

Сестрица взорвала костёр, так что мне пришлось просто создать огненный шар для приготовления.

- Элионора, режь морковь крупными кусочками. - Матушка заставила участвовать сестру в приготовлении, хотя она не проявляла любви к готовке.

Для моей сестры фехтование с мечом куда безопаснее, чем нарезка овощей.

- Мы же будем тушить овощи, правильно, а значит размер не имеет значения.

- Имеет, если сделать куски слишком большими, края овощей разварятся, а вот центр будет сырым.

Матушка погладила меня по голове.

- Аль прав!

Так что я взял у сестры клинок и принялся аккуратными небольшими кусками резать морковь.

Стук, стук, стук - с таким звуком нож стучал о деревянную разделочную доску.

Когда я посмотрел на морковь, она идеально нарезана практически идентичными по размеру кусочками.

- Красота.

- Аль как всегда...

Элионора опять расстроено смотрела на мои действия.

- Что за слёзки, ты разве хотела её резать?

- Нет... - сестрица вытерла лицо, - это пот, а не слёзы.

Сестрица просто расстроена тем, что не смогла даже ранить матушку. Она потратила столько сил, приложила все свои умения, но даже не смогла выбить её из равновесия. Значит ли это, что сестра вообще не умеет фехтовать?

Вот почему она плакала, а не из-за моркови.

Элионора следила за каждым моим движением.

- Что?

Она ничего не говорила, но продолжала следить за каждым моим движением.

- Чего тебе?!

Если она продолжит на меня так смотреть, то скоро я сторю под её взглядом.

Затем я приступил к нарезке репчатого лука, сестрица всё продолжала стоять и наблюдать.

- Тебе так нравится смотреть на меня?

- Ты действуешь как полу-повар!

Полу-повар? Это как вообще?!

Я не готов работать как Бартоло, но готовить мне нравится.

Сильвио продолжал чистить картофель, а Мина уже работала со специями.

– Давай я покажу тебе.

Я достал ещё одну луковицу и показал её сестрице.

– Сначала возьми нож и отрежь верхушку, а затем низ, нужно сделать так, чтобы луковица осталась целой, но оголилась с обеих сторон.

Затем я взял нож и разрезал один из слоёв луковицы на две части.

– Теперь луковица чистая и можно начинать её резать.

– И всё?

– И всё!

Затем я взял картошку и положил её на разделочную доску.

– На самой верхушке нужно сделать небольшой надрез.

Затем я начал вертеть в руках картофелину, и каждый раз очищал её ещё больше.

Элионора взяла картофелину и нож и начала повторять мои действия. У неё получалось максимально неудобно, кожура периодически выскальзывала из рук или она делала большой надрез.

Ей понадобилось пять минут на очистку картофелины, я успел почистить за это время все оставшиеся.

Умелый повар должен чистить картофель пока закипает вода для его варки. То есть всего за пятнадцать минут.

– Теперь нужно закинуть картофель в воду, а ещё приготовить лёд, если ты хочешь не переваривать овощи.

– С магией это проще.

Да, ледяная магия помогает в этом плане, я могу создать кусочки льда прямо в стакане, а не ждать зимы.

– А где простым людям найти лёд?

Ну, вот тут уже проблема, я думал о ледогенераторе, но создать его проблематично. Я ещё не умею вкладывать магию в какие-то предметы и заставлять их работать без моего участия.

– Пока никак, магия льда редкая.

– Ага, говорят, что ледяные волшебники слишком редкие.

Говорят, что в королевской столице есть специальная книга, где создаётся специальный

список сильных волшебников. В ней всего около сорока человек, которые когда-то могли использовать магию льда.

– Я всегда думала, что ты слишком силён в магии, а ещё ты рано её используешь.

Да, многие так говорят, но я просто не понимаю, почему не использовать преимущества магии на полную? Почему не согреть дома огненным шаром, или не остудить его льдом?

Но почему-то ко мне относятся как к какой-то аномалии.

– Ну, холодная вода хорошо остужает в жару, а огонь согревает в холод, это же естественно!

Мы закинули картофель в кипящую воду.

– Наш полу-повар знает слишком много?

Полу-повар, звучит как оскорбление...

Продemonстрировав небольшие кулинарные хитрости, наша готовка завершилась.

Мина достала чашки и разлила по ним еду.

– Приятного Аппетита!

Так же мы достали из контейнеров готовые макароны из дома, которые Бартоло приготовил нам на ужин.

– Спасибо за заботу!

Овощи, макароны – не лучшая еда, но во время поездки сгодится.

Жаль что в этом мире нет лапши быстрого приготовления – вот уже еда для путешественников, все, что тебе нужно – запас лапши и возможность кипятить чайник.

Хотя, можно готовить макароны, потом заправлять их соусом и замораживать при помощи магии льда. Всё что нужно дальше, так что разогреть на огне.

Но нужен хороший контейнер для переноски.

В следующий раз нужно будет попробовать.

Мне не нужно так морочиться с продуктами. Благодаря пространственному карману, я могу хранить даже самые сложные продукты в своём сумке и совершенно не беспокоиться об их состоянии. Как-то ради эксперимента, я засунул туда чашку с горячим чаем, хотел достать её через пару часов и забыл...

Через два месяца чашка с чаем всё ещё была горячей.

– Как вкусно пахнет!

Все семья собралась за большим столом, даже Мина и Ро присоединились к нашему

импровизированному приёму пищи.

– Морковь особенно вкусная.

Даже не знаю, может этим стоит гордиться?

<http://tl.rulate.ru/book/7913/1513771>