

После того как Линдэ собрал все необходимые ингредиенты, ему предстояло провести целый день в подготовке к банкету. Он превратил библиотечную башню в волшебную кухню. Когда Линдэ учился в Лондоне, он часто был вынужден полагаться только на себя. Условия в студенческом общежитии были ограниченными, а пожарные датчики установлены повсюду, поэтому готовить блюда с густым дымом было неудобно. В те времена Линдэ научился готовить заморские блюда вместе с соседями по комнате, в основном салаты и различные соусы. Не было много мест, где требовались бы кулинарные навыки, так как большинство блюд были промышленно изготовленными, различные консервы, особенно тушеные бобы, которые можно было считать национальным блюдом, но Линдэ к этому не привык. Когда он работал в ресторане, он научился готовить знаменитое британское блюдо — рыбу с картофелем фри, подающееся с различными соусами, и жареный сыр, который был вкусным, но также жирным. Позже он встретил несколько земляков, и они вместе отправились в азиатский супермаркет, чтобы купить ингредиенты, и могли готовить китайские блюда в апартаментах, которые они снимали, что было приятным вкусом ностальгии. Этот обед готовился для жителей города Шиму. Провинция Скайрим имеет долгую историю и является первым местом поселения после того, как люди мигрировали в Тамриэль, но такая долгая история, кажется, не отражается в их кулинарной культуре. Их рацион питания похож на тот, что был у европейцев в Средние века. Основой является хлеб, подаваемый с миской смешанного овощного рагу. Ножи и вилки. Столы знати и богатых будут более богатыми. Помимо богатого рагу, там также будут большие куски жареной мяса, жареной рыбы и овощи, такие как жареные лук и чеснок. Сыр, конечно же, обязателен, а также пончики, десерты, такие как сушеные свеклы и кленовые пироги. В плане формы приема пищи нет такого строгого порядка, как закуски, основные блюда и десерты. Чаще всего это похоже на буфет, где блюда выставлены, и гости могут взять все, что захотят. Линдэ специально купил несколько итальянских и французских кулинарных книг, но не купил британских — эти вещи слишком удобны для использования в качестве туалетной бумаги, и даже местные жители смотрят на них свысока. Знайте, что лучшие рестораны в Лондоне подают французскую кухню. В библиотечной башне Линдэ обладает всеведением, и его способность усваивать знания значительно усилена. Он может понять рецепты, которые купил, прочитав их. Кроме того, у него также есть базовые кулинарные навыки, поэтому этот обед подготовлен отлично. — Должна быть музыка, — Линдэ махнул рукой, и успокаивающая симфония зазвучала в библиотечной башне. Он указал на мешок с мукой: — Разберись и иди в миску. Запечатывающие линии двадцати мешков с мукой вылезли, словно тонкие змеи, и открытые мешки стали похожи на вулканы, извергая белый муку из высокого клейкого пшеничного теста, словно маленькое облако, парящее в огромную нержавеющую стальную миску рядом. Линдэ вытащил свою кипарисную палочку: — Чистая вода, словно источник! Чистая вода хлынула в миску и закрутилась, размешивая муку. — Дрожжи, иди. Соль, иди. Влажность и соленость были идеальны, и тесто начало подниматься. Линдэ направил бекон, говядину и баранину к краю ножа и нарезал их кусочками. — Огонь, будь яростен. Бах, пламя вспыхнуло, более дюжины больших кастрюль нагрелись одновременно, и одновременно начались жарка и обжаривание. Еда танцевала. Сцена была странной и волшебной. Желтая курица, начиненная яблоками, чесноком и луком, выскочила из духовки на полпути, умылась медовой щеткой, облила себя, а затем поскакала обратно на гриль, пока кожа не стала золотистой и хрустящей. Помидоры, капуста и морковь толкали и катили под кухонными ножами, нарезанные и прыгали в салатные миски, подпрыгивая, словно живые рыбы в маринаде. Яичный насос был сдут волшебным вихрем, вращаясь, словно вертушка, и яйца прыгали на ручку насоса одно за другим, разбиваясь, а скорлупа сидела на краю миски, наблюдая, как белки и желтки братья упали в водоворот с улыбкой. Чеснок и розмарин лежали в горячем масле, и после того, как толстое стейк хорошо обжарилось с одной стороны, оно сделало медленный хруст, перевернувшись в сковороду, наклонив сковороду набок, чтобы горячее масло в сковороду стекло в маленькое озеро, горячее масло, пропитанное специями, льется на стейк, словно водопад... Даже лучший повар не сможет одновременно

