

Но первое, что пришло на ум от запаха, исходящего из магазина, и от слов помощника мастера Гильдии, было дешёвое бургерное заведение. Всепоглощающий запах жира и дешёвого мяса говорил о том, что то, что здесь подавали, вряд ли будет намного лучше.

— Ты уверена, что хочешь поесть здесь?

— А что, с ним что-то не так?

— М-м-м..

Я не хотела портить ей настроение, так как было похоже, что она с нетерпением ждала возможности поесть здесь, но в то же время мне было не очень приятно, что она собирается есть в таком дешёвом пахучем месте. Может быть, на самом деле оно было немного лучше, чем пахло, но я не решалась проверить эту теорию.

— На самом деле я довольно прилично готовлю. Как насчёт того, чтобы я сделала тебе что-нибудь похожее вместо этого?

— Ты умеешь готовить? Это то, что я должна попробовать. Ты можешь воспользоваться кухней в моём доме. Было бы здорово, если бы она была использована хоть раз...

Это последнее слово было произнесено почти шёпотом, когда Пейто отвернулась, но, как обычно, мои длинные уши без труда уловили это в утренней суете.

— Тогда пойдём по магазинам.

— Ну ладно! Я покажу тебе дорогу!

С удивительной быстротой Пейто вывела меня из переулка и повела на улицу, где было несколько магазинов, торгующих продуктами питания.

Я небрежно прошелась по списку, выбирая салат, лук, помидоры, грибы, несколько яиц, несколько дешевых кусков мяса хорнбулла, несколько маленьких булочек, зубчик чеснока, немного картофеля и банку соли. Пейто настояла на том, чтобы заплатить за всё это. В конце концов, это было для неё, так что я не стала спорить. Это заставляло вещи покупать немного дольше, так как я должна была дать ей знать, что у меня есть всё необходимое в каждом магазине, прежде чем она сможет заплатить за это и двигаться дальше.

Там даже был магазин, где продавали масло. Хотя сало было легко доступно, на самом деле использовать его для приготовления пищи не казалось такой уж хорошей идеей. Если я правильно помню, животные жиры не так уж хороши для общей кулинарии и хороши только для определённых вещей. Растительные масла были гораздо предпочтительнее вне конкретных случаев, поэтому я просто купила хорошую большую банку рапсового масла. В основном

потому, что это было самое дешёвое, что продавалось в этом магазине.

— А теперь скажи, есть ли здесь место, где продают специи?

— Есть, но...

— А разве в этом есть что-то плохое?

— ...Нет, это не так.

Я надеялась, что в чём бы она ни сомневалась, это не было чем-то серьёзным.

(Может быть, специи просто дорогие?)

Я намеренно выбрала дешёвые ингредиенты, поскольку они обычно были почти так же хороши на вкус, как и дорогие, и только значительно страдали от плохого внешнего вида. Это не имело большого значения для блюда, которое я планировала приготовить.

Пейто повела меня дальше по улице в более приятный район, и мы вошли в небольшой, но ухоженный магазин. Хотя я не могла назвать бакалейные лавки, которые мы посещали раньше, грязными, это было чище.

— Добро пожаловать! Чем я могу вам помочь?

Нас приветствовал высокий худощавый мужчина. Он был одет в хорошо отглаженный ярко-красный и синий костюм, который смутно напоминал мне те причудливые ближневосточные наряды, которые носили аристократы в некоторых фильмах. Это было ещё в начале года, так что было немного удивительно видеть кого-то, одетого в такую тонкую одежду, но, может быть, он пытался воззвать к экзотике своего товара?

— Я ищу несколько специй. Могу я посмотреть, что у вас есть?

— Хм-м-м? Конечно. Сюда, пожалуйста!

Клерк наклонился и заглянул мне в лицо. Хотя я прятала глаза, он стал более покладистым к моей просьбе, как только взглянул на нижнюю часть моего лица.

Он подвёл нас к главному прилавку и показал нам множество маленьких баночек.

