

Глава 4: Ингредиенты

Переводил и редактировал Komik. Приятного аппетита ^_^

Примерно в то же время, как я начала привыкать к Клаусснеру, у меня появилось сильное желание приготовить новое блюдо.

Причиной этому была подаваемая здесь еда.

Феодал-сама и повара этого замка были крайне внимательны в этом отношении.

На завтрак подавались типичные для Королевства Слантания блюда, но помимо них, они подавали еду, которая, как стало известно, была популярна в королевском дворце.

Да, они подавали еду, которую я привыкла есть.

Скорее всего, этим они хотели облегчить мою жизнь.

Я очень благодарна им за такую заботу.

Благодарна, но есть небольшая проблема, которая заключалась в кулинарном репертуаре.

Методы коммуникации в этом мире были ограничены, а это означало, что информация, передаваемая в каждый из регионов, также была ограничена.

Единственная информация, которую они услышали о популярных блюдах в королевском дворце, заключалась в том, что лекарственные травы использовались при жарке мяса или в супах.

Из небольшого количества полученной информации повара в замке улучшили свои рецепты и украсили их лекарственными травами.

Они использовали больше трав в своей готовке, чем я, поэтому блюда имели разнообразный, но приятный аромат.

Тем не менее, единственными блюдами, которые они улучшили, было жареное мясо и суп.

Они могли бы использовать травы при тушении мяса или приготовлении рыбы, так почему же не экспериментировали?

Они боятся потерпеть неудачи? Я не знала причины этого.

Но из-за неведомой причины они подавали только жареное мясо и суп с зеленью.

Будучи поварами с большим багажом знаний о травах, они вряд ли боялись пробовать создавать новые блюда.

Я чувствую себя неблагодарной, жалуясь на еду, которую они готовили для меня.

Как и понимаю, что это грубо.

Но иногда мне хочется поесть бутерброды и рыбу.

Поэтому мне хотелось ещё немного расширить их кулинарный репертуар.

В научно-исследовательском институте я бы без колебаний это сделала, но не здесь.

Если я хочу готовить, то мне нужно место для этого.

Но чтобы воспользоваться кухней замка, мне понадобится разрешение феодала-самы.

Конечно, можно было сделать это и вне замка, но тогда потребуются гораздо больше усилий, чем если готовить на кухне.

Кроме того, мне нравилось готовить для других, но я бы точно выделялась, если начала готовить рядом с замком, и Лорд-сама, скорее всего, узнает об этом.

И тогда они могут подумать, что я неудовлетворена их едой.

Они были так внимательны ко мне, и мне будет очень плохо, если я их огорчу.

Разве нет такого места, где я могла бы спрятаться и что-нибудь приготовить?

- Хмм.

- Что-то случилось?

- Ничего, я просто немного задумалась...

В настоящее время я была в резервном здании рыцарского ордена, ожидая, пока слуги пересчитают зелья, которые я доставила, и мои мысли вертелись о ситуации с едой.

Из-за этого проходящий мимо рыцарь был обеспокоен нахмурившейся мной.

Он из третьего рыцарского ордена, поэтому я могла бы поговорить с ним об этом, но меня гложит сомнения, что Лорд-сама случайно узнает о нашем разговоре.

Что я должна сказать?

Заметив мои сомнения, рыцарь продолжил настаивать, проявляя беспокойство.

- О чём? Что у тебя на уме? Я выслушаю, если у тебя есть какие-либо беспокойства.

- Ничего особенного.

- Если ты не хочешь говорить об этом, тогда ладно. Но ты почувствуешь себя намного лучше, если поделишься.

- Правда, ничего особенного. Я просто хотела приготовить что-нибудь для разнообразия.

- Что?!

Рыцарь пришёл в восторг, как только я сказала, что хочу готовить.

Находящиеся рядом рыцари, должно быть, услышали меня, потому что начали подходить и спрашивать, собираюсь ли я готовить.

Некоторые даже заговорили о том, что хотят есть.

Как всё до этого дошло?

Мне нравится делать зелья, и я не думаю, что мне это когда-нибудь надоест, но это нормально - начинать скучать, делая одно и то же.

Я подумала, что смена обстановки будет хорошим предлогом, но не ожидала от них такой реакции.

Спросив, я выяснила причину такого необычного поведения.

Питание, предоставляемое рыцарям, отличалось от еды, которую давали нам.

