

Мои тренировки с мечом начались три дня назад. На текущий момент я уже повысил уровень владения до второго.

Обычно гению требуется несколько лет интенсивного обучения, чтобы достичь первого уровня. Способность растёт от первого уровня до второго, от второго к третьему. Профессионализм будет экспоненциально возрастать.

Тем не менее, помимо таланта я обладаю умением [Упорство Дурака], которое получил через десять лет упорных тренировок. Благодаря секретной подготовке связанной с кулинарией и моей любовью к Тине, текущий успех стал возможен.

...Всё ещё немного грустно, что Тина посчитала меня умалишенным. Было непросто убедить её в обратном.

«Курт-сама, что нам делать с этой горой капусты?» — спрашивает Тина, подогревая воду в кастрюле, чтобы сварить немного говядины нам на обед. Кусок говядины редкий деликатес.

«Я подумаю об этом.»

Чтобы капуста не пропала, Тина ест по листу за раз, тщательно прожёвывая. Хотя капусты всё ещё остаётся целая гора.

Кстати, у меня есть причина использовать именно капусту в своих тренировках. В соседней деревне её выращивают, и урожай в этом году слишком велик. Если я позволю капусте сгнить, то она просто станет удобрением.

Находящуюся в избытке капусту можно выменять на меньшее количество пшеницы, чем в прошлом году. Поэтому я купил очень много, планируя раздать жителям деревни.

«Мы будем раздавать капустные закуски рабочим. Я потратил последние три дня на подготовку к победе над Йоргом. У меня есть время, чтобы навестить жителей.»

Нет смысла просто отдавать им капусту, поэтому я приготовил рецепт, чтобы научить жителей вкусному способу её съесть. Сегодня я этим рецептом и займусь.

«Я рада. Думаю, остальные тоже будут рады, когда, наконец, снова смогут увидеть Курта-сама.» — улыбается Тина, подкидывая больше дров в камин. Когда она это сделала, огонь мгновенно разгорелся. Пушистый хвост Тины встал дыбом.

«Кьяяя, что это?! Он так внезапно вспыхнул.»

Посмотрев на Тину, я могу сказать, что мана течёт от неё к огню в камине.

«Тина, успокойся, сделай глубокий вдох. Я уже учил тебя, как использовать ману. Присмотрись к огню, ты подключена к нему своей маной.»

«Но я просто хотела зажечь огонь.»

«Как правило, ничего подобного не происходит. Стихия Тины — огонь. Когда ты активируешь ману, есть возможность пробудить свою магическую стихию, вступив в контакт с соответствующим элементом. Сегодня Тина пробудила свою стихию, поздравляю.»

«Вау, правда?! Кажется, это очень удобно при обращении с огнем!» — говоря это, Тина концентрирует свою ману в очаге, увеличивая и уменьшая пламя. Удивительно полезная сила.

«Ты потрясающая. Ты способна получить огонь даже без дров.»

«Я попробую ... Ах, это замечательно, Курт-сама, я могу приготовить горячую еду, не вырубая лес!» — глаза Тины сияют, когда она так счастливо улыбается.

Колка дров — это тяжёлый труд, и потом довольно долго очищать камин от пепла. Хорошо, что мы можем решить эту проблему, используя ману.

«Да, это великолепно. Но я завидую.»

«Завидуете?»

«Да. Я владею стихией Земли, но всё ещё не пробудил её.»

Благодаря анализу, я знаю, какой стихией владею. Но нет никаких указаний о том, как пробудить свою стихию, я и так ежедневно работаю в поле... Я в замешательстве. Нужно найти место, где я смогу лучше настроиться на землю.

«У Курта-сама точно всё будет у порядке. Когда-нибудь она пробудится»

«Я надеюсь, что так и произойдёт. Думаю, рано или поздно Земля станет необходимой. Тина, этот суп мы готовим к обеду. Ты можешь использовать свою ману, чтобы помочь мне сегодня? Вместе накормим жителей »

«Конечно. С нетерпением жду угощения от Курта-сама.»

После этого мы направились в поле, неся собой гору измельченной капусты.

Мы прибыли на поле, где проходит мелиорация. На своей спине я несу огромную каменную плиту, а в руках горшок, доверху заполненный супом. Тина несёт корзину с капустой.

Я думал о том, как бы использовать эту капусту. Простая еда, приготовленная из небольшого количества пшеницы, капусты и говядины. Тем не менее, это очень сытно.

«Как идут дела, народ?!» — приветствую я всех.

Мне ответил Сол, лидер рабочих мелиорации. (ПП: □□□, Salt. На самом деле его буквально зовут Соль, но звучит не очень по-мужски, так что прошу простить за вольность.)

«И вам не хворать, юный господин. Наконец-то вы пришли.»

«Да, я делаю успехи в своих тренировках, поэтому пришёл к вам с перекусом, чтобы узнать, есть ли какие-то проблемы.»

«Нет, не о чем беспокоиться. И всё же мы рады, что вы пришли проведать нас.»

«Ясно, это здорово. Я собираюсь кое-что приготовить здесь. Не мог бы ты позвать всех сюда, когда придёт время перерыва?»

