

- Знаешь ли ты ученик, в чём наша сила?

- Возможно в числе, в опытных бойцах.

- А вот и не верно! Наша сила в великолепном эле! - Я устал зависать, но сейчас мне казалось, что старому Гоблину не хватало бороды и акцента дварфов.

- И как это связано с силой? Разве яды не ближе к силе?

- Дурачье! Яд может сварить любой, а вот хороший Эль... Это искусство! Так что сначала научишься готовить ароматный Эль, а после приступим к Зельеварению. - Я бы предпочел делать это в другом порядке, но тут с учителем не поспоришь.

- Смотри ученик. На понадобится Основа, для нее подойдёт людское зерно. Сначала его нужно вымочить, активируя жизнь. После хорошо высушить, заставив жизнь замереть в нужном положении. Основу нужно мелко истолочь, люди используют для этих целей мельницы, но это убивает часть незабываемой прелести основы. Основа у нас уже есть, так что заполняем котёл с ключевой водой и начнем творить настоящую Магию! - Старик выглядел по-настоящему воодушевленным.

- ... - Я понятия не имел, что ответить на это. С одной стороны метод производства алкоголя мог показаться бесполезным знанием, особенно когда есть Магия, и Зелья. Но правда в том, что не существует бесполезных знаний. И кроме того Старик рассказывал весьма интересно.

- Воду нужно нагреть до температуры веселой ящерицы, хорошо добавляем основу и размешиваем до однородности. Нужно немного подождать пока основа подружиться с водой.

- Это понятно?

- Ты не пропустишь, сейчас просто ждём и следим за огнём. Нельзя, допустить, чтобы Эль раньше времени нагрелся до крика отчаянного петуха. - Я слушал очень внимательно отмечая крайне важную информацию для будущего. Градусников тут не существовало и всё определялось буквально на глаз. Важно что температура Веселой ящерицы, меньше чем температура крика отчаянного петуха.

- Учитель, вроде бы готово? - Сейчас содержимое котла напоминало однородную массу кремового цвета.

- Да, ты верно уловил момент! Проводим рукой над котлом. Аккуратно трогаем его стенки, чувствуешь, Веселая Ящерица! - На после объяснения учителя, мне стало по-настоящему страшно за зелья. Это не точный процесс вроде лабораторных по химии или производства строго по рецепту на земле, это сложная работа интуиции и мастерство.

- Что дальше?

- Дальше нагреваем до Крика Отчаянного Петуха или как его иначе до состояния медоварения и ждём, пока наш Эль обретёт медовые нотки.

- Учитель, а почему состояние называется "Криком отчаянного петуха"?

- Эх, жаль у меня сейчас нет петуха, чтобы это показать. Принцип прост, берешь котёл, нагреваешь до схожей температуры, кидаешь живого петуха и если его крик достаточно отчаянный, то это самое то.

- Как вообще можно понять степень отчаяния по крику? - После этих объяснений я понял, что всё будет куда сложнее чем я думал.

- Ты поймёшь ученик, нагреваем и ждём, пока не появится мёд. - Мне оставалось только ждать. Не то чтобы повторить этот процесс невозможно, еду я именно так на глаз и готовил, но тут все сложнее. Нужно определить Температуру по крику петуха. Что дальше, определение запаха по цвету цифры семь?

- Теперь нужно нагреть, до крика Гоблина-Идиота...

- Учитель, это как вообще?

- Всё просто, берёшь Гоблина с самой тупой рожей, засовываешь его руку в котёл и если орёт как Идиот, самая та температура. - Я медленно осмысливал сказанное. Да уж. Определение температуры тут очень сложный процесс.

- Нагреваем и ждём как остынет.

Старик облизнувшись продолжил описывает процесс.

- Ученик, тащи второй второй котёл.

- Учитель, а я его точно дотащу? Котлы Учителя вызывали закономерное опасение. Второй был недалеко, шагах в двадцати. Но по ощущениям в нём было килограмм двадцать минимум, а то и больше. И это в пустом! Само собой в своем человеческом теле я бы его дотащил, но сейчас моему телу немногим больше чем четыре года! Да Гоблины, и я в том числе развиваемся быстрее и сейчас я по силе тяну наверное на ребенка семи восьми лет, но это мать его котёл, больше меня!

- Ученик, мне долго ждать, тащи давай.

- Я могу кого-то позвать помочь?

- Не испытывай моё терпение, детёныш! - Пришлось тащить, но на удивление доставить на место котел я всё же смог. Волоком, до темноты в глазах, умудрившись натереть мозоли на руках я дотащил котёл, искренне надеясь, что ничего себе не порвал. Из связок, и не повредил суставы.

- Тебя только за смертью посылать. Что за хилый у меня ученик! Крепи фильтр глиста, не отлынивай. - Пришлось стиснув зубы выполнять указания, закрепляя многократно сложенную льняную ткань, с шелухой в качестве одной из степени очистки, но стоило мне закрепить импровизированный фильтр, как учитель спокойно поднял полный котел, и без особых усилий вылил его содержимое, через фильтр во второй котёл. Сейчас, я стоял наверное с самым тупым выражением за обе моих жизни. Он голыми руками СПОКОЙНО ПОДНЯЛ котёл, литров на пятьдесят. Эта махина, весит килограмм семьдесят. Старый гoblin, поднял её словно какой-то чайник...

- Теперь, когда Эль очистился от мусора, снова ставим его на огонь, добавляем приправы и остужаем. - Учитель снова подбросил топлива в огонь.