Хоуку-саме и мне подавали еду, приправленную травами, но рыцари получали обычную пищу Королевства Слантании, то есть еду без специй.

Они сказали, что с этим ничего не поделать, так как еда с травами стоит дороже, чем без них.

И у рыцарей не было никаких проблем с таким рационом, потому что они и в королевской столице ели обычную пищу, при готовке которой не использовались травы.

Однако рыцари знали, какова на вкус пища, когда используются травы, потому что большинство из них пробовали мою стряпню, когда мы отправлялись в экспедицию рядом с королевской столицей.

Кроме того, другие люди могли есть в столовой научно-исследовательского института, даже если они не были исследователями, просто заплатив за еду.

На самом деле, третий рыцарский орден часто приходил туда поесть.

Но с момента прибытия в Клаусснер, они потеряли возможность есть блюда, содержащие травы.

Они терпели, так как такой была их работа, но никто не скрывал волнения, когда я сказала, что хочу готовить, так как они жаждали этого.

- Почему здесь так шумно?

- О, капитан.

Капитан-сан спустился со второго этажа, пока я слушала разговоры рыцарей о еде.

Ему стало любопытно, что это за шум, и он спустился узнать, в чём дело.

Когда я объяснила ему, что хочу готовить для смены настроения, как сказала рыцарям, он понял причину шума и улыбнулся.

- Понимаю.

- Но у меня нет места, где я могла бы готовить. Будет неправильно просить одолжить кухню замка, хотя, я, наверное, могла бы готовить в дистилляционной комнате.

- Ты сможешь готовить там?

- У них есть большой котёл для приготовления зелий, так что думаю, смогу что-нибудь приготовить, если захочу. Но они, наверное, разозлятся, если я это сделаю.

Дистилляционная комната предназначалась для приготовления зелий, поэтому у них были вещи, которые можно было использовать в качестве кастрюль и печей.

Однако там было много людей, помешанных на зельях.

Разумеется, они рассердятся, если я использую инструменты для приготовления зелий, чтобы готовить.

И начнём с того, что Коринна-сан, скорее всего, не даст мне на это разрешения.

- Если бы только здесь была маленькая кухня...

- У тебя даже нет оборудования, чтобы вскипятить воду?

- Ага. Горничные ходят на кухню замка, чтобы принести нам воды, если мы хотим чаю.

- А, понятно.

Капитан-сан говорил, что если здесь есть кухня, то я могу готовить для разнообразия.

Однако, даже если я смогу приготовить две или три порции, этого будет недостаточно для всех рыцарей.

Мне нужно гораздо больше места, поэтому мне вспомнились кухни ресторанов в городе.

Но они ни за что не одолжат мне свои важные кухни, поскольку я даже не была с ними знакома.

Так что я отбросила эту мысль.

К тому же, я не настолько хотела готовить, чтобы занимать чужую кухню.

- Если я пойду в экспедицию, то смогу готовить. Так что мне придётся потерпеть до тех пор.

- Понятно. Как жаль.

- Что ты имеешь в виду?

- Я не буду говорить это громко, но я немного устал есть одну и ту же еду. Меню не меняется, ты ведь тоже это заметила?

После моего вопроса он прошептал мне на ухо эти слова.

Похоже, капитан-сан чувствовал то же самое по отношению к меню.

Я посмотрела на него, когда он отделился от меня, и он выглядел смущённым, поэтому я криво улыбнулась.

Неважно, как сильно вы любите мясо, вам надоест есть его, если оно готовится одинаково каждый день.

Даже если они используют различное мясо и травы.

- Мне бы хотелось, чтобы они хоть иногда подавали рыбные блюда.

- Согласна. Но трудно обратиться с такой просьбой к людям, которые так добры, что готовят для нас эту еду.

- Трудно обратиться, да?

Я знала, что капитан-сан думает о том же, что и я, но мы не могли придумать подходящего для меня места, где можно будет готовить.

В конце концов, было решено, что я буду мириться с этим до самой экспедиции. Поэтому, доставив зелья, я вернулась в комнату перегонки.

Утром я доставила зелья рыцарям, а днём отправилась с Коринной-сан на травяные поля.

После лекции на травяных полях моё расписание на сегодня будет абсолютно свободным.

По дороге с полей в замок располагался рынок.

