На следующий день с первыми лучами солнца я стояла у кухонного стола с собранными в узел белокурыми локонами и в фартуке, который одолжила у горничной.

Было уже далеко за полдень, и кухня в это время была относительно пуста, так как обед уже закончился, а подготовка к ужину ещё не была в полном разгаре.

Ингредиенты и посуда, которые я буду использовать, были аккуратно выстроены передо мной:

Яйца, сливки, сахар и мёд в бутылках;

Металлическая миска, чашки, блюдце, подносы и деревянные сковородки;

И железные обломки, которые я попросила у слуг. Они выглядели немного неуместно, но на то была веская причина. Я разделила их, затем взяла горсть, закрыла глаза и сосредоточила свою энергию.

От рук к ногам, груди, животу, а затем к голове, я схватила магическую силу, которая текла по всему моему телу, и сконцентрировалась на ней. Магия, которую я использовала, была магией земли. Чтобы не провалиться, я не сократила пение, а выполнила его полностью.

— Дело сделано…

Магическое заклинание было направлено на предметы на кухонном столе. На месте железных обломков образовался железный венчик. Это была разновидность магии земли, называемая "Сейрен", магическое заклинание, которое использовало почву и минералы в качестве сырья, чтобы свободно изменять их форму.

На первый взгляд, оно выглядело полезным, но в современной магии это было всего лишь незначительное заклинание. Для этого было несколько причин, во-первых, требовалось огромное количество магической силы. Нужна была магическая сила, эквивалентная использованию заклинанию среднего ранга, чтобы превратить даже горсть железных обломков во что-то другое.

Второй и самой роковой проблемой было время жизни вещей. Проблема заключалась в том, что они неизбежно теряли свою силу и ломались всего за час, что затрудняло их использование. В этом отношении я не думала, что у меня будут проблемы с их использованием в качестве временной кухонной утвари. И если что-то сломается, я легко смогу восстановить это.

Когда я подняла венчик, он показался мне холодным и тяжёлым.

— Ну, он немного тяжеловат, а головка венчика… немного меньше?

Я смоделировала его по образцу венчика из нержавеющей стали, которым пользовалась в Японии. Я подумала, что, может быть, потому, что я использовала его в течение многих лет, он вышел таким с первой попытки. Хотя я и беспокоилась о небольших различиях, потому что это был мой любимый предмет.

— Надо переделать.

Если венчик будет тяжёлым, мои руки быстро устанут, так что мне пришлось переделывать его. Так как было трудно использовать то же самое заклинание на уже преобразованном железе, я использовала оставшиеся неиспользованные железные обломки. После примерно четырёх попыток я смогла создать венчик, который был почти тем, что я хотела.

— Хоро-о-о-ошо.

Я схватилась за ручку венчика. Его ностальгическая тяжесть заставила мои губы сложиться в лёгкую улыбку. Если бы я могла переделать свой любимый венчик, то, без сомнения, моя работа была бы гораздо более удобной.

Я собиралась приготовить мороженое.

Когда я подумала о том, что хочу съесть, это было первое, что пришло мне в голову. Я перевоплотилась прежде, чем успела съесть приготовленное мною домашнее мороженое; поэтому я жаждала его. Клубничное мороженое было бы идеальным, но, похоже, в этой стране клубникой не торгуют.

К счастью, здесь были какие-то ягодные плоды, похожие на клубнику, так что я не сдавалась и упорно продолжала свои поиски.

На всякий случай я вымыла венчик и вытерла его, а потом серьёзно принялась готовить. Сначала я измерила количество каждого ингредиента, а затем разделила их на металлические чашки и миски. Затем я разделила яйца на белки и желтки и положила их в отдельные контейнеры. Я положила яичные белки в миску и смешала с сахаром.

Вжух-вжух-вжух... я устала.

Я не думала, что у меня хватит сил перемешать их деревянной лопаточкой или даже венчиком.

Когда я была в Японии, я обычно пробовала различные методы экономии времени, такие как охлаждение яичных белков заранее, но сегодня я придерживалась основ, чтобы не потерпеть неудачу.

Я продолжала перемешивать их ещё некоторое время. Затем я добавила сахар в миску с яичным желтком и миску со сливками, а затем хорошо перемешала их. Когда все три миски

были хорошо перемешаны, я, наконец, добавила мёд и снова перемешала их деревянной лопаточкой. Затем, проверив состав смесей, я вылила содержимое мисок в три небольших лотка.

Пришло время снова использовать мою магию.

