

Довольно быстро набралось почти полтазика очищенной картошки. Орвицка тщательно промыл ее, высыпал в чистый фильтровальный мешок, опустил мешок в таз с холодной водой и принялся с силой выжимать его руками!

Будь он сейчас на своей родной Голубой планете, картошку пришлось бы как минимум измельчать в мощном блендере, но здесь грубая физическая сила Рода Крови решала практически любые задачи.

И действительно, картошка с тихим, но отчетливым скрипом деформировалась под его мощным нажимом. Орвицка даже подумал, что смог бы выжать из нее всю воду, даже не погружая мешок в таз. Сжимая и растирая картошку прямо в воде внутри мешка, он тщательно промыл примерно пять фунтов (прим. пер.: около 2,3 кг) картофеля так, что в итоге остался лишь плотный комок размером с крупный апельсин.

Но хотя объем значительно уменьшился, Орвицка прикинул вес комка на руке - он все еще весил больше четырех фунтов (прим. пер.: около 1,8 кг).

Раньше из двух цзиней (около 1 кг) картофеля у него получалось чуть больше ста пятидесяти граммов крахмала. По его сведениям, из шести-восьми килограммов картофеля обычно выходит около одного килограмма крахмала. Значит, эффективность его ручного метода была все-таки слишком низкой?

Орвицка развязал мешок и внимательно рассмотрел оставшуюся массу. На вид она была довольно однородной и мелкой. Отфильтрованная крахмальная вода имела такой же коричневатый оттенок, как и та, что получалась у него раньше. Сколько в итоге выйдет чистого крахмала, станет ясно только после того, как он полностью осядет.

- Мы будем это есть? - с любопытством спросил Анка, уже закончивший тереть оставшуюся картошку. Он с интересом смотрел на комок в руках Орвицки. - А ту воду нужно вылить?

- Нет, и то, и другое вполне съедобно, - ответил Орвицка. - Нарезьте оставшуюся картошку как можно мельче, просто в крошку. А таз с водой оставьте в покое, пусть отстаивается.

Орвицка унес комок картофельных остатков на кухню. Далиан как раз почти закончил превращать нежное мясо устриц в однородную кашу:

- Я закончил, Орвицка.

На кухне теперь стоял сильный, характерный для морепродуктов резкий запах. Рядом с большой миской устричного фарша виднелись перепачканные руки Далиана. Орвицка аккуратно положил картофельные остатки на чистую тарелку, добавил немного воды в устричный фарш и поставил кастрюлю на огонь вариться. Далиан молча направился к раковине мыть руки. Едва он закончил, как Орвицка тут же сунул ему в руки деревянную лопатку:

- Пожалуйста, помоги помешивать устричный отвар, очень важно, чтобы он не пригорел.

- Хорошо, - без возражений согласился Далиан.

Пока Далиан внимательно следил за кастрюлей, Орвицка занялся картофельными остатками: добавил пару яиц, щепотку соли и немного муки. Дома он обычно запекал из этой массы хрустящие картофельные чипсы в духовке, но здешняя духовка была без терморегулятора, и Орвицка пока не освоил ее использование. Поэтому он решил прибегнуть к излюбленному кулинарному методу обратной - жарке во фритюре.

Он зажег вторую конфорку, работающую на ци-духе, и встал рядом с Далианом. Некоторое время они молча занимались каждый своим делом, сосредоточенные на процессе.

Тишину на кухне нарушало лишь веселое шипение масла на сковороде да размеренный стук деревянной лопатки о стенки кастрюли.

Внезапно Далиан почувствовал легкое прикосновение к своей руке. Он повернул голову - вилка с аппетитным, золотистым жареным картофельным шариком была поднесена прямо к его губам:

- Попробуй.

Далиан послушно открыл рот и съел предложенное лакомство.

Идеально хрустящая корочка снаружи скрывала нежную, почти кремовую серединку:

- Очень вкусно, - с удовлетворением произнес он.

Орвица удивленно поднял бровь:

- Жареная еда почти всегда вкусная, - он поставил тарелку, доверху наполненную горячими картофельными шариками, на край плиты. - Это твое. Я скоро вернусь и дожарю остальное.

Он взял другую тарелку с оставшимися шариками и вышел из кухни. Далиан проводил его взглядом, а затем посмотрел на тарелку, оставленную ему. Кажется... ему оставили чуть-чуть больше, чем унесли?

