

Глава 69.

Причина запрета... Ха.

- ...Поскольку я быстро изучила инвентарь, он мог бы подумать, что то же самое будет и с магией искажения...

- Подумать? Сколько времени тебе понадобилось, чтобы научиться? Месяц?... Нет, полмесяца?

- ...Около часа.

- А?

- Один час...

- ...Тия? Ты серьезно?

Я вру. Столько длилась лекция учителя Марлена. На самом деле, это не заняло у меня и нескольких минут. Но я не могу этого сказать.

- ...Понятно.

Ах, мои слова вызывают у него противоречивые чувства? Конечно же, верно, что это немного странно? У меня было смутное предчувствие, но мне жаль, что я обманываю своего брата!!

-Тогда, принимая во внимание то, что ты смогла быстро освоить магию искажения, не удивительно, что отец запретил это...

Хаа... братик вздохнул. Угх, он в шоке?

- ...Однако, если учителю Марлену было запрещено учить тебя магии искажения, то как же ты ее освоила?

А вот и он~! Вопрос, который я точно не желала услышать!

Я не хотела, чтобы ты это заметил!

Что делать... Это плохо! Что я должна сказать, чтобы заставить его забыть об этом маленьком недоразумении? "Я узнала это от священного зверя Бьякко-сама в обмен на то, чтобы позволить ему есть приготовленные мной блюда"! Вряд ли он поверит, даже если это правда. Я не могу разглашать секрет Сэя и священных зверей, но в то же время я не могу объяснить все брату, не упоминая о них... Уваа, что мне делать...

- ...Тия!?

Брат испуганно посмотрел на меня.

А, нехорошо. На глаза набежали слезы... Из-за того, что я все еще ребенок, я не могу контролировать свои слезные железы.

...Разве это не может быть просто улажено со слезами?

- ...Я пока не могу говорить об этом... но я обязательно все объясню чуть позже. Следовательно...

Поэтому, пожалуйста, забудь об этом? Ладно? Я "прошу" со слезящимися щенячьими глазами.

- ...Я понял, Тия. Я не буду добиваться ответа сейчас. Отцу я тоже ничего не скажу...

Брат прикрыл глаза и вздохнул хааа~...

Ура! Мне удалось!

- ...Держу пари, что это связано с кем-то в том месте, где ты находилась, хотя... - Пробормотал он, закрывая лицо руками.

Гува! Слишком прямо.

- Я был бы счастлив, если бы ты объяснила мне все пока я здесь. Если нет, я могу закончить тем, что из-за беспокойства посоветуюсь с отцом.

Брат поднял голову и улыбнулся.

Гува! Он не закрыл этот вопрос! Это значит, что он не оставит меня просто так. Хм... Мне срочно нужно посоветоваться с Сэем.

- А теперь иди спать. Прости, что задержал допоздна. Спокойной ночи, Тия.

Поцеловав меня в лоб, брат подошел к двери. С таким красавцем...

- Спокойной ночи, братик.

- А, точно. Тия, ты не должна показывать такие восхитительные действия перед мужчинами, хорошо?... Особенно перед Его Высочеством.

- Да...?

Я наклоняю голову.

- ...И это тоже, Тия.

Хаа... Он открыл дверь.

- Тогда, увидимся завтра. Спокойной ночи, сладких снов.

...Как я и думала, со слезами на глазах я смогла бы обмануть только папу и брата? Неужели он это имел в виду?... Хм, мне нужно больше практики...

Мне нужно взять урок у очень женственного Сэя...

Глава 70.

Доброе утро.

Это Крестия.

Я беспокоилась о том, что приготовить на завтрак, но папа выбрал суп мисо\*, нукадзукэ, тамагояки\* и т. д... Обычный японский завтрак. Я также приготовила кукурузный суп, процеживая свежесобранную кукурузу.

Я решила сделать пушистый хлеб, используя натуральные дрожжи, которые я заплучила совсем недавно.

Я сделала бутерброд с листовыми овощами, помидорами, тонко нарезанной ветчиной, пюре из вареных яиц, горчичным майонезом и псевдокуренок обжаренный тэрияки\*...

... Ха... я хочу приготовить морскую курицу\*...

