Глава 566 - Кулинарная практика начинается

Фран, для начала ознакомившись с имеющимися специями, принялась обсуждать, что именно группа будет готовить.

- Эм, Фран? Почему бы не разделиться и не приняться за разделку зверя?

- Другие группы ведь уже этим занялись...

- Спокойно. Разделка такого зверя не займёт у меня много времени.

- Как я и ожидал...

- Хорошо же, когда есть на кого рассчитывать...

Мельком взглянув на мастерство свежевания других групп, я убедился в том, работа у них выходит весьма уродливая. Разделывали они зверей медленно, без чёткого понимания их анатомии, да и довольно неуклюже владели инструментом. Кажется, на разделку у них в таком темпе уйдёт более 30 минут.

Даже с условием необходимости найти магический камень и ядовитую железу, Фран может разделать такого мелкого зверя, как енотоскунс меньше чем за 5 минут.

Впрочем, благодаря нашему реально высокому навыку "Разборка", сейчас мы способны это провернуть нечеловечески быстро. Если подумать, то их навыки порядком лучше тех, что были у меня, когда я только-только прибыл в этот мир. Сейчас я с ностальгией вспоминаю время, когда, стараясь осторожно разделать зверя, я в итоге приводил все ценные трофеи в негодность.

- Это все специи?

- Э? Кажется, да...

-Ммм...

Взглянув на набор специй, находившийся в распоряжении Киароны с товарищами, Фран издала на удивление разочарованный вздох.

Впрочем, я понимал её чувства. Что не говори, но это были лишь две банальные специи, которые можно увидеть на каждом столе - соль да чёрный перец. К ним прилагались вымоченные в подсоленном масле рублёные грибы. На этом ассортимент заканчивался.

Причём соль была будто бы изготовлена совершенно несведущим в этом человеком, а перец обладал совсем слабым ароматом, да и вкус был не лучше.

Вероятно, на руках у всех были лишь ингредиенты, что возможно собрать в диких условиях. По словам ребят, это были специи, что они собственноручно собирали на занятиях до сегодняшнего дня.

- ...Покупать что, не разрешено?

- Хотя формального запрета нет, мы сами не очень хорошо разбираемся в специях...

До сих пор им хватало умения кое-как употреблять представленные ингредиенты, пользуясь одними лишь солью с перцем, и подвергая мясо какой-либо термической обработке.

Однако с сегодняшним меню, енотоскунсами, такой трюк не пройдёт. Никакая термическая обработка не спасает от отвратительного запаха их мяса.

Времени же наведаться в город за специями у группы не было.

- Поняла. Тогда, приправами будут заниматься я.

- У тебя есть что-то в запасе?

- Угу. Самые разные специи.

- А, точно, Фран ведь владеет пространственно-временной магией.

Порешив на этом, группа решила приняться за разделку зверя.

Хотя Фран, при сильном желании, могла бы завершить это в один миг, но решила подробно объяснять Киароне и остальным процесс свежевания пошагово. В конце концов, это всё-таки важная часть урока. Как я и ожидал от Фран, она не могла позволить себе по что бы то ни стало делать всё самой.

Однако, стоило Фран только приступить к свежеванию, как участники одной из других групп вдруг издали громкий вскрик, после чего и остальные ученики, закричав, позажимали носы и позакрывали глаза.

- Ужаааааас!

- Что за вонь... !

- Мерзость! Мерзость, мерзость, мерзость!

- Гьааа... !

Вероятно, кто-то из той группы повредил ядовитую железу во время свежевания. Хотя яд енотоскунсов не очень опасен, но его запах просто сногсшибающий.

Хотя может показаться, что именно он является виновником дурного запаха мяса, но на самом деле это не так. В реальности причиной тому является составляющая крови енотоскунса, обеспечивающая ему иммунитет к собственному яду. Именно производимый этим химическим соединением запах в итоге пропитывает мясо.

В противоположность ему, вонь от яда обладает интенсивным серным запахом. И из-за оплошности одной из групп этот запах стремительно распространялся по округе. Все члены этой группы уже валялись на земле со слезящимися глазами.

