Глава 567 - Готовка Фран

Когда Фран с ребятами договорились на счёт блюда и приступили к приготовлению, стало ясно, насколько сильно отличались наши условия приготовления по сравнению с остальными.

Пока в их распоряжении были лишь костры да простые сковородки, Фран с помощью магии земли смогла соорудить целую импровизированную плиту.

Более того, наши ножи, сковородки и прочие кухонные принадлежности были самого высшего качества - те, что Фран припасла в пространственном хранилище. Это была высококлассная утварь дворфийской работы.

Так же мы имели такую роскошь, как достаточно молока, специй и прочих средств для предварительной обработки, позволяющих отбить дурной запах мяса.

Более того, едва ли кто-то здесь ещё мог пользоваться магией земли, огня, ветра и воды в тандеме, дабы создать нечто вроде импровизированной скороварки, вываривая мясо до превосходной мягкости.

Хотя принцип действия скороварки на первый взгляд может показаться простым, но на самом деле поддержание активности нескольких школ магии и их тщательный контроль - крайне сложная задача, требующая высочайшей степени владения магией.

Впрочем, заметить это было некому. Наверное, будь тут поблизости преподаватель по чародейству, он бы диву дался от такой расточительной траты магического таланта.

Одно за другим у группы Фран появлялись многочисленные яства, оценив которые, ответственный за практику преподаватель, Яфи, издала восхищённый возглас.

- Оо? Характерный запах совсем пропал. Даже бы и не подумала, что это и правда мясо енотоскунса.

Вид еды на фарфоровых тарелках, по которым и не скажешь, что это было сервировано в диких условиях, действительно приковывал внимание. Причём, не только Яфи - всех остальных групп тоже.

- Что это за блюда такие?

- Кто знает?

- Но выглядит вкусно... Да ещё и аж 4 разных за такое короткое время...

Однако учеников больше восхищали не сами блюда, а кое-что другое.

- А вы видели скорость, с которой зверя освеживали? Не поразительно ли?

- Я мельком слышал объяснения Фран издали, но тут творилось чёрт знает что.

- Вот что значит - быть активным авантюристом...

- Кстати, первый раз вижу, чтобы так применяли магию во время готовки.

- Придёт время, и я тоже смогу так же...

Даже во время обычного лагерного приготовления пищи разница между Фран и остальными ощущалась не менее отчётливо. Множество усталых взглядов было направлено в её сторону.

Да, разумеется они устали - в конце концов уже несколько раз поднималась паника от очередной вскрытой ядовитой железы, что порядочно измотало их физически и морально. Вероятно, половина всех групп вовсе декларировали своё поражение, и решили вовсе и близко не притрагиваться к ядовитым железам. Без сомнения, несколько раз испытал такую душающую вонь, кто угодно бы почувствовал себя измученным.

- Ну и ну, это выглядит действительно вкусно!

По тому, как Яфи произнесла "действительно", была очевидна искренность её слов. До сих пор практически ни у кого не получалось приготовить стоящее блюдо.

Всё, что по большей части выходило у учеников - или густо обмазанное солью и специями жареное мясо, или столь же крепко солёный суп. Конечно, эти блюда подходили под определение "Съедобных", но лишь с большой натяжкой.

Лишь блюда одной группы поваров уверенно получали хорошую оценку из раза в раз. Это была группа, лидером которой являлся уроженец другого материка, красавец с тёмной кожей и платиновыми волосами.

Его родиной было пустынное королевство Азерия, кухня которой славилась обильным использованием разнообразных специй. Конкретно на этом занятии его произведениями были "Азерийский суп" и жареное мясо, завернутое в тонкую пшеничную лепёшку а-ля тортилья.

Его суп с первого взгляда можно было спутать с карри-супом, но, если подумать, оба этих блюда налегали на разнообразие приправ.

Что касается блюда с тортильей, то мясо для него было мелко порублено и пожарено, что делало блюдо похожим на дёнер-кебаб.

Оба блюда справились с неприятным запахом мяса при помощи особого набора специй и кокосового молока, но из-за не самой тщательной предварительной обработки, полностью избавиться от него не удалось. Яфи озвучила оценку этой работы, как "Более-менее".

Интересно, какую же оценку получит работа группы Фран?

- Что ж, давайте попробуем.

- Угу.

- Что это, котлеты из мяса енотоскунса? С сыром сверху?

- Избавив мясо с рёбер от жира насколько это возможно, мы мелко его прокрутили, после чего, смешав со специальным набором специй, скатали из него шарики и пожарили.