Оборотни уже закончили нарезать картошку невероятно мелко, самые крупные кусочки были размером не больше двух рисовых зернышек. Орвица ссыпал эту картофельную крошку в чистый мешок и принялся тщательно промывать ее в другом тазу со свежей водой.

Всего он взял чуть больше десяти фунтов (около 4,5 кг) картошки, и теперь вся она была обработана.

- Идите спать, - сказал Орвица Мартину и Дэнни, заметив их сонные глаза.

- Да, сэр, - хотя детям было очень любопытно, чем закончится эта кулинарная эпопея, они послушно кивнули и отправились в свою комнату.

Однако на сегодня работа Орвицы еще не была завершена. Он достал из кладовой большой кусок свинины. Принесенная Биллом свинина оказалась почти исключительно постным мясом. Орвица с трудом отыскал небольшой кусок с прослойкой жира - в этой свинине было очень мало сала, само мясо было плотным и постным. Похоже, свинья вела весьма активный образ жизни.

- Продолжайте рубить, - Орвица протянул Анке кусок свинины весом чуть меньше двух фунтов (около 0,9 кг). Встретив выжидающие, полные надежды взгляды других оборотней, Орвица объявил: - А вы готовьтесь, скоро мне понадобятся ваши языки для дегустации.

Как приготовить съедобный и даже вкусный фарш, не имея возможности использовать большое количество лука, имбиря и чеснока, без соевого соуса, да еще и борясь с сильным специфическим запахом свинины? Пора было начинать кулинарные эксперименты.

Орвицка поднялся наверх, чтобы покормить воронят их обычной самодельной смесью. Эти птенцы с поистине бездонными глотками теперь при малейшем звуке человеческих шагов широко раскрывали клювы и начинали оглушительно кричать. Даже наевшись до отвала, так что пища буквально стояла у них в горле, они продолжали отчаянно махать крошечными крылышками и выпрашивать еще еды. Так что, хотя глаза у них еще не открылись полностью, они, судя по всему, были вполне здоровы и полны сил.

- Твой фарш получился просто великолепно! - похвалил Орвицка Анку, спустившись вниз. Фарш был готов. Мясо было изрублено так мелко и тщательно, что отдельных кусочков совершенно не было видно. Мясная масса на разделочной доске выглядела однородной, плотной, вязкой и даже слегка тянулась.

Орвицка переложил фарш в чистую глубокую миску, добавил соль, щедро плеснул бренди, тщательно перемешал, затем взял небольшую часть и ловко слепил аккуратные маленькие котлетки.

Когда первая котлетка упала на раскаленную сковороду и громко зашипела, у Орвицки потекли слюнки от аппетитного смешанного аромата жарящегося жира и алкоголя.

Даже Далиан, который до этого сосредоточенно варил устричный соус и время от времени лакомился жареными картофельными шариками, невольно перевел заинтригованный взгляд на... аппетитную котлетку в сковороде Орвицки.

- Если у тебя в следующий раз появятся какие-то идеи или предложения, можешь говорить мне прямо, - внезапно произнес Орвицка, не отрываясь от готовки.

Далиан на мгновение замер, а затем тихо ответил:

- ...Прошу прощения, у меня, похоже, сформировалась дурная привычка.

Прошлой ночью Далиан действительно не говорил Орвицке прямо: "Ты должен сделать так-то и так-то". И все решения, в конечном счете, принимал сам Орвицка. Но действия и слова Далиана недвусмысленно содержали намек. Он сознательно подталкивал Орвицку к пути насилия, грабежа и утверждения власти силой.

- Ты тоже хочешь, чтобы я стал... "таким"? - спросил Орвицка, не глядя на него.

- Таким представителем Рода Крови, - уточнил Далиан.

- Таким, который причиняет вам боль и страдания?

- С твоим характером, Орвицка, даже если ты станешь самым худшим из нас, ты все равно останешься лучшим представителем Рода Крови, - серьезно произнес Далиан.

- Ну, это уж... - Орвицка удивленно приоткрыл рот. - Такая похвала меня слишком смущает. Право, не стоит.

- Это не похвала, а простая констатация факта, - Далиан очень серьезно посмотрел на Орвицку. Орвицка в ответ наградил его взглядом, которым обычно смотрят на отъявленного подхалима.

Далиан лишь пожал плечами и снова сосредоточился на своем устричном отваре.

Орвицка недовольно сморщил нос. Устричный отвар сейчас находился на той стадии варки, когда источал особенно сильный и неприятный запах.