Даже Киарону с товарищами начало подташнивать. Даже если вычеркнуть трёх парней, не слишком ли это тяжёлое испытание для Киароны, тепличной аристократки? Сама Фран, вдохнув на один миг ядовитый газ, заметно поморщилась.

Однако в следующее же мгновение она подняла ветряной барьер, изолировав нас от окутавшей местность вони.

- Т, ты спасла всех нас.

- С, спасибо.

- Это просто ад наяву...

- Боже, только взгляните на из лица.

Несмотря на поднявшуюся вокруг панику, Фран оставалась невозмутима. Убедившись в том, что дурной запах не достанет нас, она вернулась к разъяснению процесса свежевания.

- Итак, для начала, сделаем надрез здесь.

- Э? А, да!

Киарона с товарищами, вспомнив о незаконченном деле, тут же сосредоточились на работе Фран.

Через 10 минут вся туша была разделана. Разумеется, такой оплошности, как повредить ядовитую железу, она не совершила.

- Какое поразительное мастерство.

- Меньшего я и не ожидал.

- С практикой каждый так сможет. Что важнее, что делать с этим?

- Тем, кому удастся удачно вырезать магический камень, после занятия надлежит сдать его преподавателю.

Наверное, тогда она может продать его в гильдии авантюристов или где-нибудь ещё, и хотя бы частично отбить расходы на практическое занятие.

- Мясо успешно удалось достать, но что мы будем готовить?

- Запах всё ещё странный...

- Цвет тоже не очень.

- Да и оно всё пронизано жилами. Каково оно тогда на вкус?

Даже не попробовав ни кусочка, Киарона и остальные уже имели полное впечатление об отвратительном вкусе мяса. Фран в ответ на их слова ясно кивнула.

- Угу. Оно крайне вонючее и мерзкое. Даже после жарки вкус не станет лучше.

- Ого, как же... Что же нам тогда делать?

- А выход один - воспользоваться этим.

В следующий момент Фран извлекла из пространственного хранилища всё ассорти порошков карри, заготовленных мной. Все они были упорядочены из расчёта ингредиентов, способа приготовления блюд, ароматности и степени остроты.

- Что это?

- Порошки карри, приготовленные Наставником. Это совершенная специя, подходящая ко всем ингредиентам. Вершина кулинарного искусства.

- Ого, Карри - это ведь название блюда?

- Угу. Непобедимое блюдо.

- Это... Потрясающе, один только запах чего стоит... Значит, ты умеешь готовить специи?

Один лишь Осрейс из всей компании пробовал доселе порошок карри. Даже для тех, кто интересуется кулинарией, это была весьма диковинная приправа.

Однако, вдруг своё слово вставила Киарона.

- Погодите секунду. Карри - это ведь то самое новое блюдо, что недавно приобрело популярность в королевстве Кранзер, верно?

- Его создатель - Наставник.

- В таком случае, неужели наставник Фран и есть тот самый легендарный Карри-наставник? Я слышала, он - повар невиданного калибра... А разве твой наставник не обучает тебя ремеслу

авантюриста?

- Наставник совершенен во всём. И в готовке, и в бою, и в магии - он во всём первоклассный мастер. Он наставляет меня по всем темам.

- Хм, действительно? Он что, какой-то знаменитый авантюрист?

- Он не авантюрист. Наставник - это Наставник.

- Эм, ладно...

Тем временем, Осрейс закончил просматривать порошки карри.

- Такой профан, как я, слабо знаком со способами применения карри. Его можно добавлять при жарке?

- Можно, но сейчас у меня другие планы.

По указаниям Фран, все участники группы приступили к готовке.

Непривычно видеть людей, готовящих еду сообща под руководством Фран... Ранее она только и могла, что приготовить что-то сама, и сама же всё слопать.

Каждый раз, когда я чувствую, как Фран взрослеет, у меня просто слёзы наворачиваются... Хотя слёзных желёз у меня и нет.

Перевод – VsAl1en

http://tl.rulate.ru/book/292/465119