Конечно, со слов это звучало довольно нехитро - просто как гамбургерные котлеты со вкусом карри с сыром сверху.

- Так, каково же это на вкус...

Разделив котлету на части вилкой, Яфи аккуратно отправила кусочек в рот.

- Хм-хрум... !

Прожевав пару раз, она широко раскрыла глаза в удивлении.

- Вкусотища! Что за чудо! Да этот вкус - просто золотая жила! Более того, такая палитра вкусов, которых я никогда раньше не ощущала... Хотя, это даже острее азерийской кухни... Кроме того, основная часть этой остроты...

Яфи анализировала вкус так подробно, как я даже представить не мог. Хотя я думал, что её наняли из среды авантюристов просто чтобы учить приготовлению пищи в диких условиях, но она оказалась настоящей гурманкой, да и хорошо осведомлённой о кухнях этого мира.

- А это что, вяленое мясо? Отлично приготовлено, учитывая такое короткое время в вашем распоряжении.

- Да, свежее вяленое мясо. Я приготовила его с помощью магии.

- Да, твои способности к магии поражают... Хм... У соусов и специй, которые ты используешь, есть очень характерное послевкусие. Ох, даже захотелось спиртного.

- А вот здесь мясное мисо. Его надо есть, завернув в эти блины из пшеничной муки.

- Опять диковинная кухня. Хм-хм... И это тоже вкусно. Поверить не могу...

Хотя в данном случае специи и мисо по большей части обманывали вкусовые рецепторы, навык кулинарии Фран находился на максимальном значении. Из тех многочисленных блюд, что я готовил до сих пор, она выбрала самые подходящие и воспроизвела.

- Итак, последним попробуем этот удивительный суп... Хм, а суп ли это? Какой-то он на удивление густой.

- Это карри - самая вкусная еда на белом свете.

- Э, это громкое заявление. Что ж, давайте попробуем... Хм-хм.

Ещё одним блюдом Фран был карри из множества ингредиентов. Хотя риса не было, его вполне можно было есть как суп.

Это было едва острое красное карри, к которому Фран добавила мясо и овощи, доведённые в скороварке до мягчайшего состояния. Попробовав всего одну ложку, Яфи сделала ещё более удивлённое лицо, чем раньше.

- Ч, что за многогранный вкус! Несмотря на остроту, ощущение такое, будто это можно есть вечно...

Для Яфи, которой до сих пор приходилось пробовать на занятиях еду, которую можно было в основном оценить, как "Сойдёт для утоления голода, но удовольствия мало", блюда Фран оказались настоящим откровением.

Без всяких сомнений, оценка должна быть максимальной.

- М, можно мы тоже попробуем?

Киарона с ребятами, которым пришлось терпеть, пока Яфи оценит блюда по достоинству, судя по всему, не могли больше ждать.

- Угу.

- Наконец, можно и нам поесть.

- Как же вкусно это всё выглядит.

- Приятного аппетита!

- Уон-уон!

Уруши тоже вышел к нам, желая заполучить свою порцию карри. Правда, реакция у него была не самая положительная. Хотя так как это приготовила Фран, ел он карри с удовольствием, но по тому, как он размахивал хвостом было ясно, насколько он доволен едой.

Тем не менее, Фран на него не злилась. В конце концов, она сама находила вкус спорным. Для Фран, большой любительницы карри, такого вкуса было недостаточно, чтобы быть совершенно довольной.

Тем не менее, отзывы участников группы были крайне положительными. Хотя Фран судила свою готовку строго, сравнивая её с моей, по сравнению с тем, что ели остальные блюда были вершиной хорошего вкуса.

Остальные одноклассники смотрели на Киарону с товарищами, смачно поглощающих карри с сильной завистью. Так как правилом было съесть всё приготовленное, каждой группе пришлось волей-неволей запихивать в себя то, что у них получилось.

- ...Эм, простите. Можно ли попробовать что-то из ваших блюд, если что-то останется?

Первым, кто к нам обратился, оказался красавец-повар азербайджанской кухни. Судя по всему, поскольку он считал кулинарию своим коньком, он был крайне заинтересован нашими блюдами.

- Пожалуйста.

- Правда?! Спасибо!

- Э?! Тогда я тоже хочу!

- И я, и я!

Один за другим, все в итоге подняли руки. Увы, на всех желающих еды у нас не хватит.

Значит, тем, кто проиграет в "камень-ножницы-бумага", я могу лишь пожелать удачи в следующий раз.

Перевод - VsAllen

<http://tl.rulate.ru/book/292/466321>