- Пойди позови Анку сюда. Вам все равно давно пора меняться.

- Нет, - твердо возразил Далиан. - Ты поручил это дело мне.

- ...

Котлетка наконец поджарилась. Орвицка отрезал небольшой кусочек и попробовал. Выражение его лица мгновенно скривилось. Хотя пахло довольно неплохо, стоило положить кусочек в рот, как резкий, неприятный специфический запах ударил прямо в мозг. Но Орвицка, преодолевая отвращение, все же заставил себя съесть всю котлетку. К счастью, она была совсем маленькой.

- Если невкусно, не ешь, - заметил Далиан.

- Нельзя... выбрасывать еду, - Орвицка плотно сжал губы. Едва выговорив эти несколько слов, он почувствовал подступающую тошноту.

Взяв оставшийся фарш, Орвицка снова добавил в него еще больше бренди, немного свежесжатого лимонного сока и щепотку молотой гвоздики, тщательно все перемешал и снова слепил несколько маленьких котлеток.

Аромат котлеток, жарящихся теперь на сливочном масле, стал еще насыщеннее и приятнее, он даже почти полностью перебил неприятный запах устричного отвара. Орвицка, полностью поглощенный процессом жарки, не заметил, как Далиан бросил быстрый взгляд в сторону двери. Она была слегка приоткрыта, и оттуда доносился отчетливый звук сглатываемой слюны. Далиан подумал, что если бы он сейчас сменил угол обзора, то, возможно, увидел бы несколько носов, жадно и шумно втягивающих ароматный воздух.

Внезапно Далиан поймал себя на мысли, что эти неутомные ребята даже показались ему немного милыми в своей непосредственности.

На этот раз Орвицка просто проткнул готовую котлетку вилкой и откусил кусочек. Уголки его рта снова произвольно поползли вниз. Внезапно перед глазами Орвицки потемнело, и совсем рядом оказалось красивое лицо Далиана, заставив его на мгновение застыть. Но пара светлых губ не коснулась лица Орвицки, а одним быстрым движением сняла с вилки оставшуюся часть котлетки и тут же отстранилась.

- Твои свиные котлеты уже очень вкусные, - невозмутимо заявил Далиан.

Выражение лица Орвицки стало крайне неоднозначным. То, с какой легкостью и невозмутимостью Далиан мог произносить подобные вещи, заставляло Орвицку почти поверить в существование настоящей, всепрощающей любви.

- У взрослой свиньи всегда есть этот особый неприятный запах, от него очень трудно избавиться, - пояснил Далиан. - В следующий раз попробуй использовать мясо поросенка, я уверен, что котлеты, приготовленные по тому же самому рецепту, получатся невероятно вкусными.

- Ты мне напомнил! - воскликнул Орвицка.

- О чем?

- Я буду разводить свиней! - глаза Орвицки загорелись азартом. - У меня теперь есть земля, я стал землевладельцем, я могу разводить свиней по своему собственному усмотрению! Кастрированных свиней!

Далиан инстинктивно отступил на шаг назад. Одновременно из-за двери послышался какой-то невнятный шум - видимо, несколько парней, жадно принюхивавшихся к ароматам и подслушивавших разговор, не удержали равновесие и попадали друг на друга.

Кастрация свиней - это, пожалуй, одно из обязательных дел для любого уважающего себя попаданца.

Орвицка когда-то играл в симулятор средневекового менеджмента. В той игре был специальный свинарник, предназначенный для снабжения лорда свежей свининой, но свинопас почему-то забивал исключительно поросят. Ему стало любопытно, почему так происходит, и он выяснил, что на Западе, хотя свинину и употребляли в пищу, лорды предпочитали есть только нежное мясо поросят. Взрослых же свиней после забоя в основном пускали на изготовление колбас и различных копченостей, чтобы сильными ароматами специй и дыма перебить специфический неприятный запах мяса некастрированных хряков.

Позже, когда начали есть и мясо взрослых свиней, их все равно по традиции не кастрировали, просто с повсеместным распространением различных экзотических приправ появилась возможность заглушать неприятный запах более сильными и резкими вкусами.

