

День 372

Из-за того, что мы хранили большое количество ингредиентов в коробочных изделиях, еды у нас было много.

Благодаря обильному количеству различных видов свежих овощей и разнообразию мяса, есть возможность торговать ими для новых видов приправ и для ликера.

Во время исследования и открытия эпохи, которое было давным-давно в моей предыдущей жизни, большинство моряков, за исключением капитана, которому всегда предоставлялась роскошная еда, скорее всего, заболели цингой из-за недостатка витамина С, это было большой проблемой в то время.

Иногда более половины моряков заболевали ей, были даже некоторые тяжелые случаи, которые заканчивались смертью.

Эта проблема решалась до тех пор, пока были свежие фрукты и овощи, которые врачи могли давать больным, но нельзя было хранить их слишком долго, так как они портились. Методы хранения, такие как охлаждение, еще не были изобретены. Понадобятся еще десятки лет на решение проблемы под названием цинга.

Однако, поскольку этот мир имеет Магические предметы, у которых есть система хранения, которая позволяет своему владельцу накапливать все в исходное состояние перед сохранением в неограниченном количестве, то свежесть гарантируется и может храниться также неограниченное количество времени, пока не будет готово к использованию.

Магические предметы с системой хранения - это не то, что вы можете легко приобрести из-за того, что они редкие и имеют высокую рыночную цену. Из собранной мной информации мне известно, что большие военные флоты со значительной силой подготовлены к длительным путешествиям, потому что у них нет магических предметов с системой хранения для их товаров.

Отложим историю в сторону. Обеденный стол накрывается щедрым количеством красочных блюд во время круиза.

Наслаждаться блюдами из свежего улова, пойманного в окружающих нас водах, может быть самой приятной частью океанского круиза.

По прошествии нескольких дней можно устать есть одни и те же блюда снова и снова.

Так как я еще не насытился блюдами, я отложил в сторону такие бессмысленные мысли.

Сначала необходимо добраться до продуктов питания, расстояние до поверхности моря слишком далеко от верхней части лодки, на которой мы находимся.

Хоть расстояние от палубы корабля до поверхности воды довольно далеко, но все же новые ингредиенты это веская причина для рыбалки.

Я хотел бы воздержаться от применения силы для ловли добычи на этот раз.

Поэтому в корме судна создается помещение исключительно для наматывания свежих выловленных морепродуктов.

Понадобилось всего несколько секунд, чтобы создать это помещение, вникнув в настройки кораблей. Отсюда я установил 2 Магических предмета, которые я получил после захвата корабля Амбрасм Понтус, Серебряную удочку - Сильвангафул и Красно-фиолетовую удочку - Палленэйд. Добавив золотую нить, которая будет выступать в качестве лески, я бросил обе удочки в океан.

Я пытался использовать мясо черного дракона как приманку, моей целью было поймать крупную дичь. Приманка оказалась неплохой, и вскоре после этого мы поймали много рыбы, все они более 5 метров в длину.

Наматывание рыбы таких огромных размеров и веса с помощью серебряных и красно-фиолетовых удочек заставляет их сильно изгибаться, и все же абсолютно нет никаких признаков их разрушения.

Эффективность двух удочек следует ожидать после того, как все они будут использованы для того, чтобы поймать добычу, такую как морские драконы и тому подобное.

Во всяком случае, я любил рыбачить в течение нескольких часов. Некоторые из рыб, которые были пойманы нами, были: 5 - метровая Голубая акула "Синяя Акула-Клинок", далее идет 8-метровая рыба, которая покрыта огромными острыми иглами по всему телу и гигантская версия рыбы / гигантский кузен- Инсумагиугас более 15 метров в длину. Существовал также морской дракон более низкого ранга длиной около 50 метров "Морской Дракон" - Иглесский Дракон.

"Райс Исаму / Рисовый Герой" - Герой Еды, ему было поручено подготовить ингредиенты, которые мы поймали на этот раз.