— В нашем скромном заведении пряности со всего мира. Есть ли что-то особенное, что вы ищете?

— Чёрный перец, конечно, но есть ли у вас чили?

— Конечно. Позвольте мне показать вам это.

Мужчина выбрал пару маленьких баночек с какой-то маркировкой на боку и начал открывать их передо мной. Одна была наполнена чёрным перцем, а другая - сушёным перцем чили. Я подняла банку с чёрным перцем и понюхала... затем я сделала всё возможное, чтобы не чихнуть.

Добившись того, что я почувствовала некоторую гордость за себя, я более тщательно понюхала чили. Запахи были приятными и сильными. Хотя я не знала о свежести, поскольку сама мысль об этом казалась немного оксюморонной, поскольку это были консервированные продукты, с которыми я имела дело, мне не на что было жаловаться.

— Я возьму их обоих. Могу ли я получить дюжину чёрных перцев и один чили?

— Конечно. Я приготовлю для них контейнер.

— Ах, в этом нет необходимости. У меня уже есть кое-что.

Сунув руку через плечо в сумку, я частично достала железный слиток и переформовала его часть в пару простых стальных банок, едва ли больше ампул.

— Просто положи их сюда.

— Ну конечно же. Теперь... что касается оплаты...

— Ах, да!

Теперь, когда мы достигли очевидной конечной точки, Пейто внезапно подошла и вытащила свой бумажник. То, как это продолжалось, заставляло меня чувствовать себя немного плохо, так как я чувствовала, что каким-то образом превратила её в моего личного сахарного папочку (или она больше похожа на сахарную мамочку?), но...

— Этого должно хватить. Давай поторопимся и приступим к приготовлению следующего блюда.

— Ну ладно! Мой дом в этой стороне!

Это не заняло много времени, но мы добрались до дома Пейто.

Это было простое здание из камня на первом этаже и дерева на втором. Общая архитектура была такой же, как и у большинства зданий, которые я видела с тех пор, как пришла в этот мир.

— Извини за беспорядок, но обычно я дома только сплю.

Когда эльфийка открыла входную дверь с этими зловещими словами, я поняла, что она имела в виду.

Интерьер был плохо ухожен. Воздух был спёртый, почти не было мебели, кроме самых необходимых вещей, и повсюду была пыль. На самом деле, я могла видеть дорожку, сделанную в пыли на земле от повторяющихся шагов всех точно таких же размеров, ведущих от входа к лестнице на второй этаж. Кроме них, в пыли не было никаких других следов.

— Ты... действительно живёшь здесь?

— Технически.

Пейто отвернулась от меня, ответив.

Честно говоря, хотя я и понимала, что она очень предана своей работе, я даже не подозревала, что это будет до такой степени.

(Может быть, преданный - это неверное слово, но это просто грустно.)

— ...Я сама найду кухню. А пока не могла бы ты немного прибраться? Как бы хороша ни была еда, нехорошо будет есть на покрытом пылью столе, верно?

Хотя я не хотела хвастаться, мои отзывы о моей кухне до сих пор были довольно хорошими, и на этот раз я собиралась сделать что-то довольно простое в любом случае.

Эльф-трудоголик кивнула и отправилась за чистящими средствами. Один только акт, который в конце концов создал новую линию следов на пыльной земле.

Я направилась в дом и быстро нашла кухню за гостиной. Кухня была довольно простой, с деревянными стойками и каким-то каменным местом для приготовления пищи. Я просто проигнорировала его, так как могла готовить с помощью магии. Вместо этого я наколдовала немного воды и быстро очистила широкий прилавок, выливая грязную воду в тазик в стороне.

Оглядевшись вокруг, я обнаружила, что в этой кухне почти не было никакого кухонного оборудования. Просто простой нож, разделочная доска и одна кастрюля.

