

Наступила пора сбора урожая, и Королевство Рошия заиграло осенними красками. Пшеница, тыква, картофель, виноград, яблоки и груши усыпали столицу королевства, Мирдрид, не только как отдельные продукты, но и в качестве сезонных сладостей и блюд. А в следующем месяце ожидался большой праздник, посвящённый сбору урожая.

Собранный в это время урожай и приготовленное вино будут экспортироваться в другие страны. Сельское хозяйство и виноделие были ведущими отраслями промышленности нашей страны, в них грамотно использовалась богатая природа и духовная магия

Поэтому нас, первокурсников, в рамках объединённого занятия по зельеварению, мировой истории магии и магическому домоводству отправили на картофельные поля магической школы Рене Рошия.

Измученные гранатовые первокурсники сидели в перепачканной землёй фермерской одежде.

— Ну что, ребятки, много картошки накопили? Наверное, устали ковыряться в земле? Тогда слушайте внимательно, сейчас мы расскажем о новом задании, — объявил в мегафон учитель зельеварения Медит, с раздражающей улыбкой глядя на изнурённых студентов.

А затем мегафон оказался в руках учительницы Элрих — преподавателя мировой истории магии.

Учительница Элрих подняла над головой здоровенную картофелину.

— Картофель — важная часть культуры Мейдера. Как вы знаете из курса мировой истории магии, именно картофель был первым урожаем, сотворённым мифической богиней плодородия «Пара Деметрис». Вот почему на празднике урожая эта «священная пища» ценнее, чем пшеница, тыква и виноград.

С этими словами учительница Элрих снова передала мегафон учителю Медиту.

— С точки зрения зельеварения, побеги картофеля ядовиты, но могут быть усилителями или компонентами для приготовления различных магических зелий. Но если говорить о картошке как о пищевом продукте, она содержит много крахмала, легко усваивается и богата магическими калориями — источником магической силы. Итак, я уверен, вы все достаточно проницательны, чтобы догадаться, что следующее задание будет связано с картошкой.

— Хах, картошкой? — ученики подняли головы.

Какой толк от картошки на уроках в школе магии?

Учитель Медит передал рупор полненькой преподавательнице, стоящей рядом с ним.

Этой преподавательницей оказалась Сара Поннет, преподавательница дополнительного курса по магическому домоводству. Она, как бы сказать... излучала мягкость, воздушность и материнскую заботу.

— В качестве благодарности я хочу, чтобы до начала праздника урожая все успели как следует наесться собранной сегодня картошкой, — речь учительницы была такой же воздушной, как и она сама. — Для этого задания нужно изучить картофель и использовать его для приготовления своих блюд. Возможно, некоторые из вас никогда раньше не готовили сами. Нужно исправляться, ведь из кулинарии можно подчеркнуть множество элементарных приёмов магии.

Ученики переглянулись. В магической школе Рене Рошия училось много представителей благородных семей, и многие богатенькие мальчики и избалованные леди наверняка никогда сами не готовили.

Однако это правда, что магия всегда шла рука об руку с кулинарией. Как правило, кто был хорош в магии, тот легко справлялся и с готовкой. Смешивание ингредиентов, варка и выпечка — обычное дело в магии.

Поэтому первым командным заданием семестра, объединяющим три предмета — мировую историю магии, зельеварение и магическое домоводство, — стал «картофельный отчёт».

Это был отчёт об исследованиях, который нужно представить на празднике урожая в следующем месяце, и весь этот месяц уйдёт на его подготовку.

Условия были следующими:

Трижды в день питаться блюдами из картофеля. Никакого фастфуда. Столовая под запретом.

Покупать ингредиенты в школьном магазинчике, используя специальную школьную валюту — «рене». За питание вне школы учащимся придётся платить самим. Нужно учиться следить за своими повседневными тратами.

Ежедневно считать магические калории, фотографировать свои блюда и записывать всё в отчёт.

Каждая команда получила по мешку картошки и магической камере. Мы вчетвером сразу отнесли всё в стеклянную мастерскую и сели за стол посовещаться.

— Это задание кажется довольно сложным, давайте постараемся. Только как оно будет оцениваться?.. — задумчиво нахмурился Нэро.

Нэро был отличником, но задания такого рода, похоже, не его конёк.

— Когда мы ходили в столовую, в какой-то степени за наш рацион отвечали другие, но в этом месяце придётся взять всё в свои руки. Будет любопытно узнать количество магических калорий в том, что мы едим.

Магические калории. Именно калории, содержащиеся в пище этого мира, стали источником магической силы. Картофель считался священным именно потому, что богат магическими калориями.

