

Когда мы выслушали рассерженного повара, Норица, нам стало сразу понятно, что в реальности он был крайне заинтересован карри.

Несмотря на неприветливый тон, содержание его слов непрямо указывало на то, что он сам бы хотел подавать карри в этой столовой. Хм, выходит этакий дядя-цундере, типа "Ты только не подумай, что я от твоей готовки так уж в восторге!".

Разумеется, он сам хотел попробовать карри, но, как бы не вкусен был его аромат, заведующий не мог просто оставить без внимания переполох в столовой. Слова учеников, разумеется, тоже слегка задевали его эго, однако он всегда был заинтересован в расширении меню.

Все эти противоречивые чувства, смешавшись, заставляли его слова теперь звучать, как ожидаешь от типичной цундере.

- ...И это, по-твоему вкусно? Разумеется, с таким количеством специй всё станет съедобным...

Пробуя на вкус карри, что передала ему Фран, Нориц старался внимательно анализировать его вкусовые свойства.

- Как я и думал, это ты его создатель. Чувствую, что сейчас это блюдо находится на два-три шага впереди рецепта, что я купил.

- Вы знаете, как готовить карри?

- Да. Мне доводилось иметь дело с компанией Люсиль. Меня всегда интересовали изыскания поваров серебряного ранга.

Оказывается, Нориц тоже член гильдии поваров. Конечно, это не такая большая организация, но практически все её члены - это шеф-повара известных ресторанов.

Судя по словам Норица, узнав, что создателем карри является повар серебряного ранга из гильдии, он поспешил приобрести рецепт.

- Я был, конечно, поражён вкусом этого блюда. Но, увы, его стоимость приготовления влетает в звонкую монету...

При приготовлении еды Нориц в первую очередь ориентируется на баланс питательных веществ. Во вторую - на количество. Вкус же является делом третьим. Разумеется, это не значит, что он готовит совсем отвратительную на вкус еду, однако все его задумки ограничены рамками бюджета.

Быть может, для ограниченного круга своей семьи он может приготовить что угодно, но готовить для нескольких тысяч людей - это другое дело. Стоит ему сделать блюда хоть немного замысловатыми - как на них уже не хватает или времени, или трудовых ресурсов в его распоряжении.

- Кстати, дорого ли обошлось тебе приготовление этого карри?

- Это...

Полный список ингредиентов, необходимых для приготовления карри, заставил Норица схватиться за голову. Для его приготовления нужен был бульон на кости демонического зверя, целая куча мяса, и значительное количество магических растений. В общем, это всем не вариант для кафетерия академии.

Судя по всему, у Норица много раз пробовал сделать карри дешёвым, но вкусным, но как он не старался - результат оказывался неудовлетворительным. Стоило уменьшить количество дорогостоящих специй, или изменить один ингредиент - и карри превращается в слегка подсолённый суп.

Прежде всего, проблема в том, что цены на специи в этой стране в принципе высокие. Впрочем, Бальбора была портовым городом, так что там цена на них априори должна быть ниже. В общем, следуя рецепту точно, в бюджет никак не уложиться.

Видя, как Нориц мучается над этим вопросом, Фран, похоже, попала под впечатление. Наверное, она поняла, что он от всего сердца стремится обеспечить учеников вкусной едой в меру своих возможностей.

(Наставник, у вас есть что-то на уме?)

(Хм, на самом деле, есть одна идея)

Причина, по которой Нориц зашёл в тупик, по большей части состояла в самом рецепте карри, что он приобрёл в Бальборе. Скорее всего, он стремился точно воссоздать этот вкус с чрезмерной точностью. Видимо, дело в том, что он уверен, что карри может быть только таким, и никаким иначе... Однако даже я не могу воссоздать такой рецепт в условиях ограниченного бюджета.

- ...У меня есть одна идея.

- Что? Неужели ты собралась мне помочь?

- Угу.

- Ооо! Спасибо огромное! Итак, что от меня требуется?

- Пустите меня на кухню.

- Есть!

Итак, Фран приготовила новое блюдо, точно следуя моим указаниям. Первыми в очереди на дегустацию, конечно же, находились Фран и Уруши. Было очевидно, что им понравилось. За ними блюдо попробовал и Нориц.

- Это же... Это будто бы карри, но не карри. Однако, при всей своей простоте, так вкусно...

- Это мапо-карри с рисом.

