"Вот как обстоят дела на данный момент", - сказал директор.

"С точки зрения управления, ну, я делаю все, что в моих силах, вы знаете. У нас здесь есть некоторые правила, и, в основном, все дети должны покинуть это место в 14 лет в качестве учеников на какую-то работу или что-то еще. Тем не менее, к нам приходит больше детей, чем уходит".

"Откуда берутся эти сироты?" спросил я.

"Эх, у нас бывает по-разному. Некоторые потеряли своих родителей из-за нападения монстров, несчастных случаев и так далее. Но мы также получаем детей, чьи родители не могли позволить себе воспитывать их. Так что формально они не сироты, но, независимо от их происхождения, лучший и самый эффективный способ решить этот вопрос - начать профессиональное обучение в 11 или 12 лет. У нас есть дети, которые стали торговцами, поварами, ремесленниками и так далее. Некоторые стали церковными посланниками, ну, а другие продавали свои навыки различными способами."

"Я... я вижу", вау, этим детям действительно приходится нелегко.

"Для детей, которые хотят стать авантюристами, этот старик делает все возможное, чтобы помочь им. У меня остались кое-какие связи с тех времен, когда я был А-рангером. Чтобы поддержать приют, некоторые из более отважных детей отправляются собирать травы по городу. Маленькие детские миссии, которые могут выполнять даже обычные люди. Конечно, вознаграждение, которое они получают от Гильдии, не такое высокое, как у зарегистрированных авантюристов, но они все равно что-то получают."

"Миссии? Разве это не, ну, опасно?".

"Ха! Разве это не детские миссии? Вокруг лугов в пределах видимости от городских ворот достаточно безопасно. Дети могут быстро убежать от внешних угроз, а стража всегда готова отреагировать. Естественно, такие места, как леса, строго запрещены. Половина денег, заработанных на этих заданиях, идет в приют, другая половина откладывается в качестве средств на их будущее, когда они достигнут 14 лет. Таким образом, у них будет немного сбережений, чтобы поддержать свою независимость".

"Звучит как хорошая система", - одобрительно сказал я. "А как насчет образования?"

"Мм, для этого приходили сестры из церкви и давали простые уроки грамоты и математики. Достаточно, чтобы помочь им выжить. Эти сестры, как правило, дворянки с полным образованием, которые решили посвятить свою жизнь помощи менее удачливым", - сказал директор с некоторым чувством.

"Кто-нибудь из здешних детей стремится стать учителем и вернуться в приют, чтобы преподавать?"

"У нас таких пока нет", - немного раздраженно ответил он. "Однако у нас есть дети, которые стали очень перспективными учениками, и их хорошо принимают независимо от выбора профессии. На самом деле, некоторые из них были настолько перспективными, что их записали в ученики еще до того, как им исполнилось 14 лет".

Закончил директор с некоторой гордостью.

Затем он вздохнул: "Что ж, наш успех может быть источником наших проблем. Все больше и больше родителей просто оставляют своих детей здесь, зная, что они смогут получить еду и жилье, а также хорошую карьеру в будущем. Пока что я делаю все возможное, чтобы их всех нормально кормить".

"Значит, расходы на еду все еще являются самой большой проблемой, да?"

"Эти маленькие клещи склонны много есть, особенно те, у кого только что начался рост. Мы отдаем предпочтение пище, которая заполняет желудок, такой как картофель и хлеб. Детям это не нравилось. Черт, мне тоже не нравится, но вот так".

А, "печальный" картофельный суп и черствый хлеб, упомянутый Корнетом ранее.

Наверное, действительно грустно есть это каждый день. Я мало что могу сделать, но у меня есть много мяса из Розендаля и еще много хлеба, который я купил в приюте.

"Вообще-то, прежде чем мы продолжим, ничего, если я сначала накормлю детей? Я, конечно, тоже сделаю пожертвование, и я довольно хорошо готовлю. Я бы хотел одолжить у вас кухню..."

"Правда? Это было бы замечательно. Дети будут рады угощению. Пожалуйста, позвольте мне показать вам кухню..."

Директор привел меня в старинную кухню со старинной печью, работающей на древесном угле. Мне удалось убедить директора оставить меня здесь одного.

Я осмотрел помещение и вздохнул: "Ну, раз это старое здание, думаю, тут не обойтись без помощи....".

Я достал свою любимую Волшебную Печь и открыл [Net Super].

"Итак, что же мне приготовить? Думаю, это должно быть что-то питательное и обильное, так как дети в этом возрасте обычно много едят."

"Ну, как насчет "Свинины с бобами"?

Свинина и бобы - это типичное американское домашнее блюдо, которое часто появлялось в старых фильмах в стиле вестерн. Кажется, они даже продают Свинину с бобами в банках. После того, как я увидел это блюдо по телевизору, мне стало интересно, каково оно на вкус, и я попробовал его приготовить.

Тогда я узнал, что "Свинина и бобы" - это, по сути, томатное рагу со свининой и... ну, бобами. На самом деле это очень хорошее блюдо для детей, особенно для бедных, которые не могут позволить себе купить много мяса. Фасоль - хороший альтернативный источник белка, и я могу добавить в рагу много овощей.

Да, давайте приготовим "Свинину с бобами".

"Теперь, когда я определился с блюдом, давайте посмотрим, что можно приготовить из фасоли...".

Я выбрала несколько больших банок нута. В основном потому, что в этом мире существуют бобы, похожие на нут. Можно использовать практически любой вид фасоли. В Америке используют морскую фасоль, пинто или каннелини. Однако в Японии часто используют соевые бобы, поэтому я тоже купил несколько банок соевых бобов.

