проще просто взять что-нибудь к рису или просто собрать кучу быстрых бутербродов.

На этот раз я приготовил столь любимые во фритюре карааге, тонкацу, жареную куриную котлету, жареный свиной фарш, а также классические блюда, такие как стейк солсбери, курица терияки, стир-фрай из свинины и имбиря и менее традиционный стир-фрай с мясом и овощами.

Мейнард и Энцо пришли навестить меня на второй день.

«Мастер, мы очень, очень, очень благодарны вам за помощь!»

«Большое спасибо за вашу помощь!»

«Я имею в виду, что мы действительно уверены, что у нас все получится.»

«Но занять 5-е место? Это невообразимо!»

«Особенно с первой попытки!»

«Да, да, мы получили много приглашений из разных ресторанов.»

«Мы хотели уйти немедленно, но к нам пришло много представителей.»

«Приглашений тоже было много!»

«Ну, ребята, вы все-таки попали в топ-5 с первой попытки. Так что для ресторанов имело смысл искать вас.»

«Мы очень счастливы...»

«Да, но вот в чем дело...»

Ого, атмосфера вдруг стала серьезной.

«Мы хотим открыть собственный продуктовый киоск!»

«О?»

«Видите ли, в ресторане хорошо и все такое.»

«Но мы хотим подавать то, что нам нравится.»

«Да, и мы можем видеть лица клиентов, когда они впервые пробуют субпродукты!»

«Это великолепно! Как будто они не доверяют ни нам, ни мясу, но потом, когда вкус поражает их, это как бац!»

«В любом случае мы надумали, и мы также говорили об этом с директором приюта.»

«Понятно, звучит хорошо. Будете ли вы продолжать подавать мясные субпродукты?»

«Да, мы продолжим готовить все виды внутренних органов так, как вы нас учили. Это вкусно и, прежде всего, дешево.»

«Наша группа авантюристов из приюта тоже иногда собирала субпродукты.»

«Я знаю, что вы, ребята, с большим энтузиазмом относитесь к использованию субпродуктов, но», — предупредил я. «Мясные субпродукты легко портятся.»

«Да, мы уже поняли это.»

«Будем осторожны и переработаем субпродукты быстро.»

«Варёные субпродукты не так быстро портятся, но мы уже решили забрать всё обратно и позволить всем съесть то, что не продали.»

«Да, нет смысла портить хорошую еду.»

«Хорошо, пока вы, ребята, помните об этом.»

«Ага!!»

«Ах да», — сказал Мейнард. «Кстати, я слышал, что мастер Гильдии Торговцев приходил к вам.»

«Мастер, вы заняли 13-е место, хотя открылись только на один день!»

«Вы могли бы быть номером 1!»

«Многие повара уже слышали о вашей еде и многие пытались вам подражать.»

«Действительно?» Я был озадачен. «Ну, хот-доги не так сложно приготовить, такие вещи, как сосиски, уже существуют.»

Мейнард и Энцо тяжело вздохнули.

«Мастер, я научился у вас многим ценным вещам, но обычно, если люди начинают подражать тому, что вы делаете, вы должны бороться с этим.»

«Энцо, не слишком ли это хлопотно? Я не собираюсь драться из-за хот-догов. Хлеб был сделан в вашем приюте, я просто положил в хлеб сосиску.»

Это был рецепт, о котором я случайно вспомнил, пытаясь использовать ингредиенты этого

мира. Хотя я немного схитрил, дав сестре полкило сухих дрожжей...

Мейнард вздохнул: «Вы слишком мягок. Вы сделали что-то, чего раньше никто не видел, и все знали, что именно вы впервые приготовили эти хот-доги. Вы имеете полное право жаловаться на этих подражателей!»

Хотя хот-дог — не моя идея...

«Хм, не нужно жаловаться. Я бы предпочел, чтобы они усердно работали над рецептом и придумывали еще более вкусные хот-доги.»

Мальчики вздохнули.

«Думаю, мастер есть мастер, в конце концов. Я думаю, видеть, как другие пытаются подражать твоим блюдам, как идиоты, тоже довольно забавно.»

