

Глава 127 – «Вареная свинина и маринованные яйца всмятку».

«Ну, и что же мне делать дальше?» – спросил я себя, когда мои контрактные монстры пошли еще раз вздремнуть после того, как съели свой обед, состоящий из стейков с рисом.

Так, посмотрим. Я накопил большое количество черного хлеба в магазинах Дорана. Это означало, что тушеное мясо или суп вместе с черным хлебом вкуснее? Рагу? Я мог бы приготовить тушеное мясо говядины, как раньше. Я вспомнил, что данное блюдо стало настолько популярным, что после одного приема пищи не осталось ничего. Я погладил печь, что стояла сзади меня, ведь благодаря ей теперь я мог готовить больше.

Я заказал в «Net super» еще парочку кастрюль, а также сливочное масло, банку с соусом деми-глас и бутылку, чтобы пополнить блюда, которые были пропущены в моем рецепте с тушеной говядиной.

Хорошо, давайте-ка начнем, шкурка, порубим, ломтик-ломтик... «Варите, пока овощи не станут мягкими, а затем добавьте банку с соусом деми-глас и кетчуп, прокипите и все будет готово» - напомнил я себе, одновременно шинкуя капусту и тщательно промывая её под чистой водой.

Когда я был студентом, я обычно зарабатывал деньги, работая неполный рабочий день в кухнях общежития колледжа, помогая готовить и убирать. Несмотря на этот опыт, на самом деле, я не столь хорош в приготовлении капусты, но это нормально, если в ней изредка попадаются большие, не порезанные кусочки... Так, что же мне нужно сделать сейчас? Ах, добавить соус деми-глас и кетчуп прямо в овощи, затем уменьшить огонь и оставить их тушиться. Сделав это, я нарезал еще больше капусты... Фух, так ведь? У меня почти закончилась капуста, чтобы резать её.

Я посмотрел на гигантскую кучу измельченной капусты и пожал плечами, на самом деле я не хотел нашинковать так много, но это была простая рутинная работа. У меня были планы на оставшуюся капусту, поэтому я отложил нож и убрал овощи в свое хранилище с предметами. После этого я заглянул в кастрюли на плите, где варилось говяжье рагу. Я еще немного помешал тушеное мясо, прислушиваясь к звукам булькающих пузырей в кастрюле. Да, все шло отлично.

Что же я сделаю дальше...? Я хотел приготовить бургер, но я израсходовал весь фарш, и мне потребовалось бы много времени и усилий, чтобы приготовить его прямо сейчас. Ах, вспоминая свою работу на кухне в общежитии, я вспомнил еще одну работу на полставки, которую я выполнял, будучи студентом, работая в ресторане, рамэн. Я мог бы приготовить вареную свинину, один из необходимых ингредиентов для рамэна, ведь она была достаточно вкусной и подавалась прямо к рису, как и говяжий гюдон. Думая о рамэне, я мог также добавить в него яйцо всмятку, в качестве одного из вариантов, хмм.

Приготовление вареной свинины означало заказать еще одну кастрюлю из «Net super». Я также приобрел кулинарную нить, лук-порей, чеснок, имбирь и яйца. Прежде всего, я связал мясо в тесные связки кулинарной нитью. Они не должны выглядеть изящно, главное

правильно, как это делают профессионалы в рамэн-ресторанах. Главное, чтобы куски свинины были в пучке, чтобы они не развалились при варке, поэтому я просто наматывал нить вокруг кусков мяса, пока они не приобрели правильную форму.

Я смазал маслом сковороду и поставил на сильный огонь, прежде всего, чтобы обжарить мясные узелки, а после запечь их.

Время варки. Я добавил воду, соевый соус, мирин, саке и сахар в новую кастрюлю. И принялся кипятить содержимое, попутно бросая белые корневые части лука-порея, оставшийся лук и морковь, измельченный чеснок и нарезанный имбирь. Как только вода закипела, я добавил обжаренное мясо и дал ему приготовиться должным образом.

Пока все готовилось, я сделал несколько яиц всмятку. Совет: если вы сделаете маленькое отверстие в нижней части скорлупы перед тем, как варить яйца, это облегчит их чистку. Я использовал булавку, чтобы сделать это, а позже захотел заполучить новомодный гаджет за 100 иен. Хмм, я заглянул в «Net super», и, конечно же, заказал его. Он, однако, не стоит 100 иен (плюс налог с продаж), но за три медные монеты это было все еще довольно дешево. С помощью гаджета просверлите отверстие в скорлупе, варите яйца около шести минут, позволяя им мягко переворачиваться, чтобы желтки зафиксировались посередине, после замочите их в холодной воде и снимите скорлупу.