Даже после основания Поднебесной (прим. пер.: сленговое название Китая) во многих западных странах свиньи все еще сохраняли длинные клыки, как у диких кабанов. Некоторые предприимчивые дельцы даже приезжали в только что образовавшуюся Поднебесную под предлогом закупки обычных мясных свиней, чтобы обманным путем заполучить ценных племенных животных. В тот особый исторический период подобных случаев мошенничества в

Поднебесной было предостаточно. В подлости и коварстве на них всегда можно было смело положиться.

- Вы... почему именно кастрированных свиней хотите разводить? - с некоторой опаской спросил Далиан.

- Говорят, у них мясо намного вкуснее, я давно хотел попробовать! - с энтузиазмом ответил Орвицка. - Остатки от приготовления картофельного крахмала можно будет скармливать свиньям, когда соберут урожай сои, соевый жмых тоже пойдет в корм, даже остатки после производства сахара можно будет им отдавать! - Орвицка чувствовал, что уже буквально видит целое стадо упитанных, лоснящихся хрюшек, с веселым визгом громяющих мимо него. - Среди оборотней случайно нет умелых свиноводов?

Серые глаза Орвицки заблестели предвкушением, но Далиан был вынужден жестоко развеять его надежды:

- Нет, к сожалению, среди оборотней нет искусных свиноводов. Но мы всегда можем нанять опытного свинопаса.

"Императрица Анрона... ну почему ты даже свиноводство не удосужилась улучшить? В этом мире до сих пор пасут свиней? Неудивительно, что свинина такая постная и жесткая. Как может набрать вес свинья, которая постоянно бегает и ведет активный образ жизни?"

Орвицка теперь горько жалел, что в свое время поленился прочитать знаменитую книгу "Послеродовой уход за свиноматкой". Такая известная и, возможно, полезная книга, почему он не удосужился прочесть хотя бы одну страницу?

- А среди оборотней есть умелые кастраторы? Не обязательно свиней, - как бы невзначай добавил он.

- ... - Далиан недоуменно моргнул. Он пристально всмотрелся в лицо Орвицки, пытаясь найти там хоть малейший намек на шутку, но тщетно. - Среди оборотней нет никого, кто был бы искусен в подобном... ремесле. Но мы, возможно, сможем нанять хорошего ветеринара. Многие из них прекрасно умеют кастрировать лошадей.

Из-за двери послышался отчетливый, облегченный выдох - оборотни, подслушивавшие

разговор, одновременно выдохнули, и звук нескольких выдохов слился в один хорошо различимый.

- Это отличная идея, - Орвицка с улыбкой взглянул на дверь. - Они, наверное, испугались, что ты назначишь их кастрировать свиней?

Далиан лишь пожал плечами:

- Весьма вероятно.

Однако от идеи с фаршем отказываться было нельзя.

- Апельсины есть? - спросил Орвицка.

- Есть яблоки. Завтра куплю апельсины.

Он делал картофельный крахмал в первую очередь для приготовления нежных кристалльных булочек. Но, учитывая специфические вкусы местных жителей и их представления о качественной и престижной еде, простые овощные булочки вряд ли будут пользоваться большим спросом. Нужны были обязательно мясные. Использовать для начинки только дорогое мясо поросят было слишком накладно, а свинина с "возможно" менее выраженным специфическим запахом появится не раньше чем через год.

Использовать говядину или курицу - выйдет еще дороже, чем поросят. Особенно курицу: массового птицеводства здесь пока не было, бройлеров тоже не вывели, поэтому цена на куриное мясо была немаленькой. Раньше Орвицка покупал курицу в местной мясной лавке, и хозяин, зная его, давал огромную скидку, но даже так получалось не меньше 10 айко за одну тушку.

Так что исследования и эксперименты с фаршем нужно было продолжать.

Орвицка немного подумал, взял свежий кочан капусты, отрезал от него небольшой кусок, мелко-мелко нашинковал его, добавил в мясной фарш, снова немного посолил, плеснул еще немного бренди, мелко нарезал маленький кусочек ароматной лимонной цедры и тщательно

все перемешал. Теперь капустно-мясной фарш стал не таким плотным и вязким, как чисто мясной. Из такого фарша, вероятно, уже не получится слепить аккуратные котлеты, но это было и не важно.

Орвица быстро замесил простое тесто. Ловко слепил одну гёдзу (прим. пер.: японские жареные пельмени).

С аппетитным хрустом гёдза отправилась в рот.

На этот раз на лице Орвицки не появилось страдальческой гримасы. Не то чтобы стало невероятно вкусно, специфический запах все еще ощущался, но... есть это было уже вполне можно.

