

Глава 44 Часть 1 - Она и дайфуку

"Клубника, клуб-ника."

Я замешивала тесто, напевая мелодию в просторной кухне особняка.

Некоторое время назад я чувствовала на себе множество удивленных взглядов.

Я прекрасно понимаю, почему они заглядывают сюда с любопытными выражениями.

Я оглянулась с кривой улыбкой и позвала шеф-повара Томаса. Ему около 60 лет, он невысокий пухленький мужчина, и я всегда могу доверить ему приготовление хорошей еды.

"Если вам интересно, я хотела бы научить вас одному рецепту, вы не против?"

"!! А это нормально? Мастер!!"

Сказав это с улыбкой на лице, шеф-повар вышел вместе с подчиненными поварами.

Ещё не привыкнув к этому прозвищу, мое лицо дернулось.

... Да ты прекратишь называть меня Мастером?!

◇◇◇

В прошлой жизни одним из моих увлечений было приготовление пищи.

Японская еда, китайская еда, западная еда, я могла приготовить всё, но моей сильной стороной всегда оставались сладости.

В этом мире есть много ингредиентов, похожих на продукты из предыдущего мира, но разнообразие рецептов в подавляющем большинстве очень мало. Это разочаровывает, так как сами блюда - превосходные деликатесы.

Но я, будучи любитель готовить и вкусно покушать, не могла принять эту ситуацию.

Если что-то, что я хочу съесть, мне не доступно, я просто должна сделать это сама.

К счастью, у меня есть необходимые навыки.

Придя к такому выводу, я сразу решила воспроизвести рецепты из своего прошлого и сосредоточилась на приготовлении японских сладостей.

Почему именно японские сладости?

Как ни странно, в этом мире, западных сладостей относительно много, а вот японских практически нет.

Есть тирамису. Есть наполеон.

Так почему же нет абсолютно ничего с пастой из красной фасоли?

Она ведь так мне нравится!! Просто невероятно.

Поэтому, я решила, что сделаю что-то сама.

Поразмышляв, я пришла к выводу, что есть только один способ её воспроизвести.

Неистово пытаюсь вспомнить рецепт из своего прошлого, я поклялась сделать «дайфуку» всеми усилиями.

Тогда мне было 13 лет. Вспоминая это сейчас, я думаю, что действительно была бездарным ребенком.

Конечно же, шеф-повар разволновался, услышав от дочери герцога, просьбу одолжить уголок кухни.

Даже сейчас, я благодарна, что он согласился, хотя как мне кажется, у него просто не было выбора.

И, пытаясь избегать слишком беспокойных периодов, я отправлялась заниматься спокойной серьезной работой.

Сначала я работала над пастой из красной фасоли. Несмотря на наличие в этом мире бобов азуки, здесь не существовало понятия о пасте из красной фасоли. У меня не оставалось другого выбора, кроме как сделать её самой.

Плохо понимая, что я так отчаянно готовлю, другие повара наблюдали за мной на расстоянии, но постепенно стали оставлять одну.

И в итоге, «дайфуку», которые я каким-то образом приготовила, нельзя было назвать

приемлемым даже в качестве лести.

Но повара расплакались от переполнявших их эмоций после того, как они попробовали неизвестную им сладость пасты из красной фасоли. - Такими были мои теплые воспоминания.

Впоследствии, после многих творческих попыток «дайфуку», что всё же достигли приемлемого вкуса, потрясли мир.

Брат, который явно их полюбил, тайно отнес несколько штучек в замок без моего ведома.

«Дайфуку» - сладость, неизвестна людям этого мира.

Сначала все немного нервно подходили к нему, чтобы попробовать что-то новое, и точно так же оставались очарованы никогда не испытанной сладостью и текстурой.

После этого распространились различные слухи, и к Брату подходило множество людей с просьбой дать и им попробовать нашумевшую новинку, но он отвечал только улыбкой.

Хвастаясь, что это оригинальный рецепт личного шеф-повара герцога, он не говорил о деталях и держал всё в секрете.

