

Все закончили есть, но у меня было ещё много дел. Я хотел приготовить запас готовой еды, риса и разных начинок из рубленого мяса и тому подобного, чтобы убрать их в моё хранилище предметов.

Я поставил кастрюли с рисом на трёх конфорках плиты, а на четвёртой приготовил много мясного соуса. Я нагрел масло на сковороде и перемешивал фарш из мяса орков, пока он не подрумянился, затем убрал жир, прежде чем добавить соевый соус, мирин, саке, сахар и немного тёртого имбиря и тушил на медленном огне, непрерывно помешивая, до готовности. Я дал еде остыть перед тем, как положить в контейнер.

Это очень простой рецепт, пригодный для всевозможных блюд, добавки для риса и в качестве гарнира, поэтому иметь большое количество про запас было очень удобно. Мясо может быть смесью говядины и свинины или просто говядины или курицы, это не имеет значения. Закончив, я решил, что мне нужно сделать ещё кое-что, прежде чем я завтра отправлюсь в Гильдию Авантюристов, чтобы отплатить за доброту Угора. В конце концов, он действительно очень мне помог.

Без вмешательства Угора, драгоценности, которые я продавал, были бы куплены за меньшую цену, чем они действительно стоили. Я не страдаю от нехватки денег благодаря усилиям Фера, не говоря уже о Доре и Суи, конечно, но я многого не знаю о драгоценных камнях, и если бы Угор ничего не сказал, я бы принял первое предложение Адриано. Даже если бы Элланд был со мной (этот человек кажется бесполезным, за исключением случаев, когда речь идет о Драконах), я подозреваю, что он не сделал бы так, как Угор.

Я мало что знал о том, как Гильдия Торговцев в этом мире вела свой бизнес, но я мог догадаться - фраза «Купи дешево, продай дорого» из моего собственного мира, вероятно, существовала и в этом мире, поэтому ситуация с Адриано была естественной. Я не думаю, что Торговец, столь же опытный, как он, действительно сделал ошибку в первом предложении. Если бы я знал, сколько стоят эти вещи, я бы и сам смог договориться о лучшей цене. Угор знал, чего это стоило. Я решил, что теперь я буду продавать вещи только Гильдии Авантюристов, так было безопаснее.

Во всяком случае, я должен был поблагодарить Угора за заботу обо мне сегодня. А что приходит на ум в качестве благодарственного подарка? Сладости, конечно. Я слышал от Элланда, что у Угора есть жена и дети, поэтому подарить что-то вроде кондитерских изделий, которыми он сможет поделиться со всей семьёй, будет ещё приятнее.

Моей первой мыслью было выбрать что-нибудь из кондитерской Sanke, но я решил, что это не безопасно, я не хотел, чтобы кто-то узнал о моём навыке Net Super.

Итак, что-то ручной работы, возможно? Несмотря на то, что я готовил всю свою взрослую жизнь (и, не хочу показаться хвастливым, но я думаю, что я довольно хорош в этом), я не готовил много сладостей. Когда я напрягся, чтобы придумать что-то подходящее, мой взгляд упал на формы из-под кексов, которые я использовал для мясного рулета.

[Ах, конечно, я делал бисквитный кекс раньше!]

Я вспомнил одну из моих работ на полставки в кофейне, которая славилась своим вкусным кофе и пирожными. Самые популярные наборы включали шифоновый пирог, чизкейк и бисквитный кекс с их собственной смесью молотого и фильтрованного кофе. Наборы кексов

пользовались популярностью не только у женщин, но и у стариков. Должен сказать, что мне они тоже нравились, хотя я не женщина и не старик. Хороший кофе и простые кексы ручной работы хорошо сочетаются, вот и всё.

Итак, я готовил кексы, работая на полставки. Это было давненько, но я всё ещё помнил, как их приготовить, во всяком случае, простой вариант ванильного кекса.

Я на мгновение задумался, потому что все ингредиенты должны были быть из Net Super. Какие будут кексики, которые я испеку сам? Я не думал, что они будут слишком плохие с ингредиентами Net Super. Я решил, что испеку один, а затем использую идентификацию, и если это будет слишком рискованно, я не отдам его Угору. Я знал, что прожорливое трио с радостью расправятся с ним за меня, не говоря уже о сладкоежке Прискорбной.

В рецепте было несолёное масло и сахар, яйца и обычная мука, разрыхлитель и ванильная эссенция. У меня уже были под рукой яйца, поэтому я купил другие ингредиенты в Net Super, а также венчик и резиновый шпатель. В кафе я пользовался электрическим ручным миксером, но не мог использовать его здесь.

Нужно смешать муку, масло, яйца и сахар вместе в равном количестве. Я вспомнил рецепт очень быстро. Разрыхлитель делал кекс пышным, похожим на фирменную версию из кафе, а немного ванильной эссенции подслащивало вкус. Что ж, давайте начнём.

Пока несолёное масло и яйца остывали до комнатной температуры, я просеял муку и разрыхлитель и достал противень, а потом взбил яйца в отдельной миске. Я взбивал тёплое масло до тех пор, пока оно не стало жидким, как очень густые сливки, а затем постепенно добавлял сахар и продолжал взбивать, пока смесь не стала пышной. Настало время для взбитых яиц, которые я медленно влил в смесь, пока продолжал взбивать. Нельзя добавлять все яйца сразу, иначе в смеси будут комочки.

Наконец я высыпал просеянную муку и разрыхлитель в смесь и быстро и тщательно перемешал её с помощью резинового шпателя. Как только вся мука размешалась, тесто было готово отправиться в духовку.

Я переместил готовое тесто в форму для кекса, которую я застелил пергаментом, сделал вмятину в центре теста, а затем несколько раз постучал формой по столу, чтобы вытеснить пузырьки воздуха.

Кекс выпекается в течение 40-45 минут в духовке, предварительно нагретой до, примерно, 170 градусов. Есть хитрость, после примерно десяти минут выпекания разрезать кусочек посередине верхней корочки. Из-за этого он будет выглядеть миленько, когда приготовится. Конечно, из-за того, что я пользовался своей плитой, я не мог правильно определить температуру, поэтому, когда корочка стала выглядеть так, как надо, я проткнул её бамбуковой палочкой и убедился, что центр приготовился.

[Да, выглядит хорошо...] - пробормотал я, вынув форму из духовки и вытащив горячий кекс, прежде чем завернуть его в чистую ткань, чтобы он медленно остыл. Я оставлю его так и разверну позже, чтобы переместить его на тарелку для Угора. Может быть, я смогу найти хорошую корзину с крышкой? Завтра, возможно.

Я приготовил ещё один кекс для Элланда, хотя не был уверен, что он это оценит. Несмотря на то, что это Элланд, он мне тоже очень помог. Угор был женат и имел детей, так что я был уверен, что ему это понравится, но Элланд был холост и, по-видимому, бездетным. Среди эльфов есть сладкоежки? Ну, я узнаю завтра. Что ещё ... О, верно. Оценить ...

«Бисквитный кекс»

Кекс из разных ингредиентов. Увеличивает магическую силу примерно на 1% в течение 5 минут.

Значит, повышение статуса будет только на 1% в течение 5 минут? Это было незначительным, так что можно подарить эти кексики, как я и собирался. Я передам их, когда завтра пойду в Гильдию Авантюристов, чтобы получить оплату за товары, которые они приобрели у меня. Я мог бы зайти в универсальный магазин и купить корзины с крышками по пути.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/701296>