Для того, чтобы восполнить свою магическую силу, маг должен получать магические калории из пищи, давать телу отдых во время сна и преобразовывать это всё в магическую силу.

Существуют зелья, помогающие быстро восстановиться, но они тоже создаются на основе магических калорий из сельскохозяйственных культур, существующих в этом мире. Поэтому важно держать в голове, какое количество калорий содержится в тех или иных продуктах.

— Кстати, на предыдущем занятии по магическому домоводству мы выяснили, что ежедневно требуется потребовать около двухсот магических калорий.

— Значит, столько нам нужно получить за три приёма пищи.

Мы с Нэро кивнули друг другу. Уверена, за это начислят баллы. Об этом не говорилось в условиях, но в отчётах наверняка будут проверять, достаточно ли магических калорий было в блюдах.

— Эм, простите, а что это за школьная валюта? Похоже, придётся сходить за ней к руководителям.

— А, ты об этом? Эта валюта называется «рене».

В ответ на вопрос Лепис, Фрэй достал бумажник и показал монеты и купюры, не похожие на обычные деньги.

— Рене — это валюта, выпускаемая школой. Ей можно расплачиваться, начиная со второго семестра первого курса. Её принимают в любом магазине на школьном острове, а если

учащийся открывает свой магазин, в нём запрещено покупать или продавать за другую валюту. Само собой, покупатели тоже могут использовать только рене. В это время года многие старшекурсники открывают свои магазины, потому что после выпуска можно будет обменять рене на реальные деньги. В такой ситуации грех не обобрать первокурсников до нитки.

Понятно. Значит, цель этого урока — познакомить учеников с школьной валютой, рене. Маги должны проводить исследования, но уметь вести бизнес не менее важно. Старшекурсникам это поможет преуспеть в будущем.

Что ж, так или иначе, наше совещание помогло разобраться в задании и понять критерии оценивания.

Первое: все ли участники команды работали слаженно во время подготовки?

Второе: удалось ли употребить двести магических калорий за день?

Третье: познакомились ли мы со школьной валютой, рене, и смогли ли разумно распоряжаться деньгами в течение месяца?

На это будут обращать внимание при проверке отчётов, и от этого будет зависеть итоговая оценка.

— Без паники, на этом задании мы в выгодных условиях! В Рене Рошия полно юных мастеров и леди, кто никогда раньше не готовил. А кто из нас разбирается в готовке?

— Я разбираюсь, — сказала я, подняв руку. Но мои товарищи по команде молчали.

— Готовка это не по мне, — сказал Фрэй.

— Я не очень хорошо... нет, я очень плохо готовлю, — ответил Нэро.

— Если честно, я тоже, — сказала Лепис.

Значит, никто кроме меня.

— М-м-м, погодите, я ведь тоже не слишком хорошо готовлю. Без рецепта перед глазами совсем ничего не могу. Но вы же все здесь обучаетесь магии, неужели ни разу не приходилось готовить?

Все трое кивнули. О Боже.

В отличии от меня, девчонки из деревни, где приходилось самой себе готовить еду, эти трое,

должно быть, росли в городе, где вкусная еда продавалась на каждом углу. Жители Мирдрида частенько покупали готовую еду и подавали её на стол.

— У-гу-гу, вы меня расстроили... Я ведь и сама благородная леди! Но всё нормально!

Я была слегка потрясена, но достала книгу рецептов «Алой Ведьмы» и с глухим хлопком положила её на стол.

Члены команды заглянули в книгу.

— Рецепты старые, но все блюда вкусны, питательны и богаты калориями, и в них используются самые разные ингредиенты.

— Ох, это рецепты Алой Ведьмы? Чувствую, меня проклянут...

— Фрэй, сладости из соляных яблок, которые ты постоянно таскаешь, тоже сделаны по рецепту Алой Ведьмы.

— Может, их и приготовим?..

— Не бойся Лепис. Если разделим обязанности, будет проще некуда.

Мы не собирались готовить ничего сложного. У нас не так много рене на руках, так что нужно экономить.

— Но будет сложновато готовить три раза в день...

— Это так, — ответила я на беспокойство Нэро, — но можно приготовить гарнир на несколько дней, чтобы было легче справиться с завтраками и обедами. Утром бывает слишком суматошно, а перерыв на обед слишком короткий. Понял?

— Понял...

Все трое кивнули, как маленькие дети.

Забавно, что такие многообещающие студенты не могли скрыть беспокойство при виде этого задания.

Так началась неравная борьба девятой гранатовой команды против «картофельного отчёта».