После этого я выключил огонь под вареной свининой. Я дал ей остыть, оставив на ночь, чтобы она мариновалась. Но что я мог делать дальше? Тушеное мясо все еще готовилось, и мне приходилось только ждать, пока свинина остынет. Яйца были готовы. Все горелки были заняты, но вот духовка... Хмм, может быть, ростбиф? Я нарезал щедрый кусок мяса быка с кровавыми рогами, заправил его оливковым маслом и покрыл тертым чесноком, солью и перцем, после положил его в предварительно нагретую духовку на верхней полке. Я начинал понимать, как работает духовка, пристально наблюдая за приготовлением мяса. Когда оно приобрело надлежащий коричневый цвет, я вынул его и завернул в алюминиевую фольгу, позволяя готовиться в остаточном тепле, пока я был занят стейками из гигантских оленей, которые я приготовил вчера.

У меня было много свежего чеснока, поэтому на этот раз я не использовал соль с травами. После того, как мое терпение иссякло, я достал мясо, разрезая его. Оно выглядело хорошо приготовленным, коричневым и свежим снаружи, но ярко-розовым в середине, с сочащимися соками изнутри. Теперь нужно попробовать.... Ох, это вкусно.

Моя попытка перекусить была прервана.

[Ты приготовил ужин?] – сказал Фер, как и всегда.

[Я голоден, ты же знаешь...] – поддержал его Дора.

[Еда, еда...] – сказала наконец Суи.

Ага, эти трое определенно не упустят шанс прервать меня, особенно когда я собираюсь поесть. Но, этот ростбиф не должен был быть сегодня на ужин, я вообще еще не приготовил его, да и жаркого не хватит для этой прожорливой троицы, не говоря уже обо мне... бутерброды с ростбифом, может быть. Нет, я должен любой ценой спасти свой ростбиф. Берегите мясо! У меня есть измельченная капуста, вот черт.

[Пожалуйста, подождите.] – приказал я, взглянув на кастрюлю с вареной говядиной, прежде чем снять её с плиты. Она выглядела очень хорошо, но пахла еще лучше.

Я оставил её на ночь, чтобы она остыла, да и чтобы вкус бульона полностью впитался в приготовленное мясо, чтобы оно стало действительно вкусным. Я сделал то же самое с яйцами всмятку, положив их в кастрюлю, чтобы они мариновались в смеси соевого соуса и мирина, всю ночь.

Как только я разобрался с вареной свининой, я начал готовить бутерброды с ростбифом. Я купил хлеб с маслом и луковую заправку в японском стиле. Я разогрел хлеб в духовке, намазал ломтики сливочным маслом, покрывая их капустой, а затем добавил кусочки сочного ростбифа вместе с луковой заправкой. Я мог бы использовать соус для стейков вместо лука, но измельченная капуста действительно требовала более кислой приправы по вкусу. Я приготовил кучу бутербродов и разложил их по тарелкам.

[Готово.] – сказал я излишне, когда меня грубо оттолкнули в сторону, и звук поедания еды заполнил весь внутренний двор.

[Это мясо очень вкусное.] – сказал Фер, затаив дыхание. – [Но что это с ним?]

«Фер, если бы я ел только мясо, я бы умер» – сказал я телепатически. Просто ешь зелень, как хороший маленький щенок. Я сохранил последнюю мысль при себе. У меня все еще остался ростбиф, и я был готов защищать его до последнего. Берегите говядину!

[Я не понимаю тебя, большой парень.] – сказал Дора с удовлетворенным выражением на лице, доедая еще один бутерброд. – [Это не только одно мясо. Внутри еще овощи, соус, а также хлеб прибавляет вкус.] – я согласился, но был удивлен, что Дора тоже так думает. Он был довольно разборчив в своих вкусах.

[Кислый соус с овощами и мясом, ммм, очень вкусно!] – Суи была гурманом по-своему.

Фер и Суи повторили «Еще!» несколько раз, но я почему-то съел только два бутерброда. Ростбиф был очень приятным на вкус. А у меня осталось немного, подумал я самодовольно. Ростбиф был успешно защищен и спрятан в моем хранилище предметов.

Я поставил кастрюлю с маринованными яйцами всмятку и отварной свининой обратно в свое хранилище. Я бы забрал их обратно, но как только вернусь в свою комнату, оставлю их на ночь. Хранилище с предметами было очень удобным, сохраняя тепло, но все, что я готовил,

требовало времени для достижения результатов, например, маринование яиц должно было побыть вне хранилища, где время шло как обычно. Наконец-то я выключил плиту и убрал её.