Кажется, есть довольно много ингредиентов, которые необходимо обработать, но благодаря Герою Еды, его подчиненным и

Близняшкам Тимьяно - сестрам-поварам, с этим не должно быть проблем.

Даже если они будут обрабатывать ингредиенты в первый раз, в их работе нет никаких колебаний.

Изготовленные на заказ кухонные ножи блестят, мгновенно разбирая ингредиенты, словно по волшебству.

Как только вкусные блюда завершаются перед моими глазами, я сразу же чувствую восхищение.

Когда работает "Рисовый Герой"- Герой Еды и использует свои различные приемы, Близняшки Тимьяно наблюдают за ним с серьезным взглядом на лицах.

Хотя я молчу, только иногда делаю заметки, я надеюсь, что смогу даже немного понять некоторые из приемов Героя Еды.

Я уверен, что это поможет сестрам-поварам улучшить приготовление их пищи в будущем.

Я возлагаю большие надежды на готовые блюда, поэтому я решил попробовать их вкус тщательно.

Хотя многие блюда были настолько вкусными, что можно полностью погрузиться в их вкус, все

же я лично предпочитаю блюдо, сделанное из Морского Дракона Низкого Ранга - Иглесского Дракона. Блюдо было сделано как суши, оно было приготовлено таким образом, что давало сильный визуальный эффект, казалось, что дракон был еще жив, не говоря уже о его великолепном вкусе.

Голова Иглесского Дракона, гладкая и стройная фигура которого приспособлена для движения под водой в сложных океанских течениях, покачивается, как живая.

Нет. Он на самом деле еще жив.

В этом мире есть гордые существа с жизненной силой, которые могут похвастаться способностью выживать довольно долго, даже когда от них осталась только одна голова.

Теперь, когда я увидел такое существо, я не сомневаюсь, что есть и другие, подобные ему.

Жизнеспособность Иглесского Дракона, который является своего рода Истинным Драконом, даже если это Меньший Истинный Дракон, намного сильнее по сравнению с вашими Суб-Драконами. Не стоит недооценивать его, даже если от него осталась только голова. До сих пор есть вероятность получить от него травму.

Если бы Иглесский Дракон все еще был в дикой природе, где конкуренция за выживание интенсивна, он использовал бы какую-нибудь магию, чтобы перемещать свой огромный рот и кусать шею противников, даже в таком состоянии.

Иглесский Дракон уже превратился в блюдо, поэтому он может двигаться только немного.

У меня не было другого выбора, кроме как восхищаться техникой приготовления пищи, используемой для ее приготовления еще при жизни.

В зависимости от личной перспективы того, кто как ее просматривает, приготовление блюда таким способом может показаться жестокостью, брутальностью, вам также будет жалко его и тем самым Вы потеряете аппетит.

Однако, если вы посмотрите на тело с таким ярким розовым цветом, вы не подумаете таким образом. И, как только вы в первый раз попробуете блюдо, со следующего раза уже станет весело.

Это как будто Иглесский дракон имеет много мрамора, заставляя мясо казаться таким, будто оно покрыто жиром, на самом же деле вкус жира распространяется по всему рту.

Отличительная сладость и вкус жира увеличиваются в глубину, когда вы кусаете, жуя твердое тело, и вы остаетесь с почти невыносимым чувством благополучия, а запах, исходящий от мяса аппетитный даже после проглатывания.

В отличие от видов драконов, выросших на суше, глубина восхитительности была возвращена из-за величественной природы океана, она, вероятно, затянет вашу душу, если застигнет вас врасплох.

Ну что ж, я знаю вкус священных сокровищ, так что до сих пор меня не беспокоили, и я буду пить вместе с благодатью, которая была возвращена в огромном мире другого океана.

Когда наслаждаешься вкусной едой, слов для нее будет недостаточно.

<http://erolate.org/book/141/23101>