Я закончил нарезать большие куски для копчения и установил их должным образом. Мяса было много, и на копчение уйдет немало времени. Я вернулся на кухню и взял три котелка для тушения, обработал их зельем защиты от воды и частично наполнил водой, затем поставил их на подставки. Я зажег огонь и дал воде закипеть, а сам вернулся к струе воды и быстро вымыл ноги. Я снова надел носки и сапоги, а затем снял с шеи мешки с козьим мясом.

Я знал, что мясо барана будет жестче, поскольку он более мускулистый, и быстро нарезал его кубиками и бросил в три котелка поровну. Вернувшись к туше совиного медведя, я быстро снял с нее шкуру и нарезал остатки мяса и тоже добавил в три горшка. С костями придется подождать, чтобы узнать, что с ними делать. Пока что я сложил их в углу комнаты и оставил там.

Я вернулся на кухню и подошел к большому стеллажу с контейнерами. Я поднял каждый из них, пока не нашел несколько специй, трав и вещей, которые пахли так же, как те, что я использовал дома. Я быстро добавил их в три горшка и дал им медленно вариться. Я добавил в огонь немного дров, чтобы поддерживать температуру, а затем достал козлятину.

Козленок, должно быть, был здоров, потому что мясо было совершенно чистым. Я быстро удалил кости и поставил несколько сковородок с маслом и противни с небольшим количеством воды. Я ходил по кухне и принюхивался, ища знакомые вещи, и нашел довольно много хороших овощей и даже несколько клубней. Я нарезал кучу овощей и добавил немного специй, затем разделил их между сковородками и кастрюлями для тушения.

Я положил большие куски мяса ягненка на сковороды и поставил их в большую духовку. Они выглядели крошечными по сравнению со всей духовкой, и я подумала, что могла бы поместить туда всю козлятину, если бы у меня была достаточно большая сковорода. Убедившись, что печь топится долго, я закрыла ее и оставила.

Я проверил кастрюли с тушеным мясом, и оно уже хорошо размягчилось.

Я нарезал баранину на стейки без костей толщиной в полдюйма и бросил их на сковороду. Они сразу же зашипели, и запах стоял великолепный. Мой желудок громко заурчал, и мне пришлось съесть сырую картофелину, чтобы заглушить голод. Это не очень помогло. Зато рот был занят.

Пока я готовил, я вспоминал, как путешествовал по лесу и был разочарован тем, что в этом огромном лесу нигде не было ингредиентов для зелий. Я даже не нашел никаких признаков того, что они могли там быть. Мне стало немного грустно, когда я обнаружил, что не могу просто выйти в окрестности, чтобы получить необходимые мне вещи.

Это означало, что зелья, которые были у меня с собой, - все, к чему я буду иметь доступ в течение следующих трех месяцев, так что мне придется использовать их экономно. Это напомнило мне о грибном порошке, который у меня был, и я высыпал совсем крошечное количество в горшочки с тушеным мясом. Как и предупреждал меня Хаг, это был редкий и ценный товар, и его искали маги повсюду.

Я был очень рад, что всегда держал при себе бандольер и не оставил его в сундуке. Мои зелья могли реквизировать, потому что они были нужны армии, и тогда мне бы за них не заплатили. Я все еще ждал оплаты за змеиный сок, который Алекс забрал у меня, а это означало, что армия не собиралась платить за него, как он сказал.

Жарка бараньего мяса наконец закончилась, и я снял сковороду с огня. Я не стал возиться с металлическим противнем и просто съел кусок прямо со сковороды. Во рту у меня было много

воды, когда я жевал мягкое и нежное мясо, приготовленное до совершенства. Мой желудок успокоился, и я съел второй кусок, просто потому что мог. Это было восхитительно. Это было так вкусно, что я забыл съесть с ним овощи.

Я оставила мясо ягненка остывать и помешивала тушеное мясо в горшочках, оно хорошо подходило. Еще несколько часов, и они тоже будут готовы.