Орвица взглянул на кастрюлю с устричным отваром, за которой присматривал Далиан:

- Думаю, можно фильтровать.

Взяв другой чистый фильтровальный мешок, Далиан тут же с готовностью предложил:

- Давай я подержу мешок.

- Не нужно, - Орвица просто ловко натянул мешок прямо на край кастрюли. Далиан молча отступил на шаг.

Отфильтрованный устричный отвар снова осторожно вылили в чистую кастрюлю:

- Чтобы случайно не пригорело, пожалуйста, продолжай помешивать, спасибо тебе.

Далиан снова занял свой пост у плиты. Орвица положил мешок с отжатым устричным мясом на стол, взял пару небольших кусочков изнутри. Хотя оно превратилось в мелкую кашу и довольно долго варилось, свежий морской вкус все еще отчетливо ощущался.

Орвицка добавил ложку этой устричной массы в мясной фарш и тщательно перемешал.

Он нашел в оставшейся куче свинины небольшой кусок чистого жира, нарезал его тонкими ломтиками, быстро обдал сковороду бренди для аромата, бросил туда ломтики свинины, лимонную цедру и несколько бутонов гвоздики и принялся вытапливать драгоценный жир.

Когда по кухне властно распространился насыщенный аромат свиного жира с тонкими лимонными нотками, щель в двери, плотно закрывшаяся после неосторожного разговора Орвицки о кастрации свиней, снова медленно приоткрылась.

Свиной жир тоже имел свой специфический запах, но он был не таким стойким и неприятным, как у сырого мяса. Благодаря лимонной цедре и гвоздике, по мнению Орвицки, этот запах стал практически незначительным.

Первый золотистый, хрустящий шкварок Орвицка съел сам, второй отдал Далиану.

Пока они с аппетитом хрустели шкварками, за их спинами раздавались наперебой громкие звуки сглатываемой слюны. Только тут Орвицка заметил, что дверь снова открыта. Оборотни, буквально навалившись друг на друга, толпились в дверном проеме и с жадностью смотрели на него, глотая слюну.

Это... очень напомнило ему одно вирусное видео из прошлой жизни: хозяин готовит на кухне, а несколько огромных собак смиренно сидят у кухонной двери, преданно заглядывая ему в глаза...

Он сунул Далиану еще один шкварок, а остальные аккуратно выложил на тарелку и передал Анке. Глаза собак... кхм! Оборотней тут же заблестели нескрываемым восторгом, они радостно улыбнулись, обнажив острые клыки, и мгновенно исчезли за дверью, унося свою драгоценную добычу.

Орвицка добавил ложку ароматного свиного жира в капустно-мясной фарш и снова тщательно все перемешал.

Сделал еще одну гёдзу. Попробовав ее сам, Орвицка быстро приготовил гёдзы из всего оставшегося теста и фарша.

Когда вилка с дымящейся гёдзой поднеслась ко рту Далиана, он уже совершенно спокойно и привычно съел ее.

- Это... - специфический запах все еще немного ощущался, но... стоило откусить кусочек, как горячий мясной сок буквально взорвался во рту, мелко нарезанная капуста приятно хрустела, а насыщенный аромат и вкус мяса заполнили все рецепторы, и этот небольшой специфический запах можно было совершенно игнорировать. - Очень вкусно.

- Завтра обязательно куплю немного апельсинов и свежих креветок, и устричный соус как раз должен быть готов. Попробую смешать апельсиновую цедру и устричный соус, должно получиться интересно.

- Креветки?

- Приготовлю нежные креветочные димсамы, - пояснил Орвицка. - Нужно же чем-то по-настоящему хорошим наградить всех за помощь и терпение.

- Я думаю, они были бы безмерно счастливы и той тарелке жареного мяса, которую ты им отдал, - усмехнулся Далиан.

Орвицка улыбнулся:

- Не преувеличивай, - он считал, что креветочные димсамы и обычные шкварки - это блюда совершенно разного уровня, и настоящим деликатесом были именно димсамы.

Сказав это, он выбрал восемь самых румяных гёдз и вынес их из кухни. Снаружи оборотни сидели тесным кружком вокруг обеденного стола. Тарелка из-под шкварок была уже девственно пуста, но руки оборотней не были свободными. Одной рукой каждый из них крепко сжимал несколько драгоценных шкварков, другой осторожно подносил их ко рту, откусывал по крошечному кусочку и тщательно, с наслаждением пережевывал.