В тот же день мы получили школьную валюту. Всего четыре тысячи восемьсот рене. Придётся довольствоваться этим целый месяц.

Школьный остров напоминал небольшой городок, где хватало магазинов для полноценной жизни. Здесь была пекарня, овощной и фруктовый магазин, мясная лавка, рыбный рынок, магазин специй и так далее.

Как и сказал Фрэй, в это время года старшекурсники устраивали повсюду безумные ярмарки на оживлённых площадях, под мостами, вдоль стен зданий и в каждой мастерской.

— Подходите и смотрите! Эй, первокурсник, не хочешь немного сыра? Ты такой нигде не пробовал!

— Надо же, вот это да! С этой приправой каждый может почувствовать себя профессионалом в готовке! Что входит в состав приправы? Это коммерческая тайна.

— Перцы и кабачки по выгодной цене! Апельсин в подарок!

— Главная причина споров во время «картофельного отчёта» — мытьё посуды! Только сегодня эту заколдованную посудомоечную машину можно купить всего за полторы тысячи рене!

В продажу шли экспериментальные продукты; приправы, полученные в результате многомесячных экспериментов; фрукты и овощи, собранные на полях; посуда и столовые приборы для приготовления пищи, а также другие магические товары.

Здесь были магазинчики, специализирующиеся на йогуртах, соленьях, кофейных зёрнах и консервах... Кажется, был даже магазинчик с национальными специями, его держал иностранный студент с Востока. Мне это показалось интересным, но я никак не могла найти, где он располагался.

Многие магазины манили нас, но мы купили только то, что удовлетворило всех членов команды, и то, что должно было пригодиться, а потом вернулись в мастерскую.

Итак, сегодня мы решили проверить вкус и количество магических калорий в самих ингредиентах, а также приготовить картофель на пару, добавить чесночное масло и посыпать солью, чтобы приготовить классическое блюдо из картофеля с чесночным маслом. Ещё у нас была целая миска варёной брокколи, сосиски с травами, варёные яйца и запечённые соляные яблоки.

Сфотографировав всё на волшебную камеру, мы приступили к еде, не забывая экспериментировать с разными приправами. Майонез, соль, перец, мёд, кетчуп, горчица...

— Неплохо сочетается, да? — я использовала нож и вилку, чтобы изящно отправить в рот кусочек хрустящего картофеля с растопленным чесночным маслом. М-м-м, молодой картофель такой сладкий!

— В каждой картофелине около двадцати трёх магических калорий. Это довольно много для овоща.

— Нэро, ты и такое видишь с помощью своих линз? — спросила Лепис.

— Да, я просто посмотрел в книге содержание магических калорий в продуктах и записал информацию в линзы.

— О... ты такой предусмотрительный...

Никогда бы не подумала, что Нэро мог оказаться полезным в такой ситуации... Обычно приходилось проверять все ингредиенты один за другим, но теперь мы могли проверять блюда целиком, просто попросив Нэро взглянуть на них.

— Тогда что насчёт брокколи? — спросил Фрэй, обмакнув варёную брокколи в майонез и отправив в рот.

— В одной брокколи семь магических калорий. В зелени — пять. В яйцах — по десять в каждом. О... в одном соляном яблоке тридцать магических калорий. Удивительно.

Понятно. Значит, количество магических калорий блюда будет сильно зависеть от ингредиентов. Картофель знаменит своим большим содержанием калорий, яйца тоже неплохи, но особенно выделялись соляные яблоки. Как и ожидалось от даров «Соляного Леса», который называли кладезем магической силы.

— В день маг должен получать не менее двухсот магических калорий... Кажется, нам придётся есть много картошки и соляных яблок. Набрать двести калорий каким-то другим способом будет довольно сложно.

— Значит, придётся есть картошку три раза в день? Я не хочу жертвовать своей знаменитой стройной фигурой...

— Меня мало волнует фигура Фрэя, но он прав... В картофеле уйма крахмала.

Мне, как и Лепис, наплевать на фигуру Фрэя, но если мы будем есть слишком много, то действительно растолстеем.

Это тоже должно повлиять на оценку.

— Не думаю, что обязательно использовать картофель как основной ингредиент в каждом блюде. Кроме того, если есть много картофеля, придётся ограничить себя в хлебе и лапше.

— Что-о-о-о-о?! Но лапша — это пища для души жителей Мирдрида! Если не буду есть лапшу хотя бы раз в день, я просто умру! — возразил Фрэй.

— А я хочу есть хлеб каждый день, — присоединился к нему Нэро.

— И овсянку по утрам... — добавила Лепис.

Благодаря этому крику души можно увидеть их предпочтения в еде. Правильно, у каждого ведь свои привычки, симпатии и антипатии.