Он был не таким большим, как в королевской столице, но здесь продавали множество товаров, так что было интересно осмотреться.

Эта возможность особенно сильно радовала, так как несмотря на то, что прошёл год со времени моего призыва, можно было по пальцам руки пересчитать, сколько раз мне довелось побывать на рынке.

Сегодня утром я разговаривала с рыцарями о готовке, поэтому мои глаза, естественно, были прикованы к ингредиентам.

И пока мои глаза разбегались в разные стороны, Коринна-сан, которая составляла мне компанию, удивлённо рассмеялась.

- Ты такая же, как всегда. Все эти продукты даже не так уж редки.

- Но я могу найти редкие ингредиенты, понимаете?

- Может быть, для тебя это и редкость, но я вижу всё это почти каждый день. так что я привыкла к этому.

Как сказала Коринна-сан, этот рынок был местом, где местные жители делали свои ежедневные покупки, поэтому продаваемые здесь товары не были редкостью.

Тем не менее, я видела ингредиенты другого мира, которые никогда не видела раньше, и ингредиенты, которые я привыкла видеть в Японии, но которые не продавались в королевской столице.

Я не собиралась недооценивать рынок.

- О точно, ты же сама готовишь, ведь так?

- Ага. Я даже готовила в королевской столице.

- Ты довольно эксцентрична. Когда ты впервые сказала об этом, мне с трудом верилось.

Я криво улыбнулась словам Коринны-сан.

Однажды я выпалила, что сама готовлю себе еду, и она этому сильно удивилась.

Ну, такая реакция считалась вполне нормальной.

Было редкостью, когда благородные люди готовили для себя.

Мне самой неловко говорить об этом, но титул Святой нельзя назвать низким.

Однако она вроде как приняла правду, когда я сказала ей, что являюсь простолюдинкой в своём родном городе.

- Ты также готовишь блюда из своего родного города?

- Да. Но я не могу найти всех нужных ингредиентов, поэтому есть предел тому, что я могу приготовить.

Если говорить поверхностно, то еда, которую я готовила в королевской столице, была вкусом моего родного города.

Но, честно говоря, это не вкус моего родного города.

Прибыв сюда, я готовила только западные блюда, и не одного блюда в японском стиле.

Если бы вы спросили, любят ли японцы рис и мисо-суп, то они, разумеется, ответили 'да'.

Будь в моих силах приготовить что-то подобное, я бы уже давно это сделала.

Но почему ты ещё этого не сделала, спросите вы?

На это у меня есть причина.

Я не могу найти ингредиенты, необходимые для приготовления блюд в японском стиле.

Если ещё возможно найти приправы, вроде мисо и соевого соуса, обыскав весь мир, то я никак не смогу найти сушёные ингредиенты для бульона.

Конечно, можно было самой сделать мисо, но я лишь слышала о том, как его делать, и никогда не пробовала сделать раньше, так что, я не знаю методов приготовления.

Было бы прекрасно, если его делали в этом мире, но если нет, то я не смогу попробовать его снова до конца своей жизни.

Подумав об этом, у меня появилось сильное желание снова ощутить этот вкус.

Давайте лучше прекратим думать об этом.

Это было опасно.

- Значит, есть ингредиенты, которые ты не можешь найти? Это как с лекарственной кулинарией, о которой ты упоминала раньше?

- Ну, помимо того факта, что я не могу получить необходимые мне ингредиенты, я также не знаю методов приготовления.

- О боже, неужели всё так плохо?

- К сожалению. Я знаю о концепции лекарственной кулинарии, но не знаю правильной теории, стоящей за ней.

- Это очень плохо.

Коринна-сан вспомнила о лекарственной кулинарии, о которой я ей немного рассказывала раньше.

В то время другие фармацевты также задавали много вопросов о лекарственной кулинарии.

У меня были лишь смутные воспоминания о ней, поэтому было чрезвычайно трудно отвечать им всем.

Вспоминая об этом, я была немного легкомысленна.

Было бесполезно пытаться ответить на все их вопросы.

Возможно, в следующий раз мне будет лучше сразу сказать, что я не знаю ответа на их вопрос.

Да, давай поступим так в следующий раз.

Приняв это решение, я остановилась возле магазина, где продавали зерно.

Различные зёрна складывались в джутовые мешки и громоздились, подобно горе, перед магазином.

