Конечно, многие исследователи в Гильдии выдвинули свои собственные теории по этому поводу. Но в моих глазах все это просто случайные размышления, и они ни в малейшей степени не обладают убедительной силой”.

“Я понимаю. Мне достаточно просто услышать это. Хорошо, тогда у вас есть какая-нибудь информация о человеке, который первым написал магические тома?”

“Есть также много теорий по этому поводу, но я не знаком с точными деталями. Лично мне нравится теория о том, что Руминас Сама передала первый том принцу в стране, которая страдала от нашествия монстров. Разве это не звучит романтично?”

Таким образом, также нет надлежащей информации о магических томах. Что ж, похоже, что создание таких сложных узоров, как те, что используются в этих магических кругах, не является работой обычных людей.

“Думаю, да. Я также думаю, что это, по крайней мере, несколько правдоподобно”.

“Это последний вопрос. Почему символы, используемые в магических кругах, способны вызывать магические явления?”

“Мы также ничего не знаем об этом. Исследователи Гильдии также неоднократно рисуют узоры в попытке изучить их и сформулировать теории об их точной механике. Они пытаются создать новые символы и узоры, которых нет в книгах, которые могут успешно активировать магию, но до сих пор их усилия не принесли никаких результатов.”

“Это так? Понял.”

“Время. Если у тебя нет других вопросов, давайте закончим урок на сегодня.”

“Я хочу пересмотреть то, что я узнал, поэтому я подумывал о покупке волшебной жидкости и магических выходных камней. Могу я сказать Лили?”

Лицо шефа расплылось в счастливой улыбке. Похоже, продажи действительно идут не так уж хорошо.

“Почему, конечно! Я попрошу ее приготовить все прямо сейчас!”

В итоге я заплатил за прилавок в общей сложности 6 800 гиней, чтобы получить товар. Шеф дала краткое объяснение каждому методу, использованному для изготовления волшебной проволоки.

Я куплю какую-нибудь веревку, которую смогу использовать в качестве основы для волшебной

проволоки, в магазине Тарус-сан, прежде чем вернусь в гостиницу.

На этом первый день краткого курса по изготовлению волшебных инструментов закончился.

Вернувшись в гостиницу, я увидел, что Клерия и Эльна устроили себе чаепития. Похоже, я сильно припозднился.

- Ох. Извините. Я заставил вас ждать. Давайте сходим куда-нибудь пообедать.”

“Эй, Алан, зачем куда-то идти, если можно перекусить прямо здесь? У меня как раз осталось немного вчерашнего риса. Может сготовишь что из него?”

- вставил Верс, прежде чем Клерия успела ответить.

- Но мы оплатили только проживание, без обедов…

“Эй, эй. Мы ведь уже друзья, верно? Не будь таким отстраненным. Лучше давай, покажи мне какое-нибудь удивительное блюдо с рисом!”

Ага. Похоже, что, попробовав вчерашний бутерброд с котлетой, Верс начал жаждать новых знаний.

Как бы то ни было, мой девиз – еда не должна пропадать зря. Даже если это вчерашний рис.

"Ладно. Я что-нибудь приготовлю. Вы не против, дамы?”

“Обеими руками ЗА!””

Войдя на кухню, я убедился, что риса на все хватит.

“Какие блюда из риса популярны в этих краях?”

“Рис - относительно новый ингредиент для приготовления пищи здесь. Я не слышал ни ободном заведении, предлагающем блюда с рисом.”

“Серьезно? Тогда просто пожарим его. Иногда с ним используются и некоторые дорогие ингредиенты, но в нашем случае сойдет все, что найдется под рукой. Нам нужно будет обжарить рис и ингредиенты вместе, чтобы приготовить блюдо. Это довольно просто, поэтому я думаю, что ты освоишься в мгновение ока.”

Я проверил волшебный холодильник и выбрал ингредиенты. В итоге я взял яйца, мясо кабана, зеленый лук и чеснок.

Я приготовлю соевый соус со вкусом чеснока. Даси нет, но это не проблема.

Остатки вчерашнего риса уже затвердели, поэтому я смочил его.

Потом я нарезал зеленый лук и мясо мелкими кусочками и разбил яйца. Я натер чеснок на терке и смешал его с соевым соусом.

- С приготовлениями все.”

- Так быстро? Это действительно нормально - использовать так мало ингредиентов?”

“Более чем. Просто смотри. Давайте нальем немного масла на сковородки и начнем все жарить, начиная с мяса.”

Я приготовил две большие сковороды раньше, взял одну, отдав другую Версу, и мы начали жарить мясо на волшебном инструменте типа плиты.

“Используй немного соли и перца для ароматизации. Затем добавь взбитые яйца и перемешай смесь. Да, именно так.

Как только яйца будут наполовину готовы, добавим рис. Нам нужно обжаривать смесь до тех пор, пока не выпарится вся вода.”

Верс - талантливый шеф-повар, так что, похоже, у него не было никаких проблем с приготовлением этого блюда самостоятельно, даже если это его первая попытка.

- Да, примерно так. Теперь нужно добавить немного соуса. Нет. Не так. Нужно сначала его немного подпалить, а не выливать прямо поверх риса.

- Да, вот так. Это придаст блюду приятный аромат.

- Теперь добавим зеленый лук и немного сладко пахнущего кунжутного масла. ……И все.

- Попробуем?”

Прошло много времени с тех пор, как я ел жареный рис. Вкусно! Чесночный аромат идеален. Да и Верс отлично контролировал огонь. Рис стал приятным и хрустящим, а аромат слегка подгоревшего соевого соуса и кунжутного масла послужил приятным дополнением к блюду.

Я попробовал и ту часть, которую приготовил Верс. На вкус почти также же, как у меня.

http://tl.rulate.ru/book/19486/2007861