

Глава 5. Часть 4. Достав из грузового отсека огромную кастрюлю и ковш, Анна заговорила с Чалле, который лежал на водительском сиденье, свесив длинные ноги за борт. «Как только я закончу со своим входным билетом на ярмарку конфет, я собираюсь сделать несколько конфет, чтобы сразу же отдать их тебе, Чалле. Просто подожди, ладно?» «Что-нибудь съедобное, пожалуйста». Анна рассмеялась над его грубым ответом. «Я же сказала, я покажу тебе свои навыки!» ответила Анна живым голосом. Она начала бросать сахарные яблоки в большую кастрюлю, напевая на ходу. Чалле немного приподнялся и смотрел, как Анна радостно работает. Говорят, что сахарная яблоня коварна. На ней вырастают ярко-красные, глянцевые, вкусные на вид плоды. Их можно превратить в драгоценный серебряный сахар. Однако, если откусить кусочек того же плода, он чрезвычайно горький и вяжущий, совершенно несъедобный. На дереве растут плоды, которые предают все всши ожидания. В руках кондитеров даже этот коварный плод превращается в чистейшую сладость. Чтобы сделать серебряный сахар, нужно сначала наполнить большую кастрюлю водой и добавить горсть серебряного сахара, затем поместить в кастрюлю свежесобранные сахарные яблоки и оставить их замачиваться на день и ночь. Это уберет горечь. Потом вылить эту воду, наполнить кастрюлю свежей водой и поставить ее на огонь. Сахарные яблоки разваливаются во время приготовления, поэтому, когда семена и кожица всплывут на поверхность, вычерпайте их вместе с накипью, а остальное выварите. Когда смесь станет густой, переложите ее из кастрюли на ровную каменную плиту. Равномерно распределите, затем дайте сохнуть еще целый день и ночь. При высыхании гуща меняет цвет и образует чисто-белые комочки. Завершающим этапом является растирание комков в ступке и приготовление порошка. Вот и серебряный сахар готов. Он будет ярко-белым с легким голубоватым оттенком. По сравнению с сахаром, рафинированным из сахарного тростника, который имеет желтый оттенок и сильный вкус, мелкозернистая и порошкообразная текстура серебряного сахара имеет бледный цвет и свежую сладость, оставляя приятное послевкусие. Это действительно священная пища. После того, как она положила свой урожай сахарных яблок в воду для замачивания, Анна немедленно приступила к изготовлению леденцов, которые она представит на Королевской ярмарке конфет. Одним из требований было сделать большое произведение, которое можно было бы использовать в рамках фестиваля. Она вошла в грузовой отсек и вытащила из-под верстака стопку бумаг. Бумаги всех размеров и форм, пожелтевшие от времени, были связаны веревкой. Анна развязала веревку и разложила бумаги на верстаке. На страницах были заметки и эскизы скульптур из леденцов. Эскизы были нарисованы грубым гусиным пером, поэтому линии были размытыми и неровными. Цветовые схемы и пояснения к формам были написаны неряшливым почерком. Эмма собирала эту коллекцию рисунков на протяжении многих лет. Всякий раз, когда она делала леденец, она сначала выкладывала эти схемы, прежде чем выбирать одну из них. «Это ценное имущество твоей мамы. Я сделала их сама. Мы никогда и ни с кем не сможем поделиться ими. Я не должна позволять никому копировать меня», — говорила Эмма о пачке бумаг. Пока они будут в дороге, они продадут конфеты, которые сделает Анна, по разумной цене покупателям, которые хотели дешевые леденцы. Она делала свои конфеты по этим рисункам по указанию Эммы. Теперь Эммы не было рядом, чтобы сказать ей, что использовать. Анна должна была выбрать сама. Немного поразмыслив, Анна выбрала один эскиз с цветочным мотивом, который особенно нравился Эмме. Цветок был светло-розовым, а его листья светло-зелеными. Белые и голубые бабочки сидели на цветке. Это был прекрасный дизайн. Как только она сделала свой выбор, Анна вдруг вспомнила слова Хью, которого они встретили в гостинице доктора. Он назвал ее работу имитацией. Что же тогда делать и как, чтобы не было очередной имитации? Я не знаю... Размышляя над этим, Анна положила пожелтевшие бумаги на верстак и достала пузырьки с порошком красного, зеленого и синего цветов. Она охладила руки водой из ведра, затем взяла каменную чашу и подошла к бочкам, полным серебряного сахара. Она уже собиралась зачерпнуть немного из одной из бочек, когда... «Анна? Анна?» кто-то постучал в дверь грузового отсека, а затем открыл ее. Йонас высунул голову. «У тебя достаточно бочек, чтобы вместить рафинированный серебряный сахар? У меня в фургоне была лишняя; хочешь

использовать её?» Держа одну маленькую бочку, Йонас вошел в грузовой отсек Анны. Анна криво улыбнулась. «Яблоки все еще отмокают. Пройдет некоторое время, прежде чем они станут сахаром. Кроме того, у меня есть две пустые бочки». «Ах, точно. Ну, я уже принес эту, так что оставляю её здесь». Когда Йонас поставил бочку под верстак, пол затрясся. Анна была поражена землетрясением. «Ты уверена, что она пустая? Кажется супертяжелой. Она сделана из очень толстого дерева?» «Я привез её из мастерской моего отца, так что это первоклассная работа. Она защитит твой серебряный сахар от намокания». «Спасибо. Но зачем ты взял что-то подобное в поездку?» «Я просто почувствовал, что нам она может понадобиться. Что еще важнее, ты уже решила, что собираешься делать?» «М-м-м. Я постараюсь закончить до того, как сахарные яблоки, плавающие в воде, превратятся в серебряный сахар». «Я ожидаю чего-то великого». Йонас мягко подошел к Анне и положил руку на ее щеку. «Ч-что?!» Анна от неожиданности отпрянула. С горькой улыбкой Йонас снова подошел. «Старайся изо всех сил, Анна».

<http://tl.rulate.ru/book/1736/2672650>