«Конечно, я всех позову.»

Кивнув мне, Сол возвратился к своей работе. Я же начал свои приготовления. Собрав камни, я

соорудил некое подобие стола, и положил сверху каменную плиту.

Чтобы сделать свой стол максимально горизонтальным, я тщательно настроил высоту. Поблизости не было камней подходящей формы, поэтому я сам их нарезал своим каменным ножом. С навыком меча второго уровня сделать это было несложно.

«Тина, пожалуйста, нагрей плиту.»

«Хорошо, Курт-сама.»

Тина постепенно начала нагревать камень своим огнём. Я же занялся сладостями. Хоть я так и сказал, но на самом деле мондзяки это фастфуд.

(ПП: Тут стоит сделать объёмное примечание. Но я постараюсь покороче, обещаю. Курт часто употребляет слово `ぱstry` или `おかし`. Это примерно переводится как `pastry`, сладости, кондитерские изделия. Как подвид `おかし` существует `だがし` или `ぱstry`. Буквально это “дешёвые кондитерские изделия”. Дело в том, что у японцев к `だがし` относятся далеко не только сладости, это также чипсы, булочки, заварной рамен (алея доширак). Курт же сам относит мондзяки к `だがし`, хотя, забегая вперёд, скажу, что это смесь капусты и мяса в кляре. Совсем не сладко, согласны? Поскольку `だがし` это такая простая еда, которой можно дешёво и быстро перекусить, я решил, что в данном контексте её уместно сравнить с фастфудом. Но это не одно и то же, никогда не приравнивайте эти термины. Приятного чтения. \o)

«Юный господин, все уже здесь.»

«Тогда давайте начнём.»

Сперва, я наливаю суп Тины в деревянную миску, этот суп, кстати, сварен из мясных обрезков, оставшихся после того, как я делал вяленое мясо. Теперь корректирую вкус солью, после чего добавляю пшеничную муку и капусту.

Затем соус. Соус представляет собой смесь из очень мелко порубленной капусты, лучше её назвать пастой, с мясным соком и кусочками овощей, плюс уксус, мёд и соль по вкусу.

Так как это мондзяки, то тесто жидкое, я выливаю немного на нагретую каменную плиту.

Слышен приятный шипящий звук, аромат мяса раздаётся от супа и соуса, этот запах пробуждает аппетит.

Селяне сглатывают. Когда температура достигает определённого уровня, я делаю полный круг деревянным шпателем, образуя стену из теста. В пустой центр я наливаю ещё больше теста. Тесто такое жидкое, что тут же растеклось, но стенки круга удержали его.

Кляр становится полупрозрачным. Здесь много людей. В отличии от `окономияки`, нет нужды переворачивать тесто, поэтому я могу приготовить что-то настолько большое с первой попытки.

«Я закончил. Это называется мондзяки. Воды и капусты здесь завались, а вот с мукой я пожадничал.»

Услышав это, все засмеялись. Каждый по очереди получил деревянную ложку.

«Хоть это и признак плохих манер, но это блюдо нужно есть ложкой прямо с плиты.»

Демонстрирую.»

Чтобы подать пример, я зачерпываю мондзяки ложкой и подношу ко рту.

Щедрый вкус мяса смешивается в моём рту со сладостью капусты, затем к ним присоединяется кислинка соуса. Уникальная мягкая текстура приготовленной капусты превосходна.

«Фух, фух, да, это вкусно. Выглядит ужасно, но на самом деле очень вкусно. Попробуйте сами.»

Поначалу селяне робели, но как только они пробовали первую ложку, их взгляд менялся, они начинали увлечённо есть. Только попробовав мондзяки, хочется есть ещё и ещё, не обращая внимания на то, как еда сжигает ваш рот.

«Это и правда вкусно!»

«Вкус так задерживается во рту.»

«Но выглядит как рвота.»

«Не говори так, а то я не смогу есть.»

Жители веселятся и едят. Я рад, что им нравится.

Каменная плита была покрыта огромных размеров мондзяки, но еда мгновенно исчезает во ртах едоков. На самом деле, плита не такая уж и большая, так что остальные ждут, пока до них дойдёт очередь. Едва мондзяки кончается, я начинаю готовить следующую порцию.

Мои руки вдруг стали двигаться невероятно быстро. Я стал чрезвычайно проникательным в том, что касается тепла, и когда я смешиваю тесто, я могу легко и что представить результат.

«Ах, вот как. Теперь ясно.»

Я осознал причину. Мой навык кулинарии повысился. Я занимался тренировками с мечом, но это также и кулинария. Полнота любви повысила эмоциональную ценность. Тренируясь днём и ночью, я, незаметно для себя, поднял уровень кулинарии до третьего.

Неожиданное благословение. Уровень Три — гении ранга В достигают его всю жизнь.

«Так, народ, закругляемся. Эта порция будет последней!»

Все мужчины дружно подняли свои ложки и...

«Дааа!» — раздался их восторженный ответ.

<http://tl.rulate.ru/book/1916/150833>