

Когда мы вышли на 40-й этаж...

"Эххх... еще лес?!"

Зрелище, встретившее нас, было таким же, как и на 39-м этаже: запутанный подлесок и огромные разросшиеся деревья.

"Эй, Фер, насколько велик этот этаж? Он такой же большой, как и предыдущий?" спросил я, глядя на деревья, возвышавшиеся над нами.

"Уму, возможно, он даже больше, чем предыдущий".

"Больше, да?" Нам потребовалось почти три дня, чтобы преодолеть предыдущий этаж, сколько же времени нам понадобится, чтобы преодолеть этот?

"Что ж, ничего не поделаешь, пора идти".

""Оу! Пройдем через это!"

Вздохнул я.

"Оставь монстров Суи".

""Ура~~!!!"

Ну, по крайней мере, один из нас взволнован.

По крайней мере, здесь резко сократилось количество монстров насекомого типа.

На нас нападали все виды монстров звериного типа, включая, но не ограничиваясь ими: Красный кабан, Кокатрис, Скалистая птица, Гигантский додо, Гигантский олень, Гигантские рогатые кролики, Дикие обезьяны и так далее.

Суи стреляла кислотными пулями со своей позиции на голове Фера.

Задачей Дора-тян было собирать дроп, но только если это окажется мясо.

Таким образом, мы прошли через лес с минимальной суматохой.

"Так, давайте на этом закончим."

Фер внезапно остановился и отдал приказ через телепатию.

"Я полагаю, мы могли бы сделать это, поскольку уже темнеет".

Может, мы и находимся внутри подземелья, но в полевых подземельях, похоже, были свои правила относительно погоды, света и температуры. Наверное, лучше не думать об этом слишком много.

""Здесь! Здесь! Здесь!""

"Здесь?"

""Да, здесь! В любом случае, давайте съедим медведя. Я никогда раньше не ел медвежатину."

"Медведя готовить довольно сложно..."

Я тоже никогда раньше не готовил медвежатину. Единственное блюдо из медведя, которое я когда-либо ел, было во время поездки на горячие источники, где нам подали тушеного медведя. Само медвежье мясо не показалось мне слишком странным, и оно было довольно вкусным в рагу на основе мисо.

Поскольку я заядлый кулинар, я спросил в гостинице, как это блюдо готовится, так как известно, что медвежье мясо довольно вонючее, если его неправильно приготовить.

"Думаю, я мог бы приготовить рагу..."

""Тушеное мясо - это здорово! Давайте сделаем рагу!""

"Уму".

""Мясо~ ура~!!!""

Так, поскольку все, кажется, в восторге от этого, давайте приготовим рагу из медвежатины.

Хм...

Я слышал, что на качество медвежьего мяса может влиять возраст, время года, в которое оно было убито, и практика слива крови, чтобы уменьшить любые странные запахи, но...

Я попробовал понюхать мясо.

Никакого странного запаха не было. Оно пахло чем-то вроде дичи, но не в плохом смысле. Более того, это было мясо монстра, так что кто знает, применим ли здравый смысл из моего предыдущего мира?

Я отрезал небольшую часть мяса, приправил его небольшим количеством соли и перца и осторожно обжарил на сковороде. Мой стандартный порядок действий для всех новых видов мяса.

"Хм, ну, для медвежьего мяса это на удивление не странно. Кроме того, оно немного жевательное, но не слишком жесткое, типичное для мяса дичи, но это все. Хм, давайте перестрахуемся и удалим щелочь, но в остальном, я думаю, все должно быть в порядке?".

Для приготовления рагу я решил как можно точнее следовать рецепту, который мне дали.

Сначала овощи.

Порежьте дайкон и морковь кубиками. Затем нашинковать целый корень лопуха и замочить кусочки в воде.

Далее я нарезаю медвежье мясо довольно тонкими ломтиками. Я не планирую готовить тушеное мясо слишком долго, так как меня ждут голодные друзья.

Поскольку на приготовление тушеного мяса требуется время, я решил использовать все четыре печи и приготовить сразу четыре горшка тушеного мяса. Получилось много еды, но у моих друзей большой аппетит, так что...

В общем, я плеснул кунжутного масла и, помешивая, обжарил кусочки медвежатины в горшочках, пока мясо не было готово, а затем добавил овощи, время от времени помешивая и давая медвежьему маслу покрыть все. Я добавил бульон из ламинарии (приготовленный из гранулированной ламинарии и воды) и увеличил огонь до среднего.

После того, как рагу прокипело некоторое время, я приготовил сито с мелкой сеткой, чтобы очистить его от появившейся щелочи. Как ни странно, щелочи оказалось гораздо меньше, чем ожидалось. Как только в рагу не осталось щелочи, я добавил красное мисо и мирин и убавил огонь до медленного кипения.

Пока рагу варилось, я подготовил грибы эноки, грибы симеджи, зеленый лук-порей и тофу. Когда остальные овощи стали мягкими, я попробовал суп на вкус, хм, неплохо.

К этому моменту все было готово. Все, что мне оставалось сделать дальше, это разложить грибы, лук-порей и тофу на поверхности рагу, и оно было готово к подаче.

"Фух, это заняло немного времени, но наконец-то готово".

"Наконец-то."

""Я устала ждать.""

""Голодный~~""

"Извините, ребята, тушеному мясу нужно время, чтобы закипеть. В любом случае, вот, пожалуйста." Я разлил рагу по мискам и подал всем.

"Муму, количество овощей немного раздражает, но я голоден, так что не возражаю".

""Я с нетерпением ждала этого!""

""Вкусно~~!""

Ух ты, первая кастрюля исчезла как не бывало. Эти ребята действительно знают толк в еде.

К тому времени, когда мои знакомые объявили себя сытыми, все четыре горшка были пусты.

"Это было действительно хорошо", - заявила Дора-тян. "Однако, он все еще не может победить Минотавра".

"Уму, согласен, у него есть свои уникальные моменты, и он хорош время от времени. Однако Минотавр все равно лучше".

""Суи нравится это~~ Суи тоже любит мясо~""

Хм, думаю, я должен согласиться, медвежатина хороша время от времени, но гигантский Минотавр должен быть победителем.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2747850>