Основным продуктом питания в Королевстве Слантания был хлеб, поэтому они запасали больше всего пшеницы.

При этом у них было много сортов пшеницы.

В Японии я видела её лишь в обработанном виде, но пшеница, сложенная здесь, вся была необработанной.

Её было очень много и пока я оглядывалась, до моих ушей донёлся разговор кладовщика с покупателем:

- У этой пшеницы довольно жёсткая шелуха.

Жёсткая шелуха?

Я застыла, когда услышала эту особенность.

- Что-то случилось?

- Простите. Я засмотрелась на ингредиенты, потому что они меня заинтересовали.

- Что именно?

- Вон та пшеница.

Заметив, что я остановилась, Коринна-сан задала вопрос, и я указала на пшеницу, про которую говорил хозяин магазина.

Оказалось, Коринна-сан знала эту пшеницу и сразу же рассказала мне о ней.

Эта пшеница имела то же название, что и полба, которая издавна выращивалась в Европе.

- Эта пшеница всегда продаётся здесь, но что тебя в ней заинтересовало?

- Я читала о ней в книге в своём родном городе...

Я рассказала Коринне-сан о спельте, потому что она спросила.

В отличие от обычной, эта пшеница содержала много питательных веществ в съедобных частях.

По крайней мере, так было написано в книге, которую я купила, потому что её название

привлекло моё внимание.

В книге также говорилось, что женщина, известная в Европе как Святая, рекомендовала её как лучшую пшеницу.

Сейчас я вспомнила, что одной из особенностей спельты была её жёсткая шелуха, и поэтому остановилась, услышав слова продавца.

Коринна-сан пришла в восторг, когда я рассказала ей о том, что прочитала в книге.

Особенно её внимание привлекли питательные вещества пшеницы.

В этом мире ещё не существовало понятия как правильное питание.

Я также объяснила, как медицина и ежедневный рацион одинаково важны для здорового тела.

И хотя я мало что знала об этом и мои воспоминания были смутными, как-то мне удалось всё объяснить.

Медицина и ежедневный рацион одинаково важны для здорового тела, что означает, сбалансированное питание было важно для профилактики и лечения заболеваний.

К японскому способу мышления это не имело отношения, так как было основано на идее, полученной из медицинской кулинарии.

Подобное мышление исходило из разных мест, и учителя ароматерапии также говорили то же самое в прошлом, когда я находила время из своего напряжённого рабочего графика, чтобы посетить их уроки.

Правильное питание было основой для поддержания хорошего здоровья; лучшая основа или что-то в этом роде.

И, употребление правильной еды относилось к тому, чтобы получить сбалансированное питание.

В монастыре исследовали способы использования трав в кулинарии.

Их исследования также включали практическое использование трав в повседневной жизни.

Я прочитала в книге, что они не только исследовали преимущества ароматерапии, но и о её пользе для здоровья.

- Я ела её, не задумываясь, но это отличный гарнир, не так ли? (Проверить)

- Да, ты права.

- Мы могли бы сделать что-нибудь интересное, если использовали её в зельях.

- А? Использовать пшеницу в изготовление зелий?

Можно ли использовать пшеницу в процессе изготовления зелья?

Если это касается еды, то с уверенностью могу сказать да.

Рецепт, придуманный человеком, известным как Святой, был также записан в книге, в которой упоминалось про эту пшеницу.

Теперь, когда я подумала о рецепте, все ингредиенты можно было найти в Клаусснере.

Похоже, я смогу воспроизвести его.

Должна ли я попытаться сделать это?

- Если говорить о еде, то думаю, я смогу справиться.

- Используя эту пшеницу?

- Да. В той книге, что я читала, также был рецепт.

Этот мир обладал навыком Кулинария, и пища, приготовленная людьми, имеющими этот навык, увеличивала физические способности.

Люди замечали эффект, даже если использовались обычные ингредиенты.

Но что, если они будут есть блюда, приготовленные из спельты, которая, как говорят, полезна для здоровья?

Если я смогу воспроизвести это блюдо, то у меня получится улучшить репертуар еды в замке.

Это был мой шанс.

- Это не лекарственная кулинария. но я могла бы приготовить что-нибудь с таким же эффектом.

- А?

- Я хочу попробовать, так что не возражаете, если я позаимствую кухню в замке?

Глаза Коринны-сан засияли при словах 'лекарственная кулинария'.