- ... - Пожалуй, изысканные креветочные димсамы действительно рискуют проиграть в этой битве простым, но таким желанным шкваркам. - Вы что, никогда раньше их не ели?

- Никогда! - раздался дружный ответ.

- Это слишком вкусно! - простонал кто-то.

- Господин Мондэйл!!! - благоговейно выдохнул другой.

- QwQ А еще есть? - жалобно спросил третий.

- Оказывается, свинина может быть такой божественно вкусной! ТАТ - всхлипнул четвертый.

- Кхм! Теперь настало время поработать вашим языкам, - прервал Орвица их восторги. - Каждому по одной штуке, попробуйте вот это. - Орвица снова порывлся в туманных воспоминаниях прежнего владельца тела - кажется, никаких упоминаний о шкварках там действительно не было. Здешний свиной жир, который обычно использовали, на самом деле был нутряным салом, а не подкожным.

После божественных шкварок оборотни возлагали на гёдзы просто огромные надежды. Они тут же взяли по одной штуке и с предвкушением принялись их пробовать.

- ...Ну... вроде нормально, - неуверенно произнес один.

- Очень вкусно, - поспешно заверил другой.

- Действительно очень вкусно! - поддакнул третий.

- ... - (J`□')J□┌┌ Тот, кто сказал "вкусно", ты бы для приличия хоть улыбнулся немного, я бы, может, и поверил!

Анка с осуждением посмотрел на этих товарищей-свиней... нет, они были хуже свиней, из свиней хотя бы получались такие восхитительные шкварки:

- Честно говоря, очень вкусно, господин Мондэйл! - с энтузиазмом заявил он.

Оборотни на мгновение растерянно замерли. Атмосфера этого необычного вечера была настолько расслабленной и веселой, что они совершенно забыли о своих ролях и предстали перед Орвицкой в своем самом что ни на есть истинном, неприкрытом обличье.

- Да! Очень хорошо! - спохватились они.

- Просто превосходно! Очень вкусно!

- Подождите, я не просил вас лгать, - вздохнул Орвицка. Хотя, надо честно признать, он только что был довольно сильно зол и расстроен их неискренностью. - Вот те гёдзы, что вы только что пробовали, вы бы стали покупать их за деньги? Если да, то за сколько? Только говорите честно, мне важно ваше настоящее мнение.

Сейчас начинка для гёдз была еще, по сути, полуфабрикатом, а будущие нежные кристалльные булочки станут уже завершенной, финальной версией продукта. Но это не мешало Орвицке уже сейчас начать подготовку к их возможному производству и продаже.

К тому же... когда он наконец сделает солодовый сахар, нужно будет обязательно пожарить еще одну порцию шкварок. Тогда шкварки можно будет макать в сладкий сироп... Орвицка был уверен, что от такого сочетания эти ребята просто сойдут с ума от восторга.

- Вы имеете в виду купить одну штуку? - уточнил кто-то.

- Наверное, полфунта, то есть штук шесть-семь, так? - предположил другой.

- Если говорить совсем честно... то я бы, наверное, не купил, - первым решился высказать свое мнение Литан из рода Серто. За это время общения Орвицка наконец начал понемногу сопоставлять их лица и имена. - Я бы лучше съел хороший стейк. Но вот те жареные свиные шкварки... их я бы точно купил! Сколько бы они ни стоили!

Первую часть фразы он произнес довольно спокойно и рассудительно, но вторую - с нескрываемым фанатичным энтузиазмом.

- Я... я, пожалуй, тоже... - неуверенно пробормотал один.

- И я... - подхватил другой.

- А мне кажется, вполне неплохо, - возразил кто-то еще. - За два-три айко полфунта я бы, наверное, купил. Но ведь так вы, скорее всего, будете работать себе в убыток?

- Да, два айко - вполне приемлемая цена, - согласился еще один. - Это определенно вкуснее большинства обычных закусок, которые мне доводилось пробовать.

Орвица отрицательно покачал головой:

- Не в убыток, все равно будет небольшая прибыль. - Видя, что оборотни все еще выглядят немного подавленными его вопросом, Орвица с улыбкой попытался их утешить: - Ваши честные слова меня ничуть не расстроили, наоборот, я даже рад. Сейчас ваше мнение разделилось примерно пополам - кто-то купил бы, кто-то нет. Но поймите, это ведь только самая первая, начальная версия, она еще совершенно не готова к продаже. По мере дальнейшего улучшения и доработки рецепта она станет намного вкуснее. Так что ваши отзывы показывают, что я двигаюсь в верном направлении и вполне успешен.

