

Паста

В этом мире существует паста.

Только вот она не привычной продолговатой формы как спагетти, а квадратной.

Небольшие пластинки.

И хотя есть и продолговатая паста, в основном это плоская лапша.

Причина этого кроется в том, что не существует механизма для её нарезки.

Раскатанное тесто нарезают обычным ножом, так что оно становится лапшой или пластинкой.

Не то чтобы она была плохой, она вкусная по-своему.

Однако иногда всё же хочется именно спагетти.

Можно будет приготовить удон.

Что в этом тяжелого, подумал я, и не особо беспокоясь приступил к делу.

Во-первых, я вручную как можно тоньше раскатал тесто.

Тесто порвалось.

Я попробовал и сушить, и растягивать его под собственным весом, но все без толку.

...

Ммм?

Неужели это оказывается так сложно?

Как бы то ни было, нельзя пропадать тесту зря.

Сварю и приправлю.

Должен справиться с ней сам.

Следующий день.

Далее я попробовал нарезать тесто как на удон.

Я думал, что с лапшой уж трудностей у меня не возникнет, но и это оказалось сложно.

Не то чтобы это было невозможно, но требуется сноровка.

Лично для меня это невозможно.

Я обратился к горничной, которая хорошо обращается с ножами.

Да, толстовато конечно... но сойдёт.

Сварим.

Вкус прост, обжаренный в оливковом масле чеснок и пеперончино.

Да, вкусно.

Я предложил попробовать горничной, которая славно постаралась.

...

Ей понравилось, но выглядела она мрачно.

Что-то не так?

— С порцией на одного проблем не возникнет, но если нужно нарезать больше, то будет немного сложно...

А, и правда ведь.

Тогда как поступить?

...

Магия?

Я обратился к Лу.

В первый раз ей не удалось подстроить магическую силу, так что тесто взорвалось, но после этого она тонко нарезала его.

Молодец.

Такая магия получится у кого угодно?

— Регулирование магической силы... сложное... занятие.

Вот оно что.

Придётся попросить Лу потерпеть, пока не найдётся альтернатива?

Однако она вымотана после одной порции.

Да что там говорить, она дышит даже тяжело.

— Нарезать тесто это ладно, проблема с регулированием силы, чтобы не повредить разделочную доску. Вдобавок нужно поддерживать параллельную нарезку... это пустая трата магической силы. Однако у тебя получилось. Меньшего от тебя не ожидалось.

— Поддержка такого уровня контроля магической силы тяжелое занятие. Великолепное мастерство, сестрица.

Похвалившие Лу Тир и Флора сказали мне, что для нарезки нужно изучать магию в этом направлении.

Ясно.

Еще я сварил нарезанную пасту, но думаю, Лу рассердится, если съедите её вы.

Как бы, вопрос тут не в том, как бы поделить порцию...

А, хочешь попробовать с мисо... ну давай.

— На данный момент это пустая трата магических сил. Проще управлять ножом с помощью магии.

У Лу было удивлённое лицо, когда прозвучал комментарий наблюдавшей со стороны горничной.

Отдохнув, Лу нарезала тесто управляемым при помощи магии ножом.

Нарезать получилось больше и без усталости.

— Если захочешь тонкой пасты, зови меня, — гордо заявила Лу.

Хорошо, буду рассчитывать на тебя.

— Э? Даже такой инструмент есть...

Когда я рассказал Гату о спагетти, он принёс из дома это.

Похоже на набор скреплённых ножей.

— Просто кладёте сюда тесто и...

...

Он без труда тонко нарезал тесто.

— Эмм, а этот инструмент широко распространён?

— В Воющую деревню поступало всего один-два заказа в год... но не думаю, что он так уж редок.

Понятно.

...

.....

Она всё равно рано или поздно заметит, так что скажу сам.

Где Лу?

Э?

Так ты слышала нас?

Хахаха.

Прости!

— Так что давайте создадим инструмент для нарезки тонкой пасты.

Одна из горных эльфов подняла руку.

— Простите, не совсем понимаю, что вы имеете в виду.

Ну еще бы.

Ведь у нас уже есть инструмент для нарезки пасты.

Ничего не поделаешь, буду краток.

— У Лу портится настраивание, когда она видит этот инструмент, так что нужен новый.

Моё объяснение убедило горных эльфов.

Спасибо.

— Учитывая то, что он будет использоваться только в деревне, одного достаточно. Суть в том, чтобы усовершенствовать существующий инструмент с ножами.

— Всё понятно.

И, готово.

Инструмент, в который просто кладётся тесто, и можно быстро нарезать тонкую пасту.

Мы называли его изготовитель спагетти.

Его хорошо восприняли, поскольку дети могли помочь с готовкой.

Блюда со спагетти подавались несколько дней.

Да, вкус, конечно, хорош, но пора бы поесть и что-нибудь другое.

Позже.

Высокая крыша Шашато попросила изготовитель спагетти.

— Глава деревни, понимаю, есть всего один, и это неразумно... но нужно пять, пожалуйста.

— Простите, меня увидела Паула и рассказала Маркосу.

Я и горные эльфы постарались.

Постер к аниме, если в комментарии не смотрите.

<http://tl.rulate.ru/book/96844/2339269>