

На следующее утро у меня был первый урок зельеварения, и я никак не собирался опаздывать на занятия Снейпа. В книгах он изображался как человек, который радостно раздает отработки направо и налево.

После завтрака я отправился в подземелья, чтобы пораньше найти класс. Это заняло какое-то время, потому что подземелья были похожими на лабиринт, но в итоге отыскав нужное помещение, я вошел и первым делом заметил, что Седрик замахал мне рукой с маленького квадратного столика на четыре места, за которым уже сидел еще один барсук. Глядя на девушку с каштановыми волосами рядом с Диггори, я хоть и с трудом, но вспомнил её имя с распределения - Сара Гивенс.

Захватив стул, я жестом пригласил Роджера присоединиться к нам, когда он вошел. Вскоре пришло время начинать урок, и из задней комнаты бесшумно вышел профессор Снейп. Его темные длинные струящиеся одежды создавали впечатление, что он скользит по полу.

Дойдя до начала класса, он заговорил мягким шелковистым голосом: "- Зельеварение -одно из древнейших магических искусств. Оно обладает самой универсальной из всех ветвей магии. Никакое броское движение палочки не поможет вам в моем классе, зелья - это тонкое искусство, и если все сделано правильно, вы можете вернуть кого-то с края смерти, получить невидимость, и даже поймать удачу. Те из вас, кто менее тупоголов, чем остальные, смогут добиться успеха в моем классе, в то время как те, кто испытывает трудности с выполнением инструкций, соответственно потерпят крах."

Он как-то обиженно посмотрел на класс, как будто был оскорблен необходимостью учить студентов, которые не соответствуют его высоким стандартам.

"- Один из самых важных аспектов в зельеварении - это ваш ум, а способность сохранять концентрацию в течение длительного периода времени имеет решающее значение. Если вы потеряете её в процессе, то это легко может испортить созданное вами зелье."

Сделав еще одну паузу, чтобы бросить безмолвный взгляд на учеников, он проинструктировал: "- Теперь откройте свои книги на первой главе, где вы найдете рецепт для бодроперцового зелья, которое будете сдавать мне к концу урока."

В классе на мгновение воцарилось замешательство; на всех остальных уроках читали длинные лекции, прежде чем приступать к практике. Стиль профессора Снейпа, казалось, состоял в том, чтобы бросить нас в пропасть и посмотреть, найдется ли какой-нибудь талант, достойный его внимания. Те же кто потерпел неудачу,... что ж, он просто отделяет пшеницу от плевел.

Хотя я уже готовил это зелье раньше, но все равно открыл учебник и перечитал рецепт: Две щепотки Двурога, Корень Мандрагоры, Три веточки английского Тимьяна, Пять капель Крови Саламандры и Четыре Огненных Семени.

Убедившись, что все помню правильно, я направился к полкам, где находились ингредиенты, чтобы выбрать то, что мне нужно — зная, что наличие лучших ингредиентов наряду с

правильной подготовкой, является огромным фактором в том, какого качества получится зелье.

Рог Двурогий собственно был твердым куском рога, который мне нужно будет растереть в порошок, и, убедившись, что с его качеством все в порядке, я отложил его в сторону, чтобы посмотреть на корень мандрагоры. Я знал и по опыту, и по книге ингредиентов для зелий, которую мама подарила мне на шестой день рождения, что идеальный корень должен иметь консистенцию каучука.

Первый корень был мягче резины, а второй казался хрупким, как будто мог сломаться. Наконец, третий давал нужное ощущение.

Судя по тому, что я видел, веточки английского тимьяна были вполне подходящими, поэтому я схватил три из них. Затем с помощью пипетки набрал крови саламандры, а затем взял четыре огненных семени, правда одно пришлось заменить, так как оно было неправильной формы.

Набрав всего необходимого, я направился обратно к своему столу, но обернувшись, заметил профессора Снейпа, который наблюдал за всеми, кто стоял у стойки с ингредиентами, словно ястреб, оценивая учеников. Судя по всему, он уже мысленно отделяет тех, кого стоит учить.

Большинство студентов схватили то, что им было нужно не глядя, но некоторые, в основном те, кто учился в Равенкло, явно знали, что наличие высококачественных ингредиентов очень важно.

