

Гарри покачал головой. "Вовсе нет. Спасибо вам, сэр, и Инки". Он сделал глубокий вдох и плавно выдохнул, прежде чем начать. В мгновение ока он расставил все на столе по своему вкусу. Конфорка была включена, сковорода грелась на открытом огне. Он разбил три яйца в миску для смешивания и начал взбивать их.

Дамблдор заинтересованно наклонился вперед. Гарри преобразился прямо у него на глазах. Исчез застенчивый мальчик, который явно держался в тени. Этот Гарри двигался целеустремленно, его движения были четкими и продуманными. Он взбивал яйца до тех пор, пока они не стали полностью однородными, не было видно ни малейшего белка. В взбитое яйцо посыпал соль и белый перец и еще несколько мгновений взбивал смесь. На разогретую сковороду положил ручку сливочного масла и стал ждать, пока оно растает. Как только масло растаяло и исчезла пена, он вылил золотистую смесь на сковороду.

Он переключил огонь на низкий и осторожно покрутил сковороду, покрывая яичной смесью всю сковороду. Затем он начал осторожно перемешивать яйца, не переставая, плавными движениями. Он тихонько напевал, сосредоточенно глядя на сковороду и не замечая, что Дамблдор и Инки наблюдают за ним с одинаковым восхищением. Как только яйца опустились на сковороду, он начал их сворачивать. Перевернув край омлета, он поднял сковороду и держал ее под углом, используя силу тяжести и вилку, чтобы свернуть яйцо в длинную цилиндрическую форму. Наконец он вынул омлет и положил его на тарелку.

Дамблдор моргнул. Омлет пах невероятно вкусно, с ароматом сливочного масла. Омлет был однородным по форме и цвету, ни намек на коричневый цвет в золотистом оттенке. Он еще раз моргнул, когда Гарри пододвинул к нему тарелку. "Для меня?" - спросил он удивленно.

"Да, сэр. За то, что позволил мне готовить, ведь ученикам обычно не разрешают заходить на кухню". Он начал взбивать в миске еще три яйца и вернул сковороду на огонь.

"Ну, если вы настаиваете. Большое спасибо, мистер Поттер". Дамблдор взял вилку и надрезал конец омлета, удивляясь его мягкой и ровной текстуре. Яйцо хорошо держало форму, но вилка проходила сквозь него легко, почти не встречая сопротивления. Однако, откусив кусочек омлета, он приостановился. Внутренности омлета были мягкими и гладкими, почти кремовыми, как заварной крем. Он почувствовал чистый яичный вкус, сдобренный сливочным маслом, приправленный солью и перцем. Омлет легко разваливался, когда он жевал, и глаза его широко раскрылись, когда он проглотил.

"Это невероятно", - похвалил он с удивлением и изумлением в голосе. "Какой замечательный французский омлет!"

Глаза Гарри распахнулись от удивления. "Спасибо, сэр", - поблагодарил Гарри. "У меня неплохо получается их готовить, я много тренировался".

"Неплохо? Я бы сказал, удивительно", - сказал Дамблдор, доедая. "Я был во Франции и пробовал не одно блюдо, приготовленное шеф-поваром, и это блюдо стоит на первом месте".

Гарри наклонил голову, на его губах появилась застенчивая, но гордая улыбка, и он сделал еще одну порцию.

Инки с нескрываемой завистью смотрела на Дамблдора, пока он ел, но это выражение исчезло, когда перед ней поставили следующий омлет. "Это для Инки?" - пролепетала она, вытаращив на Гарри глаза.

"Если хочешь", - сказал он. "Простите, я никогда не встречал домовых эльфов до сегодняшнего дня. Вы едите?"

"Едим! Спасибо!" Инки не удержалась и съела очень большой кусок. "Ммм! Очень вкусно!"

Дамблдор заметил, что Гарри стоит с маленькой и довольной улыбкой. "Конечно, ты сделаешь себе такую же", - заметил он.

"О! Да, сэр", - ошеломленно произнес Гарри. "А можно я сделаю что-нибудь еще? Это займет больше времени, и я не знаю, сколько еще смогу продержаться. Думаю, уже близок комендантский час".

"Вы будете наказаны, если выйдете после комендантского часа, если у вас нет причины или вы находитесь без сопровождения. К счастью, у вас есть причина, и вы со мной", - любезно сказал Дамблдор. "Что еще вы хотите приготовить?"

"Печенье".

"Тогда вперед", - сказал Дамблдор. "При двух условиях. Ты должен сделать омлет для себя и наслаждаться им, а я должен получить немного печенья". Гарри улыбнулся и стал наблюдать, как Инки с нетерпением собирает необходимые ингредиенты для печенья. Он медленно доел свой омлет, задумчиво жуя. "Ты вполне комфортно чувствуешь себя на кухне".

"Да, сэр. Это была одна из моих первых обязанностей, а после того как я стал хорошо в ней разбираться, она стала моей основной". Гарри старательно взбивал масло с сахаром.

"Вам нравится готовить?" мягко спросил Дамблдор.

Гарри кивнул. "Теперь мне это нравится", - сказал он, растирая сливочное масло и сахар между большим и указательным пальцами. "Сначала я не любил, но потом мне стало очень нравиться", - добавил он небрежно. Затем он понял, что сказал, и отвел взгляд.

Дамблдор отложил эту информацию в сторону, чтобы поразмыслить над ней позже. "Значит, вы много готовите, когда возвращаетесь домой?"

<http://tl.rulate.ru/book/101860/3527957>