«Да, ха-ха.»

Они оба вдруг улыбнулись мне.

«Мастер...»

«Можете ли вы научить нас большому~»

«А? Ну, если вы хотите узнать больше. Вы можете помочь мне с приготовлением еды.»

Они снова вздохнули.

«Я думаю, мастер — единственный человек, который может искренне сказать такое.»

«Действительно, обычно повара охраняют свои рецепты как свою жизнь»..=

«Ну, я не повар.»

«Что вы говорите?! Навыки мастера на уровне лучших из лучших!»

«Даже лучше!»

«Ахахаха», в конце концов, это все благодаря отличным приправам и соусам, которые я получаю от [Net Super].»

«Я знаю, что это не зависит от меня, но, пожалуйста, не раскрывайте так легко свои рецепты!» — воскликнул Мейнард.

«Что ж...»

«Пожалуйста, пожалуйста, по крайней мере, держите блюда из субпродуктов в секрете. Это одна из вещей, которым сейчас подражают!» Теперь Энцо цеплялся за меня.

«Э? Серьезно?»

«Да, однако, похоже, они не осознали секрет приготовления субпродуктов, поэтому на вкус все было как дерьмо.»

«Буквально как дерьмо!»

«Ну, пожалуйста, пожалуйста, пожалуйста!»

«Э-эй, нет необходимости держаться так близко. Ладно, обещаю не раскрывать секретов блюд из субпродуктов.» Я сказал.

Мальчики выглядели облегченными, но: «Эй, но как насчет других детей? Они помогали с приготовлением субпродуктов, верно?»

«Не волнуйтесь, мы с ними тоже поговорим.»

«Да, мы поговорим с ними как следует.»

Кхм, ухмылки на их лицах выглядели немного злодейскими...

«Я скоро уеду.»

«Э? Уже?»

«Не слишком удивляйся, Мейнард. На самом деле я здесь не местный.»

«Что ж, это правда, но...»

«Я собрал много мяса в подземелье и тоже наслаждался фестивалем. Но пора возвращаться.»

«Но мы хотим узнать от вас больше, мастер...»

«Не грусти слишком, Энцо. Ребята, вы очень хорошо выступили на фестивале. Я уверен, что у вас все будет хорошо», сказал я ободряюще.

«Но я хочу знать, как сделать тушеные субпродукты еще вкуснее...»

«Что ты говоришь? Делать вещи более вкусными — твоя работа в качестве ученика. Я уже дал основы, вы должны улучшить их», — строго сказал я.

Мальчики все еще выглядели немного беспокойно.

«Что это за хмурые лица? Я вернусь на следующий фестиваль, так что не забудьте улучшить свою кулинарию. Буду с нетерпением ждать возможности попробовать!»

Мейнард и Энцо обменялись взглядами и закричали: «Да!!»

«Ах, кстати говоря, я хотел бы заказать больше хлеба из приюта», эти французские багеты можно было использовать по-разному.

Возможно, когда я вернусь, я попытаюсь уговорить Терезу попробовать приготовить...

«Да! Благодаря вам у нас внезапно увеличились заказы на хлеб. Директор очень доволен!»

«В приюте тоже продают хлеб?» Я спросил. Я имею в виду, я покупал у них раньше, но я не знал, что они активно продают хлеб.

«Мы не продаем много, потому что в городе есть пекарни, но да, это один из способов, которым приют зарабатывает деньги на излишках пшеницы, который мы имеем.»

«Ясно.»

«Мы получаем заказы на «хлеб для хот-догов» теперь, когда повара в городе поняли, что именно здесь можно получить особенный хлеб.»

«Это так? Скажешь директору, что я хотел бы купить столько, сколько сможет сделать приют? Я, вероятно, зайду завтра вечером.»

В конце концов, не нужно беспокоиться о том, что хлеб испортится с моей остановкой времени в [Ящике для Предметов].

«Понял. Однако я должен сказать, мастер, что вы действительно щедр.»

«Ну, может, я и не выгляжу так, но в конце концов я все еще авантюрист S-ранга.»

Конечно, это все благодаря Феру и остальным.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2273626>