

За окном трехэтажной виллы ярко светило солнце и щебетали птицы на деревьях.

— Пельмени?

Боа Хэнкок наклонила голову, в ее глазах промелькнул намек на замешательство.

Она только слышала, как капитан Шарки говорил о подобных вещах, но не знала, как именно это делается.

— Ты не знаешь, как делать пельмени?

Услышав это, длинноволосая девушка застенчиво опустила голову и наивно сказала:

— Нет... Не уверена.

На лице Сефирота появилось озадаченное выражение, ведь он подумал, что другая сторона уже знает, как это делается...

Он тихонько засмеялся, подошел к уху Боа Хэнкока и прошептал:

— Хорошо! Только давай я буду тебя тщательно учить! Убедись, что учишься хорошо!

— Да!

Длинноногая девушка многократно кивнула, ее сердце наполнилось предвкушением.

Затем Сефирот протянул руку и взял белую ткань, на которой лежали два куска белого теста, положил на него руку и осторожно размял, после чего на белом тесте появились отпечатки его пальцев.

Чтобы показать Боа Хэнкоку мастерство приготовления пельменей, он очень старался: левой рукой разминал тесто, а другой, правой, замешивал начинку из морепродуктов.

Через несколько мгновений Сефирот поднял правую руку и лизнул вкус начинки, после чего удовлетворенно кивнул.

— Это... Вкус не странный?

— Может ты тоже хочешь попробовать, мне кажется, что он вкусный.

Длинноногая девушка покачала головой и отклонила предложение собеседника.

Когда с приправой было покончено, Сефирот достал скалку.

— Я научу тебя, как раскатывать тесто.

Говоря это, он положил скалку на белый шарик теста и слегка помял его, время от времени поднимая скалку и несколько раз постукивая по ней.

После нескольких повторений, когда печь была почти готова, он положил два белых шара теста вместе и раскатал их скалкой.

— Раскатывая тесто, нужно быть осторожным, нельзя торопиться, иначе это повлияет на текстуру.

С этими словами Сефирот передал скалку Боа Хэнкок.

— Попробуй, оцени текстура у коржа.

— Если она очень упругая, это доказывает, что огонь правильный.

— Если она слишком мягкая, значит, ничего не получилось и нужно переделать.

Услышав это, Боа Хэнкок закрыла глаза и осторожно попробовала его на вкус, после чего сказала:

— Огонь готов!

— Отлично, следующий шаг - самая важная часть приготовления пельменей, обработка начинки из морепродуктов!

— Что именно я должна сделать?

Неуверенно спросила длинноногая черноволосая девушка.

— Смотри внимательно и не моргай!

Сказал Сефирот, размахивая скалкой и вдавливая ее в начинку из морепродуктов.

— Только многократное вращение скалки позволяет придать начинке из морепродуктов аромат, это повторяющийся процесс, который отнимает физическую силу.

— А когда все будет готово, если вы не можете больше терпеть, можете остановиться и немного отдохнуть.

— Хм! Ммм! Ммм!...

Боа Хэнкок внимательно слушала принципы заворачивания пельменей с восторженным лицом, готовясь тщательно усвоить начатое и в будущем каждый день готовить для него пельмени.

Вода в кастрюле почти выкипела и только тогда Сефирот поспешно опустил пельмени в кастрюлю: чем сильнее кипела вода, тем больше пельменей перемещалось в кастрюле, поднимая белую пену.

Боа Хэнкок приподняла голову и с серьезным лицом заглянула в кастрюлю, ее милое личико покраснело от пара, а глаза были затуманены.

— На данный момент все готово! Нужно продолжать увеличивать жар, чтобы вода кипела еще сильнее и тогда блюдо будет еще вкуснее!

Пока он говорил, Сефирот добавил еще одну горсть дров, отчего вода в котелке продолжала кипеть.

— Хм! Ммм! Ммм!...

Боа Хэнкок кивнула, запоминая.

Через несколько мгновений пельмени наконец-то вылезли из котелка.

Только после этого Сефирот осторожно прокусил ртом белую кожицу пельменей, осторожно пробуя начинку из морепродуктов...

Закончив с пельменями, он поднял голову и посмотрел на Боа Хэнкока, негромко сказав:

— Я еще не насытился, а ты?

— Хм! Я могу еще поесть...

— Тогда давай продолжим лепить пельмени?

— Да!

Они были вдвоем, один изливал свои знания, другой был внимателен.

После насыщенного дня Боа Хэнкок наконец-то научилась лепить пельмени...

(п.п: Кхм, видимо это своеобразный цензурный китайский секс, но я не уверен.)