Официально это нельзя назвать лекарственной кулинарией, но считалось, что такая еда полезна для здоровья.

Коринну-сан это тоже может заинтересовать.

Она выглядела очень счастливой, когда Лорд-сама дал мне разрешение пользоваться кухней замка.

Спустя два дня после этого нашего разговора о спелте, Корина-сан сказала, что мне было разрешено использовать кухню.

Она сразу же отправилась за разрешением к Лорду-саме, когда я сказала: 'Это не лекарственная кулинария, но я могла бы сделать что-то с подобным эффектом.'

Услышав доводы Коринны-сан, Лорд-сама с радостью разрешил мне воспользоваться кухней.

Кажется, он ещё сказал, что с нетерпением ждёт возможности отведать популярное блюдо из королевской столицы.

Повара на кухне отреагировали также; они были рады, что получили хорошую возможность учиться.

Но я чувствовала себя немного неуютно, потому что не собиралась делать блюда высокого качества.

Со всеми этими приготовлениями, настал день, когда я наконец смогла воспользоваться кухней.

- Спасибо, что даёте нам возможность узнать о еде из королевской столицы.

- Это я должна благодарить вас. Спасибо, что откликнулись на мою внезапную просьбу. Приятно с вами познакомиться.

- Я тоже рад с вами познакомиться.

--- Приятно познакомиться. ---

В тот день, когда мне дали разрешение, мы с Коринной-сан отправились на кухню, и нас встретили радостные повара.

Когда я поздоровалась с шеф-поваром, он внезапно поблагодарил меня.

Учитывая, что это я должна благодарить его!

Я готовлю то, что не готовила раньше в королевской столице, поэтому надеюсь, смогу оправдать их ожидания.

После приветствий я сразу же надела фартук и принялась за готовку.

Ингредиенты, которые я попросила их заранее приготовить, были разложены на кухонном столе.

На сегодня планировалась паста.

Сначала я смешала муку, приготовленную из полбы, масла, яиц и соли.

К сожалению, у них не было никакого оливкового масла, поэтому они приготовили для меня другом тип растительного масла.

Я смутно помнила процесс заготовки лапши, потому что в прошлом хотела сделать её вручную, но никак не могла выкроить для этого времени.

Им я сказала, что это был эксперимент, так что они, скорее всего, простят меня, если я потерплю неудачу, ведь так?

Ну... если я потерплю неудачу, то приготовлю другое блюдо, чтобы они простили меня.

Шеф-повар заранее получил от меня инструкции, так что повара делали лапшу со мной.

Вообще-то, это также являлось частью моего эксперимента.

Я хотела узнать, отличается ли пища, приготовленная из спельты, от пищи, приготовленной из другой пшеницы.

Поэтому мне нужно было сделать два типа лапши: одна будет содержать спельту, а вторая - другой тип пшеницы.

Кроме того, услышав, что я буду готовить, появилось много желающих попробовать приготовленное мною блюдо; всё началось с Лорда-самы и Коринны-сан, затем подключилась семья Лорда-самы и фармацевты из дистилляционной комнаты.

Одной мне было невозможно приготовить столько еды в одиночку, поэтому я решила попросить помощи поваров.

Ну, была ещё одна причина, по которой я попросила их помощи.

Всё из-за моего проклятого 50% увеличения эффективности.

На моюстряпню, как и на мои зелья, влияло это проклятие.

Вот почему управляющий-сан запрещал мне готовить для других людей.

Но он не сказал, что я вообще не должна готовить.

Я могла бы готовить, не будь это для большого количества человек.

К тому же, я много готовила в научно-исследовательском институте.

Думаю, он запретил мне готовить, потому что могли возникнуть проблемы, если другие люди узнают о моих способностях.

Поэтому я решила отдать приготовленную мной порцию капитану-сану и Лорду-саме с его семьёй.

Это было небольшое количество людей, и Лорд-сама, как и его семья не тренировались, как рыцари, поэтому не думаю, что они заметят разницу.

И конечно же, главной причиной такой популярности стало то, что готовила я.

Видите ли, еда, приготовленная Святой, казалась особенной, не так ли?

Мне было очень неловко говорить, что она была чем-то особенным, но благородным людям нравились подобные вещи...

Перед этим я также посоветовалась с капитаном-саном, и он сказал, что это не проблема.