- Разогреваем до температуры танца ошпаренного гоблина, добавляем пряности, главное обязательно добавить Черепаший гриб и Синий мох. Ждём когда слетится живность - жучки и мошкara придают элю особую терпкость. После, варим до готовности, разливаем по крынкам и

ждём пока созреет. Через два сбора можно будет пить.

- Учитель, теперь мы займёмся Зельеварением?

- Мне нравится твой настрой! Начнём с малого. - Гоблин в предвкушении протирал руки.

- Волшебный горох, это первое Зелье, что мы с тобой будем делать. Нам четыре части Червегриба, часть древесного угля, часть Губчатого камня, часть личинок Трупоеда, пол части соленого мха, часть кислого бульона и Часть Костной муки.

- И что делает это зелье?

- О, это очень важное зелье! Оно занимает малый объём, и дает полноценное насыщение. Но главное, оно сохраняет свои свойства долгие годы!

- Это достаточно полезная вещь. Но разве не проще запастись вяленным мясом? - Даже если Зелье было лишь аналогом сухпайка, я не думал и пренебрегать им, но хотелось бы увидеть плюсы.

- Проще, только вот небольшого мешочка "гороха" тебе хватит дней на тридцать, в то время как мяса на столько времени будет очень непросто с собой носить.

- Тогда, прошу, научите меня! - четыре части Червегриба, основной ингредиент; уголь и губчатый камень - сорбенты, соленый мох - консервант, кислый бульон тоже, но возможно он так же часть технологического процесса. Я с предвкушением наблюдал за работой Учителя.

- Бери нож, будем чистить гриб. Срезай только верх. Нужно сохранить как можно больше мяса гриба. - Червегриб покрывала достаточно плотная бурая кожица, под которой скрывалась мякоть изрытая червями. Паразитизм или необычный симбиоз? Мне хотелось узнать это наверняка, но честно я понятия не имел как это сделать. Зато, я потихоньку вникал в процесс изготовления зелья.

Кислый бульон судя по всему какая-то органическая кислота или Смесь кислот. Не очень чистая, и то как его готовят ещё предстоит узнать. Нарезанный мелкими ломтиками и истолченный в ступке Червегриб заливается Кислым бульоном и оставляется на сутки. Предполагаю, что проходит процесс ферментации. Дальше котелок с ним помещается в котёл полный воды и варится на водяной бане в присутствии угля и губчатого камня, температура водяной по словам учителя такая же как у крика "Неет! Только не это!" После варки до состояния кашицы, состав остужается до температуры веселой ящерицы, и в него добавляются толчёные личинки точёные личинки трупоеда, и соленый мох. Примерно часа четыре все продолжает вариться, после чего постепенно добавляется костяная мука, половина заготовленной ранее, тушим огонь и ждём пока состав остынет, до температуры чуть выше тепла тела. Дальше на специально приготовленной шкуре, процесс раскатывания полученной массы на шарики и обвалка их в костяной муке. После обвалки шарики помещаются в заранее подготовленные глиняные кувшины и засыпаются солёной костяной мукой. В таком состоянии шарики проведут примерно один сбор Святыщегося мха. Честно, говоря я не видел в этом процессе какой-либо магии, но приготовление сухпайка с долгим сроком хранения без сомнения полезный навык, даже не смотря на нарушения всех санитарных норм. Гоблинам это не страшно, вот как будет с людьми я не уверен.

Эти три месяца я провёл в нетерпении. Учитель не давал каких-либо новых знаний по магии как таковой, а обучал различать различные вида мха и грибов, показывал как найти полезные камни и личинок, а так же спихнул на меня большую часть рутинной работы. Я не жаловался,

зная что это временное положение дел. Но другой Магии старый гоблин отказывался меня учить пока не подрастет резерв, что внушало некоторые опасения, ведь я не знал вырастет ли он вообще хотя бы немного, быть до конца своих дней учеником колдуна не самая хорошая перспектива, ровно как и участь подмастерья ремесленника, что так и не поднялся до полноценного мастера.

- Ученик, думаю горох созрел, хочешь попробовать?

- Конечно учитель! - Даже если на вкус это гадость полная, я должен быть готов к реакции своего организма на лучшую доступную походную еду.

- Бери пробуй. Один шарик медленно рассасываешь во рту. - Я лишь кивнул, и достав из горшка один из шариков закинул тот в рот. Солёное, костная мука неприятно налипала на язык, но на удивление вкус самого шарика был весьма неплох, он напоминал что-то среднее между моцареллой и сыром с плесенью, еда откровенно на любителя, но для Гоблинской кулинарии самое то.

- Довольно вкусно и... - Я не успел закончить, как моё тело охватил жар. Не успел, я испугаться, как жар начал стихать, а на грани восприятия возникло едва уловимое чувство, что казалось оставило меня года в три. Я на секунду напряг память и вспомнил. Это то самое чувство, что я начал испытывать где-то через несколько месяцев непрерывных медитаций. Чувство роста. Словно мой резерв немного растёт, и сейчас это самое чувство ненадолго захватило меня. Необходимо проверить.

- Учитель, я могу взять себе немного волшебного Гороха?

- Бери кувшин, только не ешь его сразу, а лучше сделай несколько тайников. Полезная привычка.

- Спасибо учитель! - Я чувствовал нескрываемую радость. Возможно мой резерв наконец сдвинется с мертвой точки.

<http://tl.rulate.ru/book/65744/1735788>