

Я не могла просто продолжать кормить пушистиков и как только моя мана начала проседать, я пошла дальше.

С помощью Кларет я заставила их разойтись, чтобы мне можно было передвигаться, не задевая пушистиков.

— Скарлет! Ты пришла в самое подходящее время!

Лавируя между пушистыми шариками, ко мне подлетела одинокая фея.

— Аурае! Тебе кто-то сказал, что я приду?

Обычно, если у неё было ко мне дело, она ждала, пока я не приду к ним, а не у входа в подземелье. Скорее всего, потому, что известие о моём прибытии не дошло до неё.

— Ну, я увидела кучу духов в одном месте, и поняла что ты здесь.

— Ах-ах-ах...

Это заставило меня задуматься, была ли хоть одна фея, которая не заметила этого, учитывая то, как вели себя пушинки.

Было бы хорошо, если бы подобное случилось лишь один раз, и они не будут делать подобного, но моё будущее выглядело довольно мрачным.

— В любом случае, что ещё важнее, ты будешь делать вкусняшки? Прошло уже две недели!

— У вас, фей, только еда на уме?

— ДА!

Ты даже не пытаешься отрицать этого. Боже.

— Хорошо, я приготовлю вам угощение, ребята. На самом деле, это будет даже лучше, чем то, что было до этого, но мне нужна куча фей в помощь. Я не могу сделать всё в одиночку, если мне нужно сделать достаточно еды для всех вас.

— Хорошо! Я помогу! Что мне делать?

— Эм, ты же старшая. Кому ты отдашь свои полномочия?

— Но если я помогу тебе, я первая попробую это, да?

— ...

Эти феи не делают никаких попыток скрыть свою жадность?

Такая неприкрытая жадность и возбуждение отталкивали меня от хорошего настроения.

Что ж, быть верным своим желаниям всё же лучше, чем быть двуличным.

— Ладно, ладно. Ты можешь помочь, и я дам тебе один из первых кусочков. Но мне всё равно нужна не только твоя помощь.

— Хорошо! Я сделаю это! И я пойду найду и других фей, чтобы помочь тебе!

Розовокрылая фея помчалась искать других добровольцев.

— Кларет, ты не сможешь мне всё подготовить?

— Хорошо! Мастер!

Как только я нашла подходящее место для начала работы, я сделала набор инструментов, необходимых для изготовления нового лакомства, а затем попросила Кларет сделать их копии. Это были мерные чашки, миски, кастрюли, специальные каменные печи для выпечки и каменные ящики для охлаждения. Кастрюли немного отличались от обычных, так как были изготовлены из стали. Поскольку сталь должна была быть гибкой, потребовалось несколько попыток, чтобы придумать сплав, который достаточно хорошо работал. Их альтернативу, противни, было гораздо труднее сделать, особенно то количество, которое нам было нужно.

Так как я собиралась делать всё немного по-другому благодаря магии, не все инструменты, обычно необходимые, будут использованы мной.

Я всё больше училась принимать во внимание магию, когда дело доходило до приготовления пищи, поэтому я хотела продвинуть это немного дальше, так как у меня были люди, которые не смогли бы использовать обычные инструменты.

— Хэй! Я привела помощь!

Когда мы заканчивали делать инструменты, появилась Аурае со своим подкреплением.

Помощь. Не помощники, не приятели по кулинарии, а помощь. Её использование слова

"помощь" казалось невероятно обманчивым.

Причина, по которой я была особенно внимательна к этому слову, заключалась в том, что вместо того, чтобы привести горстку фей на помощь, их была целая армия. Их было больше сотни.

— Это что такое?

— Как что? Помощь!

— Так много?

— Когда я попросила помочь приготовить угощение, они согласились пойти со мной!

Вместо того, чтобы набрать добровольцев, всё было похоже на то, что она просто кричала и собрала всех, кто откликнулся на её крики.

— А как ты их собрала? Кричала?

— Ага! Посмотри, сколько их пришло! Разве моя харизма не удивительна?

Скорее всего это была не её харизма, а то, что я в прошлый раз сделала нечто очень вкусное.

— Яху-у! Мы получим тонны вкусных угощений!

С другой стороны появилась Орфна с ещё большим количеством фей. К счастью, их было всего несколько дюжин, но я не знала, что делать с таким количеством лишних рук.

— И что же мне делать с таким количеством фей?

— Ох! Мы будем стоять на страже! Не могу позволить, чтобы что-нибудь злое испортило любое из вкусных угощений! Давайте! Убедитесь, что никто не приблизится к нам! Мы будем первыми, кто получит новое угощение!

— ДА!!!

— П-подождите!

Но прежде чем я успела сказать что-то ещё, феи во главе с Орфне подняли свои копья и рассыпались по периметру.

Зачем они принесли свои копья, когда изначально предполагалось, что они будут готовить еду?

Но вкладывать любую энергию в решение практически любого вопроса, связанного с феями, было лишь быстрым способом истощить себя. По крайней мере, это урок, который я начала усваивать. Особенно с учётом того, что Магни так и не сумел этому научиться.

— Ладно! Остальные! Постойте в группы! Мне нужно двадцать групп! Попробуйте сделать группы равными по количеству!

Феи образовали группы по пять-шесть человек.

Кроме одной.

— Что ты делаешь, Аурае?

— Формирую с тобой группу!

Что, ты серьёзно?

— Хах?!

— Это жульничество!

— Это нечестно!

Но почти сразу же от остальных посыпались жалобы.

— Я старшая, так что если я скажу, что хочу объединиться со Скарлет, то так оно и будет!