Я заранее использовала магию воды, чтобы разложить лёд на плоском дне трёх больших лотков. Поставив их в большие кастрюли, я посыпала солью лёд на крышках. Это была искусственная замораживающая смесь, которую мы изучили в научных экспериментах давным-давно. Можно поддерживать температуру намного ниже, чем если бы я попыталась охладить её, используя лёд.

Однако у меня было несколько проблем. Я не могла вспомнить точное соотношение смешивания, и я не была в состоянии полностью запечатать их, пока они охлаждались. Я использовала коробку, потому что у меня не было холодильника, и она не была такой герметичной.

Поэтому я разделила ингредиенты на три большие кастрюли, каждая с разным количеством соли, посыпанной на крышки, и поставила их в искусственный холодильник.

Время от времени пополняя запасы льда и соли, я решила проверить свою оставшуюся магическую силу.

— Как я и думал, в отличие от прежнего, у меня её ещё достаточно.

Моей специальностью была магия огня, поэтому я не очень хорошо использовала магию воды. Но сегодня, сколько бы я ни делала льда, у меня всё ещё оставалось много свободной магической силы. Я даже создавала венчик множество раз; это должно было потреблять много магической силы.

Вчера у меня было то же самое чувство, но похоже что моя магия действительно стала гораздо больше. Мои магические способности были такими же, но теперь я могла использовать магию более эффективно, чтобы достичь того же эффекта, потребляя меньше силы, что было довольно большим улучшением.

Вероятно, это было связано с восстановлением воспоминаний из моей прошлой жизни. Естественно, никакой магии на Земле не было. Это была чужеродная субстанция для моего прошлого "я", и поэтому теперь я могла чувствовать её присутствие более остро.

Большинство, если не все люди в этом мире были рождены с магической силой. Так как они обладали магическими способностями от рождения, им было трудно ощущать её, поэтому они должны были практиковаться, чтобы быть в состоянии сделать это. Короче говоря, магическая сила человека не меняется на протяжении всей его жизни. Вот почему большая часть магического обучения была потрачена на то, чтобы почувствовать её и использовать более

эффективно.

...Мне казалось, что я преодолела это высокое препятствие, восстановив воспоминания о своей прошлой жизни. До этого я могла использовать лишь около 20% своей магической силы, но теперь я могла использовать почти 80%. Это, конечно, было исключительным, учитывая, что даже лучшие маги могли использовать только 30% своей магической силы. На самом деле, моя магическая сила выросла в несколько раз.

Я была одной из десяти лучших в стране, когда дело доходило до магической силы с самого начала, благодаря родословной Герцога. Это был такой же хороший обман, как и любой другой...

Даже Сумия, которую многие почитали как Святую, наверняка проиграла бы мне в магическом поединке один на один. Ну, вот почему мне не хотелось использовать наступательную магию. Атаковать – значит быть атакованной в ответ. Я не хотела оказаться в такой ситуации; я бы предпочла использовать её в кулинарии. Кроме того, если я буду использовать её в таких ситуациях, я рискую выглядеть подозрительно в опасных ситуациях.

Пока я размышляла об этом, прошло около двух часов.

— Всё готово!

Охлаждённое мороженое мерцало в двух лотках. Лоток с наименьшим количеством соли не остыл до достаточного уровня, но с остальным проблем не было.

Мороженое с большим количеством соли затвердело слишком сильно, поэтому я несколько раз помешала его ложкой. Благодаря перемешиваниям, оно смешалось с воздухом, и его текстура стала довольно пушистой.

Сначала я не стала мешать два других мороженых, потому что боялась испортить их, убрав лотки и впустив тепло, но, похоже, помешивание было правильным решением.

Пока я делала всё это, вокруг меня на кухне выстроилось множество поваров, гадающих, что я делаю.

— Вы пришли в нужное время. Если хотите, попробуйте это.

— Что? Можем ли мы попробовать это? Это что-то вроде леденцов? Разве это не предмет роскоши, который могут есть только аристократы?

— Всё в порядке. Сами ингредиенты не так уж и дороги, и я изначально планировала позволить людям на кухне есть их.

— Нам?

— Я думаю, холодная еда вкуснее, когда температура окружающей среды высокая.

Есть мороженое в середине зимы тоже было хорошо, но больше всего мне нравилось есть его с весны до лета. Но в этой стране была ещё ранняя весна.

Хотя я и хотела съесть мороженое, его температура была пока слишком холодной.

Однако, по мере того как приближался обед и всерьёз начиналось его приготовление, температура постепенно поднималась от жара печей. Это было идеальным местом для поедания мороженого.

http://tl.rulate.ru/book/49118/1265572