Хотя я мог купить сушеный нут и соевые бобы, их пришлось бы долго варить, поэтому я купил консервированные.

Среди других ингредиентов были лук, морковь, картофель, чеснок, несколько банок целых помидоров и свинина из подземелья.

"Так, давайте приступим к подготовительным работам".

Я нарезал свинину кубиками по 1,5 см, посыпал их солью и перцем и отложил в сторону.

Затем я нарезал лук, морковь и картофель кубиками по 1 см и измельчил чеснок. Затем я слил воду из бобов, как соевых, так и нутовых, сохранив воду для приготовления рассола. В дальнейшем она придаст аромат тушеному мясу.

Теперь, когда подготовительная работа была закончена, я достал самую большую кастрюлю и смазал ее оливковым маслом. Сначала я положил измельченный чеснок, а когда чеснок стал ароматным, всыпал нарезанную кубиками свинину, помешивая кастрюлю и следя за тем, чтобы ничего не прилипало ко дну.

Когда свинина немного подрумянилась, я добавил лук, морковь и картофель. Когда овощи стали слегка прозрачными, я добавил целые помидоры, время от времени раздавливая их при помешивании.

Когда рагу начало пузыриться, я добавил воду из рассола, еще немного свежей воды и дала рагу закипеть. Если рагу казалось немного безвкусным, просто раскрошите в него пару кубиков консоме.

Наконец, я добавил консервированную фасоль.

После того как рагу закипело, я убавил огонь и дал ему кипеть, пока овощи не станут мягкими.

Ух ты, оно действительно очень ароматное.

""Мастер~ Суи хочет попробовать~""

Ах, я забыл о Суи.

"Только немного, хорошо? Это для детей. Я сделаю больше позже".

""Хорошо~~""

Я поставила тарелку со свининой и фасолью для Суи. "Ну как?"

""Это вкусно~ мяса немного, но фасоль очень вкусная~""

"Рад это слышать".

Я думал положить в блюдо много мяса, но, учитывая цену мяса и уровень питательности, было бы неплохо добавить фасоль в качестве альтернативного источника белка и добавить больше овощей, чтобы насытить блюдо. Хотя для приготовления бобов требуется много времени, зимой все равно приходится постоянно разжигать огонь, поэтому было бы неплохо иметь где-нибудь кастрюлю с кипящими бобами для еды.

Я нашел директора в его кабинете и сообщил ему, что еда готова.

"Так скоро? Что ж, - он распахнул дверь и крикнул, - пора есть!"

Дети с грохотом ввалились в самую большую комнату в доме, заполняя длинные столы и скамейки. Должно быть, это их столовая.

"Оу, это брат Мукоуда. Он приготовил для всех что-то вкусное. Не забудьте поблагодарить его!"

"СПАСИБО!!!"

Дети спешили к сервировочному столику со своими мисками, но как только они достигали его, они замедлялись и правильно протягивали свои миски для еды.

Это было похоже на школьный обед в столовой.

Также я не мог не заметить, что обед подавала пара очень красивых девушек лет 16-17. Они были одеты в наряды, подобающие монахиням, но из-за своей молодости они выглядели очень мило и симпатично.

"Кхм, у вас здесь есть, ах, другой персонал?" спросил я.

"Хм? А, они? Они из церкви. Они дают общие уроки всем детям и дополнительные уроки по бухгалтерскому учету тем, кто хочет стать торговцами", - сказал директор.

"Понятно, ух ты, это очень мило с их стороны".

"Эх, наверное. Смотрите, вон ваши знакомые".

Действительно, Фер и Дора-тян ввалились в столовую. Они оба выглядели изможденными, опустившись на пол.

"Покорми меня", - раздался в голове ворчливый голос Фера.

Дора-тян только хмыкнула.

"Ах, простите, но это предназначено для детей, поэтому здесь много овощей..."

""Гунуну...""

""Мясо... дай мне мясо...""

"Сейчас, сейчас, я накормлю тебя нормальной едой, когда мы вернемся домой, хорошо?"

""Нуу, если только это будет мясо.""

""Мясо...""

"Да, да", - видимо, дети действительно истощили их силы.

Тем временем, все дети начали есть свинину с бобами. "Вкусно! Здесь есть картофель и, и много других вещей!" "Это... это мясо!" "Мясо? О, о, вы правы, в этом есть мясо~!" "Няммиш~~" Дети выглядели очень довольными, поедая тушеную свинину с бобами. Пара монахинь тоже с удовольствием ели... Интересно, понравится ли им этот рецепт... "Эй, что у тебя в голове творится? Держи руки при себе", - сурово смотрел на меня директор. "Ч-что? Я просто хотел спросить, не хотят ли они, ну, вы понимаете, рецепт "Свинины с фасолью"..." Девушки были очень красивыми, конечно, я это признаю. Хотя я мог восхищаться их красотой, для меня они были всего лишь 16-17-летними школьницами. Старшеклассники находятся строго за пределами моей зоны поражения. "Хм, это так?" Директор сузил на меня глаза. "Ну, я думаю, это нормально". "Кхм, в любом случае, почему ты не ешь?" "Хм, я поем, когда они закончат". "Ну, боюсь, оно исчезает очень быстро". Я приготовил два горшочка свинины с фасолью, но я недооценил аппетит детей, и более чем несколько из них просили добавки. "Все в порядке, я чувствую себя сытым, просто видя, как они с удовольствием едят".

Этот старик... хотя директор выглядит суровым, внутри он очень мягкий...

http://tl.rulate.ru/book/6112/2506155