Как и ожидалось от профессионалов.

В стороне от меня повара умело месили тесто.

Они могли работать, всего лишь услышать инструкции, это так удивительно.

А я? Я была на шаг позади них.

Давайте перестанем думать о ненужных вещах и сосредоточимся на приготовлении лапши.

Когда тесто было замешано и поверхность стала гладкой, мы оставили его отдыхать в мокром полотенце, на время забыв о нём.

Следующим шагом был соус для лапши.

Мясной соус был уместен, но я решила использовать базилик с другими травами, так как они были под рукой.

Кажется, в той книге был рецепт пасты с травяным соусом.

Я мелко нарезала чеснок, лук, базилик и укроп.

Когда я закончила всё резать, и тесто было готово, можно было приступить к самой лапше.

Сначала мы раскатали тесто до очень тонкого состояния, потом разложили его, дали подсохнуть, и разрезали, стараясь сделать плоскую лапшу.

Я предпочитала более тонкую лапшу, но это был максимум, что я могла сделать сама.

После этого осталось сварить лапшу и обжарить с овощами.

- Ну как успехи?

- Скоро всё будет готово.

Пока лапша варилась, Коринна-сан заговорила со мной.

Она стояла рядом и с интересом смотрела в кастрюлю.

Это был большой горшок, и было забавно видеть, как она на цыпочках заглядывает внутрь.

- Это же лапша? Почему ты сделала её из разных сортов пшеницы?

- Я хочу проверить, есть ли какие-нибудь различия в эффекте Кулинарии в зависимости от типа используемой пшеницы.

- Эффект Кулинарии?

- Ну, еда, приготовленная людьми с навыком Кулинария, увеличивает физические способности.

- Неужели? Я впервые слышу о чём-то подобном.

- Весь прошлый год об этом говорили в королевской столице, но сюда эта информация всё ещё не дошла?

- Может, и дошла, но так как это не имеет никакого отношения к зельям, я не интересовалась. Но, это довольно интересно.

Эффект навыка Кулинарии был широко известен в королевской столице, но не достиг ушей Коринны-сан.

Требовалось время, чтобы информация распространилась в мире без телефонов и телевизоров.

Это может показаться невероятным, но когда моя бабушка была моложе, она сказала мне, что требовались годы, чтобы мода распространилась из столицы в другие районы страны.

Хотя телефоны и телевизоры тогда уже существовали.

Если рассказ моей бабушки был правдой, то я понимаю, почему новости из королевской столицы до сих пор не дошли до Клаусснера.

Пока мы разговаривали, лапша сварилась, поэтому я вылила горячую воду и быстро обжарила лапшу на сковороде, которую приготовила рядом.

Для начала была сделана одна порция.

Мы будем делать порции всех остальных после того, как повара попробуют мою пасту на вкус.

Шеф-повар стоял с противоположной стороны от Корины-сан, так что он мог видеть весь процесс после варки.

Другие повара также стояли рядом, и я очень нервничала, потому что их взгляды были сосредоточены на мне.

- Всё, готово.

Из приправы была лишь соль, но и так было очень вкусно.

Шеф-повар без заминки потянулся к блюду, когда я поставила его перед ним, и сказала, что готово.

Попробовав, он выглядел удовлетворённым, так что я вздохнула с облегчением; тяжёлый груз спал с моих плеч.

Пасту отнесли в столовую, и дворецкий подал её со словами:

- Это блюдо, которое сделала Сэй-сама.

Наконец-то пришло время дегустации.

В столовой сидели Лорд-сама, его семья, капитан-сан и я.

- Я с нетерпением ждал возможности попробовать вашу еду, когда услышал, что вы собираетесь сегодня готовить.

- Дорогой, не увлекайся.

Слушая Лорда-саму и его жену, я двусмысленно улыбнулась.

- Надеюсь, она вам понравится...

Вкус должен быть хорошим.

Даже при том, что я приготовила их, шеф-повар был тем, кто положил последние штрихи.

Я лишь приготовила лапшу.

Несмотря на то, что именно шеф-повар сделал самую важную часть, они говорили, что это я приготовила блюдо, вызывая у меня смешанные чувства, но с этим ничего не поделать.

У меня не было выбора, кроме как попросить шеф-повара добавить последние штрихи, так как еда подавалась Лорду-саме и его семье.

Так как я регулировала вкус во время готовки, мне придётся поесть позже.