- Так это был всего лишь полуфабрикат? - тут же встрепенулся Анка. - Удивительно! Я как-то раз пробовал в одном очень известном ресторане пирог со свиной. Туда щедро добавили черный перец, мускатный орех, кунжут и даже немного острого перца чили. Было невероятно вкусно, но и стоило баснословных денег. А в вашем свином рулетике я почувствовал только легкий аромат лимонной цедры? И еще немного гвоздики и бренди? На самом деле, если бы мы до этого не наелись тех божественных жареных шкварок, то смогли бы гораздо лучше оценить его настоящий вкус. За 4 айко полфунта - это вполне достойная цена.

- У тебя просто потрясающий вкус и обоняние! - Орвица с искренним удивлением посмотрел на Анку.

- Да, у меня очень чувствительный язык, - скромно подтвердил Анка.

- А мое обоняние намного лучше, чем у него! - тут же встрял кто-то.

- У нас у всех обоняние лучше, чем у него!~ - подхватили другие.

- Нет, вернее будет сказать, что кроме этого конкретного парня, у нас у всех действительно превосходное обоняние! - уточнил еще кто-то.

Во время этой короткой, но оживленной перепалки оборотней Орвица уяснил для себя две важные вещи: во-первых, обоняние оборотней в их человеческом облике было немного слабее, чем в волчьем или полном облике оборотня, но все равно значительно превосходило

человеческое; во-вторых, Анка, похоже, был своего рода "обонятельным инвалидом" - обоняние у него, конечно, было, иначе он бы не стоял несколько минут назад вместе со всеми у кухонной двери, жадно втягивая ароматы, но оно было на уровне обычного человека. Зато, в качестве компенсации, его вкусовые рецепторы были намного чувствительнее, чем у остальных оборотней.

- У вас действительно такое сильное обоняние? - уточнил Орвицка.

- Да, - подтвердили несколько голосов.

- Поэтому мы можем на многих местах преступлений безошибочно учуять запах преступника, - пояснил один из них.

- На самом деле, Гасия во время тех беспорядков различал настоящих преступников от случайных прохожих тоже в основном по запаху, - добавил другой.

- Его обоняние немного сильнее нашего, - заключил третий.

Орвицка мгновенно вскочил и быстрым шагом направился обратно на кухню:

- Быстро выходи оттуда!

Такой отвратительно вонючий устричный отвар, а он все это время спокойно стоял рядом и варил его с совершенно невозмутимым видом? Да это же настоящая пытка!

- Не выйду, - упрямо возразил Далиан. - Ты сам позволил мне стоять здесь, потому что доверяешь мне, потому что я тебе ближе, чем все они. Я должен закончить начатое. К тому же... здесь я могу провести с тобой гораздо больше времени наедине.

- Тогда давай сделаем так: мы сейчас вынесем угольную печку наружу, пусть они там доваривают устричный отвар, а ты останешься со мной здесь, на кухне, как тебе такой вариант? - предложил Орвицка компромисс.

На этот раз Далиан согласно кивнул:

- Без проблем.

Спасибо тем назойливым Синим колпакам, что когда-то искали с ним неприятностей, "подаренная" ими тогда угольная печка оказалась сейчас как нельзя кстати.

Вернувшись на кухню, Орвицка принялся за оставшиеся картофельные остатки: добавил немного ароматного свиного жира, пару яиц, щепотку муки, тщательно все смешал и принялся жарить на сковороде румяные лепешки.

- Прости, - тихо сказал Далиан.

- Нет, это я намеренно тебе ничего не сказал, - ответил Орвицка, не поворачиваясь. - Видишь, теперь ты испытываешь ко мне чувство вины.

Орвицка, держа в руке лопатку, искоса взглянул на Далиана.

Далиан тихо и радостно рассмеялся:

- Очевидно, теперь твое чувство вины сменилось праведным гневом.

- Вообще нет, я просто смирился с твоей... особенностью, - вздохнул Орвицка.

- Да, я тебе верю, - с деланным сочувствием произнес Далиан.

(O_o) "В твоём тоне нет ни капли искренности!"

- Разве свиные рулетики ещё не все съели? - спросил Далиан, меняя тему.

<http://bllate.org/book/17916/1715805>