контролировать так много кастрюль, но такова магия. Умелые домохозяйки в волшебном мире обладают этим умением. Операции Линдэ можно считать деланием как у римлян, и он также использует этот процесс для тренировки своего умения колдовать. Увидев, что еда готова, Линдэ быстро отправил пригласительное письмо в город Шиму. Брат-стражник взял пригласительное письмо и пошел от двери к двери, убеждая. Услышав, что напитков нет предела, и яйца раздаются, все, кто изначально был насторожен, воодушевились и с радостью пришли. Норды все еще придают большое значение посещению банкета. И мужчины, и женщины должны освежиться, надеть одежду и сапоги, подстричь бороды и хорошо уложить волосы. Они не должны быть неряшливыми. Линдэ сделал десять длинных столов и двести круглых табуретов с помощью чар трансфигурации на открытом пространстве за пределами хижины. Длинный стол был окружен кругом, и в центре был построен каменный очаг, и костёр пылал. Он повесил две овцы на крюки и жарил их, а также закопал более 30 фунтов картофеля с кожурой в золу на краю очага. Люди, пришедшие на банкет, прибывали один за другим. Линдэ переоделся, используя магию, чтобы превратить плащ и пижаму в более модные сегодня хлопковые одежды, и стоял перед обеденным столом, махнув всем. Такой роскошный банкет в этой пустыне был похож на сцену из сказки. Еда на столе была ослепительной, набитая, как гора медового жареного цыпленка, огромный ветчина, жареные картофельные дольки, крем-суп из моллюсков, овощной салат... Также были десятки больших деревянных бочек пива и вина, разбросанных по столу, конфеты, шоколад, ванильное мороженое, и основные булочки были упакованы в корзины и сложены высоко. Люди в городе Шиму были все поражены. Они все смотрели на Линдэ с восхищением и неуклюже сели на свои места. — Имир, боюсь, что лорды никогда не посещали такого хорошего банкета! — прошептала Гордо своему мужу Худу. — Это вино действительно странно на вкус, — тихо отпил кузнец Арво крафтового пива, его губы покрыты пеной. — Много мяса. Мама, ты можешь поесть больше позже, — потрогал бард Сван плечо старой матери. Старая женщина была слепой и глухой, но она ясно слышала слова. — Смотри, нож и вилка сделаны из серебра, а тарелка — из высококачественного фарфора. Хм, — Лун Кан, владелец Компании торговли Бруквуд, тайно спрятал нож и вилку в своих руках, и был ударен своей сестрой Камиллой. Брат-стражник не мог поверить, увидев это, он потянул Линдэ в сторону: — Девять Святых Духов, сколько ты потратил? — Ах, не беспокойся об этом. Все здесь. Если кто-то не пришел, пожалуйста, приходите быстрее. — Кроме дежурных стражников, все здесь, даже скот в поле здесь. — Это здорово. Помните, чтобы сменить дежурных позже, и зовите их тоже. — Линдэ поднял бокал и сделал тост, суммируя в одном предложении: — Пьянство побеждает! Раздался взрыв аплодисментов, и люди в городе Шиму начали весело есть и пить. Линдэ наблюдал, как эти трудолюбивые и простые фермеры наслаждаются пиром, который они никогда не испытывали в этой жизни, и вдруг вспомнил обед, который профессор Дамблдор пригласил его на несколько дней назад в "Протекающую Грибницу". На полпути через трапезу брат-стражник подошел к Линдэ в растерянности, сжимая бутылку виски: — Эх, ты не забыл о деле, не так ли? — Конечно нет, — Линдэ увидел, что он выпил до такой степени, и жара была почти готова, поэтому он встал и объявил, что каждый может войти в дом и собрать яйца самостоятельно. Все улыбнулись и последовали за Линдэ к деревянному дому, один за другим с плечами и спинами. Некоторые бросились в дом с коровами на руках и устали в дверной проем, если не могли протиснуться. Они не знали, что дверь деревянного дома фактически вела в библиотечную башню, маскирующуюся под кладовую. Если бы кто-то открыл окно и посмотрел внутрь, он бы обнаружил, что там никого нет. Празднество длилось с полудня до ночи, и Линдэ превратился из недоверенного волшебника из-за границы в верного друга жителей города Шиму. Гордо доброжелательно пригласил его переехать в город, но Линдэ отказался. Он сказал, что как маг будет лучше жить одному. Если у вас будут какие-либо трудности в будущем, вы можете обратиться к нему. После того как он отправил в нетрезвом состоянии жителей города Шиму, Линдэ вернулся, чтобы убрать беспорядок, оставленный банкетом. Остаточный след Мора был в основном устранен, и еще немного осталось, которое было прикреплено к домашней птице, и

они будут иметь дело с этим, когда представится возможность. Большая работа этих двух дней сделала его очень счастливым. Хотя он немного устал, работа была забавной, особенно чувство делания новых друзей было очень хорошим. Эти нордические дикари все настоящие темпераменты. Поскольку они признали его своим другом, они действительно защитят его своей жизнью. Убирая мусор, Линдэ подумал о другом. В будущем он, несомненно, столкнется с большим количеством дел. Если у него будет больше помощников, это, несомненно,

<http://tl.rulate.ru/book/112105/4473915>