В прошлой жизни я ела ее только изредка, но теперь я тоскую по морской курице под майонезом... Я хочу попробовать ее с онигири. Морская курица - это, проще говоря, конфи\* из тунца, верно?... Давайте поищем тунца.

- Привет, госпожа. Вчерашнее блюдо удалось на славу!

Упс, я слишком рассеяна.

Шин редко хвалит меня.

- Но ты же знаешь... даже повара смогли съесть не больше одного куска, так что все слуги очень недовольны...

Ах... неужели их аппетит был силен только потому, что я не применила магию очищения? Я действительно сожалею об этом...

- Это блюдо называется карри. Я снова смешаю специи, чтобы ты мог приготовить его позже. Ты помнишь, как это делается, не так ли?

- Я помню, но... Я слышал, что рецепт никогда не должен покидать этой кухни? Будет ли разумным доверить мне это?

- Секрет в смеси специй и их количестве. Кроме того, в рецепте не было ничего секретного, верно?

- А, понятно... Ладно, тогда я оставлю смешивание специй тебе.

- Предоставь это мне.

Было бы неплохо научить Шина сочетанию специй в будущем.

Им было бы слишком одиноко без карри, пока я в Академии... Скорее, я чувствую, что будет бунт.

...Это только мое воображение, что вокруг будет много пострадавших и раненых...

Закончив приготовления и вернувшись в свою комнату, я переоделась и села завтракать.

Уму, как и ожидалось, я действительно устаю от приготовления завтрака каждое утро... Давайте приготовим французские тосты завтра... Нет, нет, я совсем не отлыниваю.

- Что это такое? Это же... хлеб, да? Почему он такой мягкий!?

- Я разработала новый рецепт.

Он не поймет, если я скажу ему, что это результат использования натуральных дрожжей.

- А еще это... с яйцами, это майонез, не так ли? Это немного остро, но... На вкус неплохо.

- Это горчичный майонез. Его смешивают с горчицей.

Я вообще-то предпочитаю цельнозерновую горчицу.

- Ветчина и овощи тоже вкусные... Я беден сырыми помидорами, хотя...

- Они только что сорваны с нашего огорода.

Это сладкий помидор без запаха, выращенный с особой тщательностью.

- ...! Это! Это мясо! Что это? Оно соленое и сладкое, очень вкусно!

- Это цыпленок обжаренный способом тэрияки. Он приготовлен со специальным соусом.

Я использовала соевый соус и все такое... Ну ладно.

Дошло до того, что мне уже трудно готовить без ингредиентов Яхатула в нашем доме... Давайте представим их понемногу.

- Этот суп тоже сладкий и вкусный!

- Это суп из свежесобранной кукурузы, которая сладка даже в сыром виде.

Я была очень счастлива, когда нашла сладкую кукурузу...

Вы не позволите мне завтракать медленно, Ваше Высочество!?

Я уже давно не могу есть из-за ваших постоянных вопросов.

Если бы я знала, что это произойдет, я бы немного сдерживала себя...

Мисосиру (яп. 味噌汁, дословно «суп с мисо») - блюдо японской кухни, суп с растворённой в нём пастой мисо. Тамагояки - блюдо японской кухни, сладкий или пряный омлет. Готовится тонкими слоями, которые один за другим с помощью палочек сворачивают в рулет. Как правило, его готовят в прямоугольной сковороде макиякинабэ. Тэрияки (яп. 照り焼き, 照り焼き) - традиционный японский способ обжарки с использованием распространённого в японской кухне сладкого соуса. Слово тэрияки происходит от существительного тэри (яп. 照り), означающего блеск, и яки (яп. 焼き) — жареное. Морская курица или Тилапия (это название появилось в английском языке с 1849 г. ) - очень важная рыба в рационе африканцев в течение многих веков, а в последнее время один из ее мозамбикских видов специально разводят во многих странах Азии и Южной Америки, а также в США и Канаде, где она в последнее время стала очень популярна. Конфí (от фр. confit) - способ приготовления блюд во французской кухне: медленное томление продуктов (чаще всего птицы или мяса), полностью погруженных в жир, при низкой температуре (менее 100 °C).

<http://tl.rulate.ru/book/10778/679490>