С другой стороны, коптильня должна была занять неделю или больше для больших кусков. Мне следовало раньше попросить разрешения на охоту, тогда бы у меня было больше мяса, чтобы заменить его в то же время, когда закончится другое мясо.

Я услышал, как дверь в столовую открылась и вошли несколько человек. Это были главный повар и другие служащие.

"Что здесь происходит?" спросил старший повар, когда они вошли в кухню и увидели беспорядок, который я устроил.

"Старпом приказал мне прийти на кухню и приготовить мои убийства". сказал я.

Один из них подошел к сковородке с жареным мясом ягненка, я бросился к нему и протянул нож, чтобы заблокировать его. "Ух ты! Я только собирался попробовать".

"Нет, не собирался". предупредила я его.

"Эй, не нужно так себя вести". сказал он.

"Нет, есть. Я устал от того, что люди крадут у меня". Я сказал, и он бросил на меня удивленный взгляд.

"Я не..."

"Отвали." Главный повар сказал и положил руку на плечо мужчины, который отступил назад. Главный повар посмотрел на меня. "Я надеюсь, ты заплатишь за те овощи и специи, которые ты взял".

Я достал серебряную монету и бросил ему. "Я знаю, за сколько вы их покупаете, так что это должно оплатить недельный запас овощей для одного человека".

"Откуда ты это знаешь?" спросил главный повар, удивляясь.

"Я работаю с лучшей транспортной компанией в этом районе". сказал я и убрал нож в ножны. "У меня есть куча мяса в коптильне, и никто не должен трогать ни это, ни тушеное мясо, ни сковороды в печи, ни жареное мясо, ни шкуру совы в мясной комнате".

Остальные громко переговаривались между собой, но я пока не обращала на это внимания.

"Ты действительно приготовил его?" спросила бойкая женщина.

"На самом деле я готовлю только мясо для рагу. Коптильня просто вялит его для безопасного хранения".

"Я знаю. Я ведь работаю на кухне".

"Я не видела, чтобы кто-то из вас работал над мясом". сказал я, и у всех у них были немного

грустные лица.

"У нас уже закончился запас мясных пайков на этот месяц". ответила она.

"Это жаркое было восхитительным". прокомментировал один из них.

"Жаль, что командир приказал разделить их на части и использовать только для питания офицеров на этой неделе".

"Мы должны были порезать их для всех". сказала бойкая женщина. "Они были слишком хороши, чтобы их так тратить, поэтому мы нарезали сотни свиных отбивных в первый день базовой подготовки и используем их, когда нам нужно мясо для солдат".

"Что чаще всего бывает только на ужин". сказал главный повар. "Рядовой, могу я взять небольшой кусочек жареного мяса ягненка, чтобы попробовать его?"

Не глядя, я взял обычный кухонный нож, протянул его назад и отрезал кусок шириной в дюйм от десятидюймового куска мяса ягненка, нанизал его на шампур и протянул.

"Спасибо." сказал он, взял мясо и отправил его в рот. Несколько мгновений он жевал его, а затем проглотил. "Какие специи ты использовал?"

Я указал на стол позади него, и он повернулся, чтобы посмотреть.

"Они не должны работать вместе". прокомментировал он и выглядел озадаченным. "Вкусы должны были противоречить друг другу, особенно на таком нежном куске мяса".

Остальные тоже повернулись посмотреть и тоже были озадачены.

Через несколько минут главный повар снова посмотрел на меня. "Могу я попробовать рагу?"

"Нет".

Он не стал сердиться на мой отказ. "Могу я спросить, почему?"

"Вы не можете справиться с этим". ответила я, и у него слегка расширились глаза. "Я приготовил его для себя, чтобы есть, и только Хаг или я можем проглотить его без проблем".

"Что ты туда положил? Яд?" спросила бойкая женщина.

"Да." сказал я, имея в виду грибной порошок. "То же самое с копченым мясом. Я не могу допустить, чтобы люди снова его украли".

"Вы действительно отравили его?" спросил один из них и посмотрел на главного повара с беспокойством на лице.

"Мясо ягненка, которое я жарил, в порядке. А вот куски в духовке - нет".