Сейчас, несмотря на простоту моего рецепта, было бы трудно готовить только с этим, поэтому, как только я вымыла руки, я достала несколько вещей из своей сумки. В основном это был просто маленький горшочек, в который я быстро налила щедрое количество масла и поставила его рядом с магическим пламенем, зажженным снизу, чтобы дать ему нагреться. Кроме того, я сделала то же самое с кастрюлей Пейто, чтобы разогреть её.

На разделочной доске я нарезала картофель на полоски, предварительно удалив все глазки и зелёные кусочки, а затем бросила их в миску, которую достала из сумки, и наполнила её водой. Затем я мелко нарезала четверть луковицы, затем взяла мясо хорнбулла и раздавила его между пальцами, превратив в нечто вроде говяжьего фарша. Затем я достала одну из булочек и высушила её своим заклинанием испарения, прежде чем раздавить её также в панировочные сухари.

Я взяла другую миску и бросила туда мясо, нарезанный кубиками лук и несколько хлебных крошек. Затем я добавила яйцо в миску и смешала всё это вместе в однородную смесь.

К этому моменту горшок с маслом уже достиг приятной температуры, поэтому я вылила воду из миски с картошкой, прежде чем бросить её в горшок по несколько штук за раз. Горячее масло брызнуло мне на пальцы, когда я положила туда картофельные полоски, но мне потребовалось некоторое время, чтобы понять, что это произошло. Безумное сопротивление, которое пришло с моим высоким уровнем, имело ещё одно странное преимущество, которое я только что обнаружила.

Вместо обжигающе горячего масла, брызнувшего мне на руки, я почувствовала, что это всего лишь тёплые капли воды. Даже не было никаких следов ожогов, указывающих на то, что что-то случилось с моими пальцами.

Пока картошка жарилась, я проверила температуру на сковороде. Она довольно хорошо разогрелась на маленьком огне, поэтому я налила немного масла и намазала его.

Когда сковородка была уже готова, я поспешно зачерпнула немного мясной смеси и придала ей форму котлеты, прежде чем бросить её в горячую кастрюлю. Хотя я бы с удовольствием потратила время на то, чтобы удалить воздух из пирожка, я плохо рассчитала время. Я могла только надеяться, что яйцо и хлебные крошки достаточно хорошо удержат пирожок вместе.

Я сделала ещё три пирожка и бросила их на сковороду, затем нарезала кубиками грибы и тоже бросила их на сковороду, заполнив оставшееся пространство.

Затем я достала чёрный перец и перец чили, а также соль и чеснок. Ещё раз очистив руки, я высушила чеснок с помощью магии испарения, затем произвольно схватила по кусочку каждого и растёрла их в порошок на ладонях, прежде чем щедро посыпать ими пирожки. Я немного вдавила смесь в пирожки, прежде чем перевернуть их. Тот факт, что ни один из них не треснул и не раскрошился, был облегчением, но я быстро отбросила эти чувства в сторону и нанесла остальную смесь специй на другую сторону пирожков.

Пока они готовились, я быстро нарезала кубиками остальные овощи, а также разрезала оставшиеся четыре булочки пополам. Я слегка поджарила булочки с каждой стороны, ожидая, пока они приготовятся.

Перевернув пирожки, когда я почувствовала, что они почти готовы, я ткнула когтём в одну из них. Соки всё ещё были крепкими, а в середине оставалось довольно много розового, так что я переключила своё внимание на картофель. Взяв одну из них в руки, я разломил её пополам, сильный треск подтвердил, что снаружи всё готово, а то, как пар поднимался от пушистого на вид белого нутра, говорило о том, что внутри тоже закончилась готовка.

Я вытащила жареную картошку и положила её на тарелку, которую достала из сумки, прежде чем размолоть и посыпать солью.

Вернувшись к котлетам, я проверила ещё одну и убедилась, что внутренности уже готовы. Я положила каждую лепёшку на поджаренную булочку и выложила сверху овощи. Наконец, я достала свою банку кетчупа и приложила немного к верхней части нарезанных булочек, прежде чем прижать их к оставшимся частям.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://tl.rulate.ru/book/27128/816148>