Я попыталась объяснить им это, но дворецкий отклонил моё предложение.

- Пожалуйста, приступайте, пока еда ещё горячая.

Все разом отправили пасту в рот.

Вкус свежих трав распространился по всему моему рту с одним укусом.

Травы придавали пасте аромат, и хотя она была лишь приправлена солью, всё равно было очень вкусно.

Я не ожидала ничего меньшего от шеф-повара.

То, как он умело использовал травы уже было мне известно, и, конечно, как хорошо это влияло на вкус.

Я огляделась и увидела, что все улыбаются.

Так что можно было вздохнуть с облегчением, так как Лорду-саме и его семье понравилась паста.

- Это называется паста? Кажется, она сделана из пшеницы.

- Да, это так.

- Похоже, подобные блюда подают в вашем Королевстве Сэй, но я уже ел что-то подобное раньше.

- Вы уверены?

- Не в нашем королевстве, но его часто ели простолюдины в королевстве, которое я посещал раньше. Кажется, они называли это лапшой.

- Лапша! Это может быть одно и то же блюдо. В пасте как раз и используется лапша.

- Ох! Вот как?

Я подробно расспросила Лорда-саму, и мне показалось, что еда, которую он пробовал раньше, и вправду было похоже на пасту.

В отличие от травяной пасты, что мы ели сейчас, кажется, на ту лапшу сверху поливался соус.

С момента призыва в этот мир, я не видела блюд с лапшой, поэтому думала, что их не существует в этом мире.

Тем не менее, хотя её не было в этом королевстве, она существовала в других странах.

Кроме того, я могла найти ингредиенты, от которых уже отказалась, потому что думала, что их здесь не существует.

Может, мне спросить у торговцев, когда они в следующий раз придут в научно-исследовательский институт лекарственных трав?

Пока наш разговор с Лордом-самой продолжался, капитан-сан, сидевший рядом со мной, подозрительно вздохнул:

- А?

Я посмотрела на него, и заметила, что он нахмурился.

- Что-то не так?

- Всё нормально...

Он уклоняется от ответа.

Что это за реакция?

Капитан-сан сказал, что у него нет никаких возражений.

Ему не понравилась одна из трав, которые я использовала сегодня?

Не может быть, ведь травы, использованные сегодня, были всё теми же, что я использовала раньше, готовя в исследовательском институте, так что не в этом дело.

Тогда в чём же?

Я уставилась на капитана-сана и спросила что с ним. Но он сказал 'Всё в порядке' с обеспокоенной улыбкой.

В то же время я услышала, как кто-то из семьи Лорда-самы ахнул, но скорее всего, это было моё воображение.

После обеда оставшийся день прошёл без каких-либо происшествий.

Я отправилась доставлять зелья рыцарям и выяснила, почему капитан-сан вёл себя так подозрительно.

- Эффект восстановления Здоровья?

- Да, именно так. Но это был лишь небольшой эффект.

Рыцари из третьего рыцарского ордена также ели пасту прошлой ночью с семьёй Лорда-самы в задней части столовой.

Всё для того, чтобы я могла узнать, меняет ли эффект в зависимости от используемого сорта пшеницы.

Рыцари также помогали мне исследовать эффекты еды в королевской столице, так что они привыкли к этому.

На этот раз они ели необычное блюдо, поэтому я получила два разных отзыва.

Как и в случае моих исследований в королевской столице, два блюда имели различные эффекты в результате использования разных ингредиентов.

Паста, изготовленная из спельты, обладала эффектом восстановления Здоровья, в дополнение к эффекту от лапши, изготовленной из обычной пшеницы.

Поскольку другие ингредиенты были идентичны, не считая пшеницы, можно сказать, что восстановление Здоровья было эффектом спельты.

Выражение лица капитана-сана изменилось за обедом, скорее всего потому, что он заметил эффект.

- Восстановление Здоровья... ваше здоровье восстановилось мгновенно?

- Нет, оно восстанавливалось постепенно.

Услышав о восстановлении Здоровья, мне захотелось уточнить, может ли еда занять место зелий, но паста не восстанавливала Здоровье мгновенно, как это делали зелья.

Эффект восстановления Здоровья был постепенным, как если кто-то восстанавливался естественным путём, не полагаясь на зелья или магию.