[Хорошо, я возвращаюсь в свою комнату.] – объявил я, когда веки Доры сонно дрожали. Целый живот, набитый ростбифом. – [О, а завтра я иду в гильдию авантюристов в полдень.]

[Нуу, для чего?] – спросил Фер, когда его веки тяжело опускались.

[Зачем? Может чтобы получить мясо земного дракона?] – ответил я. Глаза Фера закрылись. – [Элланд сказал, что он будет готов через три дня.] – напомнил я.

[О-о-о-о-о...!] – начал пускать слюни Фер. – [Три дня, ты прав... мы наконец-то сможем отведать земного дракона...] – посмотрел на меня Фер. – [Мы будем есть его завтра вечером?]

[Ага-ага.] – мясо дракона, интересно, какое оно на вкус. Кажется, что Фер очень увлекся им. Неужели оно столь хорошее, как он утверждает?

Вернувшись в комнату, я поставил кастрюлю с отварной свининой на стол, чтобы она остыла. Рядом я также разместил кастрюлю с маринованными яйцами всмятку, кладя сумку с Суи на кровать.

[Суи, у меня есть маленькая просьба, о которой я бы хотел попросить тебя...] – сказал я, когда Суи вылезла из своей сумки.

[Что это, аруджи?...] – сонно проговорила Суи. Извини, что прервал твою послеобеденную сиесту, Суи.

[В любом случае, ты ведь можешь сделать меч, подобный тому ножу, что ты сделала ранее?] – я вынул короткий меч, который давно купил (и никогда не использовал) из своего хранилища с предметами. Суи внимательно посмотрела на меч.

[Попался!] – немного задрожала она. Что-то не так? – [Это может занять немного больше времени, чем нож. Все хорошо?]

[Конечно, все в порядке. Пожалуйста, сделай это.] – передал я ей несколько кусочков мифриловой руды.

Ей не было больно, когда она делала нож ранее, так что изготовление меча не должно навредить ей на этот раз, но я все равно переживал. Я не хотел отвлекать её, хотя около часа уже прошло...

[Аруджи, я сделала!] – Суи выдала мне сверкающий меч. Я быстро оценил его.

[Короткий мифриловый меч. +]

Высококачественный короткий мифриловый меч. Ого, это действительно потрясающе. Как раз то, что я и ожидал от Суи.

[Большое спасибо, Суи.] – сказал я искренне. В качестве награды я купил ей песочный клубничный пирог а-ля пудинг и кремовые пирожные. – [Суи, спасибо, что усердно трудишься для меня, угощайся.] – подтолкнул я блюдо с десертом.

[Я могу съесть это?] – спросила она нерешительно.

Она знала, что не должна есть между приемами пищи. Суи была хорошей девочкой.

[На этот раз все хорошо, кушай.] – подмигнул я ей. – [Но не говори Феру и Доре, что это я дал тебе.]

[Ооо, секрет!] – заговорщически сказала Суи, глотая клубничный торт. – [Ммм, сладкий и вкусный.] – в конце концов, Суи любит сладости.

Она заслужила это удовольствие, благодаря своей тяжелой работе, изготавливая для меня меч. Благодаря Суи мы сможем создавать оружие в чрезвычайной ситуации, даже в подземелье, если это будет необходимо. Я внимательно смотрел на мифриловый меч. Он выглядел таким же острым, как и нож, который Суи изготовила ранее. Очень острый. Я сопротивлялся искушению провести кончиком пальца по краю, чтобы проверить его на ощупь. Не слишком хорошая идея. На самом деле я думал о том, чтобы попросить Суи сделать мне один или два мифриловых кухонных ножа, но такая острота, была, ну, СЛИШКОМ острой. Я был действительно напуган, в конце концов, время от времени моя рука скользит и я могу совершить ошибку, когда режу или готовлю еду, и если я буду использовать нечто острое, у меня довольно скоро закончатся пальцы. Я решил, что кухонный нож я могу купить в «Net super». Оружие – это другое.

Я бы хотел, чтобы у меня было что-то острое, чтобы защитить себя. Этот короткий меч, даже кто-то вроде меня с девизом «Безопасность превыше всего» мог успешно использовать. Все, что мне нужно сделать, это ударить кого-нибудь. Кожа, чешуя, доспехи, кости, щиты и даже другие мечи, ничто не сможет устоять.

Спасибо тебе за помощь, Суи.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/477324>