— Тогда пусть будет хлеб или овсянка на завтрак и лапша на обед. Это легко. И можно заранее заготовить варенье, соусы и гарниры из картофеля и овощей для быстрого перекуса.

Например, утром мы могли бы приготовить суп с картофелем и бутербродами, на обед — всеми любимую лапшу с небольшой порцией картофельного салата, а на ужин — сытное основное блюдо с картофелем.

— Если заранее составим меню на неделю, то будем точно знать, какие продукты покупать, и не будем тратить деньги впустую.

— Точно! Отличная идея, Нэро!

Возможно, это задание также должно было проверить наши навыки планирования.

В любом случае, мы решили, что будет неплохо каждый день есть по три гарнира, поэтому позже займёмся их приготовлением на завтрашний завтрак и обед.

Первым делом приготовим картофельный салат, заправленный солёным лимонным майонезом. Он отлично сочетался с овощами и ветчиной, даже если не хватило картошки и овощей для основного блюда.

Следующим мы приготовили деревенский рататуй — одну из визитных карточек Королевства Рошия. Это было блюдо из баклажанов, цукини и болгарского перца, обжаренных с чесноком и оливковым маслом, чтобы подчеркнуть сладость, а затем тушеных с помидорами. Думаю, его можно подавать как основное блюдо, если не будет хватать овощей.

Следующим был не гарнир, а десерт — процеженный йогурт.

Если купленный на школьной ярмарке йогурт и процедить через ткань, он становился густым и твёрдым. Йогурт был богат магическими калориями — целых девять калорий на порцию, — поэтому его можно было есть, когда не хватало калорий, полученных за день. Также у меня было немного варенья из соляных яблок и медово-лимонный джем, который я приготовила летом. Их тоже можно добавить в йогурт.

За дело!

Работа над «картофельным отчётом» набирала обороты.

День 1: Картофельная запеканка с мясным соусом (очень вкусно с сыром).

День 2: Пот-о-фё с кусочками бекона, капустой и картофелем (полезно).

День 3: Фриттата (омлет из яиц и картофеля).

День 4: Рыба с жареным картофелем (грешно, но слишком вкусно)

Запеканка, омлет и пот-о-фё были традиционными блюдами Алой Ведьмы. В любом случае, первые три дня прошли гладко.

На четвёртый день Фрэй пошёл на свидание с какой-то старшеклассницей, а мы с Лепис и Нэро поджарили во фритюре картофельные дольки и треску. Это не слишком здоровая еда, но все подростки от неё без ума. Было очень вкусно, все остались довольны.

За то, что Фрэй отлынивал от обязанностей, мы не оставили ему рыбу с жареным картофелем. Вместо этого на ужин его ждала одинокая варёная картофелина. На следующий день он взялся за ум.

День 5: Курица-гриль и картофель с травами и лимоном (как ни крути, вкуснятина).

День 6: Жареный картофель и кукуруза с чесночным маслом (был бы у нас соевый соус...)

Так мы и записывали каждый день всё, что ели, не забывая делать снимки и считать количество магических калорий. Работая сообща, мы использовали сильные стороны друг друга.

Например, Нэро смог сделать обёрточную бумагу и контейнеры для хранения, чтобы сохранить вкус еды, и даже посудомоечную машинку вроде той, которую старшеклассники продавали по заоблачной цене. Лепис ужасно чистила овощи, зато играет справлялась с открытием консервных банок и никогда не ошибалась с солью и сахаром. Фрэй легко мог перепутать соль с сахаром, но оказался на удивление хорош в чистке овощей и подаче блюд.

Иногда мы ссорились, спорили, устраивали внезапные потасовки, но пережить первую неделю каким-то чудом удалось. Постепенно все привыкали к совместной работе.

День 10...

Прошло чуть больше недели, а нас уже воротило от картошки. Никто не мог спокойно смотреть на неё ни в сыром виде, ни в варёном, ни в виде пюре.

Время показало, что основная сложность — наш скромный кулинарный репертуар. Мы были не поварами, а обыкновенными студентами, и через неделю у нас закончились идеи.

Книга рецептов «Алой Ведьмы» здорово помогала, но похоже, что мой предок не слишком любил картофель, поэтому и рецептов блюд из него было не так много.

Когда мы вчетвером собрались в мастерской и безрадостно обсуждали блюда из картофеля, Фрэй, играющий с моими хомячишками, кое-что предложил:

— Эй, а разве ньокки делаются не из картошки?.. Ай, твоя мышь меня укусила!

Неожиданное предложение Фрэя всех заинтересовало.