Вероятно, эффект восстановления был больше, чем обычно, так что именно поэтому они заметили разницу.

Другой рыцарь услышав о нашем разговоре, высказал свои мысли.

- Я думаю, что это эффект увеличения естественного восстановления.

А, есть и такая возможность?

- Если это увеличило вашу естественную скорость восстановления, то вы могли набираться сил быстрее, чем обычно?

- Я этого не проверял. Нужно ещё раз поэкспериментировать.

Здоровье и Магическая сила восстанавливались с постоянной скоростью с течением времени.

Рыцарь не зашёл так далеко, чтобы проверить интервал между восстановлением Здоровья, когда ел.

Рыцари сказали, что должны ещё исследовать этот эффект и посмотрели на меня.

Им нужно, секундочку, я поняла.

В таком случае, мне нужно снова пойти на кухню.

Всё зависит от того, смогу ли я воспользоваться кухней или нет.

- Мне нужно узнать, могу ли я получить разрешение на пользование кухней...

- О точно, это не королевский дворец.

- С этим мы ничего не можем поделать.

Рыцари криво усмехнулись и сдались.

Травяная паста оказалась более популярной, чем я ожидала.

Они были больше разочарованы тем, что не смогут ещё раз поесть её, чем неспособностью исследовать эффект.

Пока я говорила с рыцарями, капитан-сан спустился со второго этажа.

- Сэй, ты здесь?

- Да. Я пришла, чтобы доставить зелья.

- Спасибо, мы возьмём их. - Сказал капитан-сан, и ближайший рыцарь подошёл к столу, на котором находилась коробка с зельями, и отнёс её в дальний угол.

Я совершенно забыла о своей цели и просто заговорила.

У меня было две цели.

Первая - доставить зелья, и вторая - расспросить капитана-сана о ходе разведки в окрестностях.

Я думала, что мы поговорим об этом после доставки, но рыцари поймали меня.

Чтобы попасть в офис капитана-сана, приходилось пройти через холл, так что это было неизбежно. Однако мне следовало извиниться и отправиться прямо в кабинет капитана-сана.

- Извини, я хотела пойти сразу в твой офис, но отвлеклась на разговор о вчерашней еде

- Ах, вчера.. вчерашняя еда была очень вкусной.

Капитан-сан улыбнулся своей обычной ослепительной улыбкой.

Думаю, я уже привыкла к ней, но мне всё ещё трудно смотреть ему прямо в глаза.

Я решила изменить свой подход и заговорила о чём-то более серьёзном:

- Спасибо. Я уже слышала обо всём от рыцарей.

- Насчёт еды? Мы говорили об этом с самого утра.

- Ты тоже? Твоё выражение лица изменилось вчера, потому что ты заметил эффект пасты?

- Да. Вчера я не решился сказать об этом при всех, поэтому промолчал.

Капитан-сан сказал, что Лорд-сама не заметил эффекта, поэтому он решил промолчать, лишний раз не поднимая эту тему.

Эта информация была известна верхушкам в королевском дворце, но детали держались в секрете, поэтому говорить об этом публично было трудно.

Следуя за течением, мы также заговорили о влиянии спельты.

Рыцари обсуждали это всё утро, и капитан-сан также знал некоторые из последствий эффекта.

- Это простой эффект восстановления, но я неуверен, увеличивает ли он естественную скорость восстановления. Мне нужно снова воспользоваться кухней, если я хочу это проверить.

- Это будет сложно, так как ты не должна мешать людям на кухне.

- Ты прав. Тогда я буду проверять эффект, когда вернёмся в королевскую столицу.

- Каким бы ни был эффект, хорошо, что он улучшает скорость восстановления Здоровья.

Как и сказал капитан-сан, скорость восстановления была важна для тех, кто сражался против демонов.

Для них это был вопрос жизни и смерти.

Но будет проблематично готовить пасту во время экспедиции, и она будет не такой уж вкусной, если брать её с собой в дальние путешествия.

Если восстановление Здоровья было специальным эффектом спельты, то я могла бы приготовить что-то, что легко можно носить с собой.

Мне хотелось проверить, получают ли другие блюда такой же эффект. Но для этого мне понадобится кухня...

Интересно, смогу ли я подтвердить эффект, когда вернусь в королевскую столицу?

Раздумывая об этом, я покинула здание.

<http://tl.rulate.ru/book/4298/673231>