Были и другие жалобы, но по большей части они затихли. Несмотря на свою внешность и поступки, эта фея действительно обладала властью над остальными, которую можно было ожидать, когда её называли старшей. С другой стороны, уважение - это не так уж и много.

Этим всё сказано...

— Мне не нужна помощь. Будет лучше, если ты присоединишься к одной из других групп.

— Но, но!..

Маленькая, похожая на ребёнка фея смотрела на меня полными слёз глазами, как будто я полностью опустошила её сердце. Вот тебе и достоинство старейшины.

— Я могу сделать всё самостоятельно. Лучше тебе учиться вместе с остальными.

Я повернула голову прочь от старейшины, говоря это.

— Но я хочу учиться вместе с тобой....

Но так же быстро, как и предполагал её внешний вид, Аурае вспорхнула перед моим лицом, на этот раз плача в полную силу.

— Да, но...

— Пожа-а-алуйста!

— Ум-м...

— Пожа-а-а-а-алуйста!

— ...

— Пожа-а-а-а-а-а-а-а-а-алуйста!

— Ладно...

— Ура! Я буду работать со Скарлет!

А что это за безумно быстрое переключение эмоций?

[Понятно. Она слаба к такого рода вещам...]

Эй! Моя будущая дочь! Зачем ты запоминаешь подобное?!

Я начала беспокоиться о своём собственном будущем.

Но сейчас было не время и не место сокрушаться о том, что должно было произойти по

меньшей мере через год.

Если я не начну урок кулинарии, то, скорее всего, начнутся беспорядки. А поскольку феи были в центре этих беспорядков, я не могла предсказать, будет ли это включать в себя сжигание половины леса или покрытие всего толстым слоем конфетти.

Я не уверена, что хуже.

— Хорошо, тогда... мы начинаем! Во-первых, вот это!

Я вытащила небольшую кучку свежих ингредиентов.

С тех пор я проинструктировала фей, что делать, демонстрируя всё с помощью Аурае.

Прежде всего, я распределил серию каменных коробок с откидной передней частью и полками, встроенными внутрь. Одна фея отвечала за их нагрев до тех пор, пока вся коробка не стала красной и поджаренной.

Одна фея отвечала за нагревание смеси и поддержание её на медленном огне, в то время как остальные переходили к следующему этапу.

Хотя у меня и была помощница, я решила справиться с этим лёгким шагом самостоятельно, чтобы она могла сделать работу следующего шага.

Яйца. Яйца были разделены на белок и желток. В одной миске смешали молоко, сливки, лимонный сок и ваниль. Затем после полного смешивания в неё добавляли пшеничную муку до получения однородной массы. После этого желток вместе с другими ингредиентами добавляли понемногу, пока они полностью не размешались.

Возвращаясь к яичным белкам, у меня была одна волшебная воронка ветра в миску для взбиения жидкости. Это было время сияния Аурае и мой шанс избежать утомительной работы. Белки были избиты магией ветра, воздух слился с жидкостью, превратившись в белую пену. Соль и сахар добавлялись по пути, и одна фея продолжала делать это, пока я не сказала остановиться.

Старейшина посмотрела на меня со слезами на глазах, когда я дала эти указания. Она поняла, что происходит, но было уже слишком поздно.

Я перешла к следующему шагу.

Молоко нагревали в миске, затем добавляли мёд. Как только это смешивали, добавляли яйца.

Некоторые из фей были очень взволнованы этим шагом. Аурае особенно пристально смотрела на меня с выражением чистой зависти на лице, но я напомнила ей, что ей нужно продолжать взбивать яичные белки. С первого взгляда я поняла, что она недостаточно надёжна.

В отличие от прошлого раза, я раздала малину и попросила фей раздавить и извлечь из неё сок. Жидкости были объединены до однородной консистенции и отложены в сторону.

Именно в этот момент взбитые яичные белки выглядели хорошо, поэтому мы перешли к их использованию.

Аурае, как и все остальные феи, которые были ответственны за их приготовление, выглядели заметно усталыми. Хотя было ли это из-за истощения маны или потому, что они должны были использовать так много энергии, чтобы сосредоточиться на одной задаче, не колеблясь, ответ был довольно очевиден.

Пушистая смесь яичного белка была объединена со смесью на основе желтка. Белки добавляли к желтковой смеси понемногу, пока полностью не размешивались друг с другом.

Ряд быстрорастворимых противней для выпечки был заполнен умеренно тонким слоем теста, а затем помещён в каменные печи. Каждая команда получила по одной печи, но из-за количества, которое мы делали, в каждую было помещено по пять кастрюль. Пять кастрюль размером с человека, а не с фею.

Даже с таким количеством, я сомневалась, что этого было достаточно, даже для первой группы фей.

Наконец, всё было охлаждено до комнатной температуры почти мгновенно благодаря [Магии воды]. Компоненты были великолепно разделены. Сверху лежал тонкий слой белого жира. Затем твёрдые частицы были отфильтрованы с помощью ситечка, и у нас осталась слегка мутная жидкость.

Хотя было бы неплохо правильно отфильтровать и её, нам не хватало оборудования для этого, и я не была уверена в своих способностях сделать его. Если уж на то пошло, оставалось ещё несколько примесей, но я даже не знала, как начать делать инструменты для их удаления.

Вместо этого я решила усилить вкус, чтобы компенсировать разницу.

Почти прозрачную жидкость смешивали с большим количеством мёда, затем добавляли ещё малинового сока.

Противни для выпечки были аккуратно вынуты из духовок, и смесь была добавлена к бисквитному пирогу, прежде чем быть возвращённой в духовку.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://tl.rulate.ru/book/27128/1087991>