Первое, что я сделал, это размолот рог до мелкого порошка, после чего увидел рядом с собой, что Роджер сделал аналогичную работу довольно не качественно, у него остались небольшие не размолотые кусочки в порошке.

"- Тебе нужно лучше растолочь его." - в ту же секунду, как я заговорил, темные глаза профессора Снейпа метнулись ко мне, слегка прищурившись, давая понять, что я должен держать свои полезные комментарии при себе.

Решив принять его молчаливое предупреждение близко к сердцу, я сосредоточился исключительно на своем зелье. Как только я разделал все ингредиенты должным образом, то приступил непосредственно к варке зелья.

Первым делом я наполнил котел до краев водой, затем добавил две щепотки порошка из рога и корень мандрагоры. Затем переключил регулятор на средний огонь, ровно на десять секунд, любое отклонение окажет негативное влияние на мое зелье.

Посмотрев на секундомер, который папа подарил мне несколько лет назад, я быстро повернул ползунок в положение "выкл" и поставила таймер на тридцать минут, чтобы зелье настоялось.

Когда таймер отсчитал необходимое время, я добавил три веточки тимьяна и четыре раза перемешал по часовой стрелке. Затем осторожно поднес пипетку, в которой находилась кровь саламандры, и убедился, что добавил ровно пять капель, перемешав затем варево два раза против часовой стрелки.

Наконец, в последнюю очередь я добавил четыре семени, по одному каждые три секунды, и когда закончил, ждал одну минуту, чтобы зелье застыло. Через минуту оно приобрело тот же оттенок красного, что и был указан в книге.

Зная, что мне все удалось, я оглядел комнату, чтобы посмотреть, как справляются другие ученики и поморщился, когда увидел, как Сара бросила все четыре своих зернышка одновременно, после чего ее варево закипело, и приобрело хоть и красный цвет, но слишком темное, почти бордовое.

Взяв флакон с зельем, я встал в очередь из студентов, которые сдавали свои поделки. Передо мной стоял Роджер, и когда он отдавал свое зелье Снейпу, глаза профессора сузились от зеленого цвета варева, которое должно было быть красным. «- Перед следующим уроком сдайте эссе о том, как правильно молоть рог Двурога."

Девис поморщился от язвительного тона, а я пока удивлялся способности Снейпа точно определять, где студент ошибся в процессе. Рассматривая сотни различных способов, которыми можно испортить результат, и будучи в состоянии сказать с первого взгляда, что сделано неправильно, профессор демонстрировал мастерство в своей сфере деятельности.

В то время как в книгах всегда изображали эссе Снейпа как ненужное наказание, я придерживался другой точки зрения: если Роджер проводит свои исследования и напишет хорошее эссе, он не должен повторить эту ошибку в будущем.

После него я сдал свой результат, который сопровождался молчанием, из чего можно сделать вывод, что все сделано правильно. Позади меня была Джессика Брукс, чье зелье тоже оказалось подходящего цвета, но она бросила на меня еще один вызывающий взгляд, снова озадачив таким поведением. Вернувшись на свое место, я решил поинтересоваться у Роджера касательно сокурсницы.

Увидев мой недоуменный взгляд, он рассмеялся: "- Вчера ты слишком хорошо учился, и я слышал, как она сегодня утром говорила своим друзьям, что намерена обойти тебя на сегодняшних занятиях. Похоже, у тебя появился соперник."

«- Если она хочет быть моей соперницей, ей придется постараться."

По-видимому, я говорил достаточно громко, чтобы она меня услышала, так как ее лицо покраснело, и она бросила взгляд на меня, обещая победить.

Произнеся одними губами "удачи", я снова обратил внимание на профессора Снейпа. Он

продолжил урок, прочитав лекцию о зельеварении. Ближе к концу занятия Сара, похожая на мышку девочка за нашим столом, подняла руку.

«- Да, мисс Нивенс?»

«- М-м-м. Профессор Снейп, мне просто интересно, откуда берутся новые зелья, кто их изобретает, некоторые зелья, о которых я читала, чрезвычайно сложны, неужели волшебники добавляют случайные ингредиенты снова и снова, пока им не повезет."

<http://tl.rulate.ru/book/39011/1482333>