— Ньокки — это разновидность макарон, которые готовят из картофельного пюре, перемешанного с пшеничной мукой. Попробуем приготовить их сегодня вечером?

— Ньокки... хм, для меня это таинственная еда.

Тут я была согласна с Нэро, ньокки были загадочным блюдом для всех нас.

— У меня много томатов черри и базилика, используем их? — Лепис как раз закончила собирать урожай базилика и томатов черри с подоконника мастерской. Она принесла из кухни полную корзинку и продемонстрировала нам.

Я отщипнула листочек базилика и проверила запах...

— Придумала! Давайте приготовим ньокки по-генуэзски!

— Ох, по-генуэзски...

— Я не против.

Соус по-генуэзски — это потрясающий соус из базилика. У него есть поклонники по всей стране. Всё благодаря тому, что он отлично сочетался с лапшой.

Итак, мы быстро разделили обязанности и приступили к работе.

Я попросила мальчиков размять варёную картошку на столе на первом этаже, а девочки занялись приготовлением соуса из базилика в подвале.

Мы вымыли и высушили свежесобранный базилик, взяли соль, измельчённый чеснок, подсушенные на сковороде кедровые орешки, добавили всё к листьям базилика и натёрли сыр, и с помощью магии ветра всё хорошенько перемешали. Затем добавили немного оливкового масла и позволили вкусам смешаться, чтобы закончить соус.

Если разлить по баночкам, то соуса должно хватить на неделю, так что мы сможем наслаждаться блюдами с соусом по-генуэзски целую неделю.

— Ребята, вы закончили с пюре?

— Уже давно.

Мы поднялись на первый этаж, чтобы проверить мальчиков и их пюре, и обнаружили, что они уже со всем управились. После смешивания картофельного пюре с мукой, оливковым маслом и солью тесто для ньокки было готово.

Я сформировала из теста колбаску и нарезала на кусочки, которые будет удобно есть. Затем все члены команды скатали из кусочков шарики, а потом сделали в них выемки тыльной стороной вилки.

Мы бросали их в кипящую воду, а затем вынимали и охлаждали под холодной водой.

Тем временем на сковороде уже разогрелся соус из базилика и половинки томатов черри, только что сваренные ньокки отправились туда же.

В конце мы добавили сверху немного тёртого сыра и смешали его с соусом из базилика и томатов. Всё готово.

— Мы закончили! Вау, вау, я так волнуюсь!

— Выглядит неплохо, — даже Нэро был впечатлён.

— Мои первые ньокки, — сказала Лепис с чувством выполненного долга.

— Умираю от голода... — обмяк оголодавший Фрэй.

Ньокки по-генуэзски со свежими томатами.

Вся команда тут же собралась вокруг стола с гарниром и травяным чаем.

Как и ожидалось, первым делом все попробовали ньокки, и сразу же изменились в лицах от удивительной упругой текстуры.

— Соус из базилика и сыр отлично сочетаются с простым вкусом ньокки.

— Аромат свежего базилика такой приятный.

— Терпкость и сладость томатов отлично дополняют ньокки. С соусом из базилика просто превосходно.

После Лепис, Нэро и меня, своё восхищение выразил и Фрэй:

— Самое лучшее в них то, что они вообще не похожи на картошку.

Да. Пожалуй, это самое главное.

Мы так устали от картошки, её текстуры и вкуса, что это блюдо стало облегчением для всех.

— Хорошо, что всё так сложилось, — сказала я.

— Неплохо было бы приготовить их ещё разок, — поддержала Лепис.

— Это ведь всё благодаря мне, да? Можете уже благодарить меня, — сказал Фрэй.

— Как я и думал, это что-то странное... эта текстура и всё такое... — Нэро всё ещё относился к блюду с подозрением.

Этот «картофельный отчёт» оказался не таким простым, но мне понравится сталкиваться с трудностями и вместе искать решение, чтобы получилось что-нибудь вкусное.

С начала этого задания я тщательно следила за магическими калориями, поэтому каждый день была полна магических сил.

Проводя время с товарищами по команде и укрепляя дружбу, мы начинали понимать, какую большую роль в жизни мага играла правильная еда.

Это была очередная страница нашей юности.

— А-а-а-а!!! — когда мы покончили с основным блюдом и перекусывали чипсами из соляных яблочек, я вспомнила кое-что ужасное.

— Что такое, Макия?

— Всё плохо, Лепис! Мы забыли сфотографировать блюдо!

— А...

— Ох...

Все были так поглощены процессом, что забыли сделать снимок для отчёта.

Это тоже была страница нашей юности... наверное.