"И в духовке тоже?" спросил главный повар и открыл духовку, чтобы посмотреть на все сковородки с жарящимся мясом и овощами. "Сколько животных..."

"Баран, самка козы и совиный медведь. На совином медведе много мяса".

"Ты использовал почти все?

" спросил главный повар, закрывая печь.

"Я оставил внутренности в лесу". сказал я.

"О, баранья печень самая лучшая". сказала бойкая женщина, надувшись.

"Волки забрали ее почти сразу". Я сказал, и она икнула, а затем закашлялась.

"Ч-Ч-ЧТО?!?" воскликнула она.

"В нескольких милях отсюда в лесу есть волчья стая". сказал я, и она обменялась обеспокоенными взглядами с остальными.

"Вы сказали командиру, не так ли?" спросил старший повар.

"Старпом и сержант по строевой подготовке тоже знают". сказал я.

"Они соберут людей, чтобы завтра пойти на них охотиться". Главный повар успокоил остальных и посмотрел на меня. "Я подозреваю, что тебя тоже позовут".

Я покачал головой. "У меня завтра базовая подготовка".

Главный повар выглядел удивленным, а затем повернулся, чтобы отмахнуться от остальных. "Давайте вернемся к нашим койкам".

"Но... неужели вы позволите..." начал говорить один из мужчин.

"У него приказ готовить своих убитых. Мы не можем вмешиваться в это".

"Запах стоит по всей базе." сказал один из остальных.

"Я должен сказать вам, чтобы вы задержали дыхание". Главный повар сказал с усмешкой. "Мы оба знаем, что на тушение и приготовление жаркого уйдут часы, так что я не буду. Коптильня тоже будет готовиться неделями".

Остальные вздохнули в знак поражения. Когда они вышли из кухни, я расслабился, потому что они не украли мое мясо и не потребовали, чтобы я его отдал, несмотря на то, что использовали их кухню для приготовления.

Вам предстоит сделать небольшой выбор. Он может изменить ваши отношения с работниками кухни.

A) Промолчать. Б) Предложить немного мяса. B) Напугать их. D) Кричать. E) Быть вежливым. F) Быть злым. G) Выбрать два варианта.

Я вздохнул, потому что на самом деле работники кухни не делали мне ничего плохого. Их худшие обязанности были тем, что я делал для Хага годами, поэтому я и не жаловался на это. Это было просто.

Думаю, я тоже дам им шанс. Я подумал. Я выберу E и Б.

Я поднял кусок баранины, от которого отрезал кусочек. "Секундочку." сказал я, разрезая его на три части, затем разрезал еще одну на три части.

Я поднял обе сковороды и протянул их работникам кухни. Они сразу поняли, почему их шесть штук, и пятеро из них взяли по одной и оставили чуть меньшую для главного повара.

Главный повар усмехнулся и взял ее. "Спасибо, рядовой".

"Сэр." сказал я и отсалютовал окаменевшей рукой.

Он засмеялся, и кухонные рабочие покинули кухню с вкусным мясом в руках и счастливыми выражениями на лицах. Я достал холщовый мешок и нарезал жареную баранину на легко съедобные полоски, обработал мешок и отрезал примерно фут от дна. Я наполнил гораздо меньший мешок полосками баранины и запечатал его. Я был вполне доволен количеством.

Я проигнорировал приказ об отключении света, который поступил некоторое время спустя, в основном потому, что я не пользовался ничем. Я легко мог видеть по всем огням, которые использовал, и провел половину ночи, готовя тушеное мясо и жаркое. Когда все было готово, я погасил большинство костров взмахом руки. Я оставил несколько, чтобы на кухне было тепло.

Еще три холщовых мешка я обработал водоотталкивающим зельем, наполнил их тушеным мясом из горшков и запечатал. Я достал сковороды из печи и положил их на один из верстаков, чтобы они тоже остыли. После этого я нашел себе местечко в углу кухни, рядом с несколькими мешками с овощами, свернулся клубочком на полу и уснул.

http://tl.rulate.ru/book/71236/2133771