- Мапо? Какое интересное название.

- Хотя это блюдо и слегка отличается от карри, но всё равно вкусное.

Приготовленное нами мапо-карри отличалось от обычного уменьшенным количеством специй и увеличенным количеством молотого перца. Я заметил, что в этой стране можно найти самые различные виды перца по низким ценам. В конце концов, он здесь растёт повсюду.

Тем не менее, Нориц так и не догадался использовать его для карри. Наверное, мы по-разному мыслим. Нориц и в толк не мог взять, что простой дешёвый перец в большом количестве способен заместить дорогие пряности. Да и запах после этого значительно менялся.

После того, как мне на глаза попался местный соус, состоящая из перца, соевого соуса и сахара, смахивающий на мапо (Прим. Переводчика - острый Сычуаньский соус), мне сразу пришло в голову, как можно использовать его с карри. В этом рецепте я стремился к сохранению основного вкуса карри, но изменённой степенью остроты.

Хотя до сих пор нам ни разу не приходилось задумываться о себестоимости блюда, в этот раз мы провели серьёзную работу над рецептом, используя наш доведённый до максимума навык "Кулинария" на полную. Кроме того, для нас в новинку было экономить на импортных специях. Ученикам должно понравиться.

- Если вы приготовите соус чуть более густым, то из него можно сделать начинку для выпечки на пару, или для рулетов.

- Вот оно как! Этот рецепт ещё и такой гибкий! Замечательное же блюдо ты для меня придумала!

Более того, мы рассказали ему о некоторых других существующих вкусовых аранжировках блюда, вроде риса-тяхан. Учитывая навыки Норица, теперь меню кафетерия будет становиться только лучше и лучше.

- Спасибо. Теперь я наконец смогу кормить этих сорванцов кое-чем действительно вкусным. Как же я могу тебя отблагодарить...

- М? Мне особо ничего не нужно.

Фран сразу же отказалась от награды. Ну, наполовину её помощь была извинением за созданный ей переполох, а наполовину - её собственным желанием сделать что-то на благо учеников академии.

К тому же, её тронули старания Норица кое-как укладываться в ограниченные ресурсы. Да и какой смысл просить награду, раз сам рецепт был призван удешевить приготовление вкусного блюда?

Однако Нориц заявил, что просто так этот рецепт не примет, и хочет отплатить за него из собственных принципов.

После недолгих обсуждений мы сошлись на том, чтобы он написал для нас рекомендательное письмо для торговой компании, выполняющей заказы академии. Мне и так, и так хотелось как следует закупиться перцем на будущее, так что награда в самый раз.

Хотя на этом наши дела в кафетерии были завершены, нас ждала одна непредвиденная встреча. Это произошло, когда мы только-только хотели покинуть столовую, и направлялись к выходу.

- ...!

- ?

Мальчик-брюнет, на вид которому было 3-4 года от силы, с улыбкой вбежал в столовую - видимо, радостный в предвкушении трапезы. Однако завидев Фран, он вдруг замер на месте.

- "" ... ""

Мальчик и Фран смотрели друг на друга, не сводя взгляда. Его радостное выражение лица резко изменилось на агрессивное. В его глазах читался сильный гнев и, совсем немного - страх. Я понимал, что есть только один мальчик, что способен смотреть на Фран таким взглядом.

Через несколько секунд, сопровождающая мальчика женщина коснулась его плеча.

- Ромио-кун, не стой здесь, людям мешаешь проходить.

- ...п, простите.

- Пойдём, м?

- Угу.

Проходя мимо, женщина виновато поклонилась Фран. Но мальчик... вернее, Ромио, всё ещё глядел на нас. Наверное, эта женщина - его няня.

(Значит, это всё-таки Ромео?)

- ...

(Фран? Ну же, не волнуйся так на его счёт)

(Эти глаза... Такое чувство, будто я их уже где-то видела)

(Э? Ты о Ромео?)

- Угу.

Хотя я думал, что Фран расстроилась из-за того, как на неё смотрел Ромео, но, кажется, её беспокоило кое-что другое.

(А можешь вспомнить, где ты их видела?)

- Угу...

Это была наша первая личная встреча с Ромео. Так у кого же из наших бывших оппонентов мог быть такой же наполненный враждебностью и страхом взгляд?

- Хм, где же... ?

Перевод - VsAl1en

<http://tl.rulate.ru/book/292/469129>