Но секреты только заставляли людей хотеть большего. Так как многие пытались узнать рецепт дайфуку, с тех пор число шпионов, отправленных в наш дом, увеличилось.

Конечно, Отец и Брат не допускали разглашения и пресекали каждую попытку, но Брат сам во всём виноват.

Кстати, хотя эта история произошла несколько лет назад, похоже, некоторые люди не смогли забыть вкус дайфуку, который когда-то почувствовали в замке, и цеплялись за него.

В моей памяти всё оставалось ещё свежим, когда я совершенно случайно услышала слух о том, что один из них в прошлом враждебно относился к Брату.

"Этот человек - любитель сладостей."

За несколько дней до того, как Брат умышленно отнес дайфуку в замок, я заметила, как Брат бормотал это.

Таким образом, дайфуку приобрели репутацию дара благосклонности герцога.

‘Дайфуку’ - подарок при посещении замка.

Мы несли «Дайфуку», когда шли в гости к близким друзьям.

«Дайфуку» - десерт для приема гостей. Так как его можно было есть только у нас дома, дефицит также являлся одной из причин его большой популярности.

Я знаю и другие рецепты, кроме дайфуку, поэтому не думала, что нужно готовить только их, но, как ни удивительно, отцу больше всего понравились именно они.

Отец, который изначально сомневался, пробовать их или нет, сейчас так их полюбил, что широко улыбался каждый раз, как видел дайфуку.

Поскольку я знала, что их доставляют в замок, возможно, Его Величество тоже их ест. Я не слышала это напрямую, но у меня есть такая догадка.

Я готовила дайфуку исключительно для своих собственных желаний, но рада, что в результате внесла значительный вклад в свое домашнее хозяйство.

Но, если честно, готовить одни дайфуку совсем не весело.

Есть много других сладостей, которые мне хотелось бы воспроизвести.

Устав от создания дайфуку, я решила рассказать шеф-повару их подробный рецепт.

Так как мне порядком это наскучило, я сказала ему отныне готовить их вместо меня.

Тем не менее.

Услышав рецепт дайфуку, шеф-повар удивленно посмотрел на меня и спросил.

"Вы уверены, что мне можно было рассказать такой важный рецепт?"

Так называемые мастера в этом мире смотрят на техники и крадут их, подбирая основы. Повара не являются исключением. Шеф-повар, у которого есть оригинальный рецепт, ценится только за это, поэтому некоторые раскрывают его только после смерти.

Что касается меня, я беспокоюсь о том, что вкусные блюда так и останутся в темноте, но, похоже, для них это не проблема.

Когда я слегка кивнула, шеф-повар просто склонил голову. Затем меня спросили, может ли он почитать меня как своего Мастера.

Это немыслимая просьба, поэтому я, естественно, отказалась. Я не хочу ничего подобного.

Это довольно неприятно, потому что я просто хотела готовить вкусную еду.

Но Томас и его подчиненные покачали головами, не изменив своего решения.

В конце концов я сдалась, и как их Мастер, по какой-то причине, должна была управлять кухней нашего дома...

◇◇◇

"Дайфуку - свежая идея!! Мастер!!"

То, что я делаю сейчас, называется «клубничный дайфуку».

С тех пор они никогда не называли меня "миледи", а только «Мастер».

Так как отец ничего не сказал, никто их больше не остановит.

"Я думаю, что солёные дайфуку и дайфуку с полыньёй восхитительны, но, в конце концов, клубничные дайфуку мои самые любимые."

Для человека, который жил в моем прошлом мире, это очевидно, но для здешних людей, это должно показаться дикой идеей.

Ах, точно, хотя я понимаю, что моя семья знает о моей притворной невинности, в конце концов я не могла изменить свое отношение, так что дома оставалась такой же, как и всегда.

Во всяком случае, до свадьбы осталось чуть меньше полугода, и хотя мой акт раскрылся, я демонстративно продолжила его.

"Солёный дайфуку! Вы придумали ещё один рецепт!! Как и следовало ожидать от Мастера!!"

"Ах..."

.... Черт.

<http://erolate.com/book/4026/110383>