

Глава 72. Дополнительная Глава: С Племянницами!

Сегодня мы идем гулять с симпатичными девочками Эдельгардой и Адельтрауд. Пункт назначения - торговый район в городе.

Девушки хотели устроить чаепитие и пригласить Зиг, поэтому я вызвался помочь.

“Дорогой дядя, вы действительно знаете, как делать покупки?”

“Конечно”.

На этот раз это было не обычное чаепитие. Мы будем подавать кондитерские изделия и варенье, которое мы сделаем сами, отличающиеся от тех, что здесь едят.

А почему такое чаепитие было организовано, это потому, что принцессы нашли книгу под названием ‘чаепитие в небольшом лесу’.

В истории есть принцесса животных, которая сделала сладости из лесных ягод и чай из диких трав, а затем пригласила королеву соседнего леса на чаепитие. Прочитав об этом, они сказали, что им тоже захотелось попробовать устроить такое чаепитие.

Посмотрев на план, который написала Эдельгарда, мы пошли по магазинам.

На картинке был круглый пирог с отверстием в центре, и небольшого размера выпечка двух видов с вареньем и фруктами.

“Что это за круглый торт?”

“.....Лимонный пирог”.

“Понятно”.

Обычно тихая Эдельгарда старалась объяснить. Хотя она сказала, что это лимонный пирог, казалось, что он отличался от тех, что делали дома. Для хрустящей корочки делается много слоев, сделанных из муки и сливочного масла. Я покивал головой, когда они сказали, что он хрустящий, но я думал, что не будет никаких проблем, если я посоветуюсь с нашим поваром.

“Для лимонного пирога необходимо сделать лимонный крем”.

“Лимонный крем?”

Лимонный крем, видимо, готовится путем нагревания сока с маслом, яйцами и сахаром.

“У нас есть лимоны без пестицидов, поэтому они идеально подходят для приготовления лимонного крема”.

Поскольку используется даже цедра, рекомендуется использовать лимоны без пестицидов.

“Тогда мы купим их”.

Кроме лимонов, мы купили ингредиенты для варенья, такие как клубнику, апельсины, и грейпфруты для сока. Затем мы отправились в другие магазины.

Пока я разговаривал с продавцом, Эдельгарда и Адельтрауд прятались за моей спиной. Может

быть, это был первый раз, когда они делали покупки, так что они были смущены.

Потом мы отправились в магазин, в котором продавались продукты для выпечки.

Здесь мы купили формы для выпечки тортов, инструменты для вырезания отверстий в пироге, и банки для варенья.

“Дядя, смотри, тут все есть”.

Они бегали по магазину, как будто их спокойствие раньше было обманчивым. Там не было других покупателей, поэтому продавец разрешила нам выбрать то, что нам было нужно.

Кроме инструментов мы также купили муку для выпечки, грецкие орехи и сушеный инжир.

Вернувшись домой, мы втроем начали готовить. Мы хорошо помыли руки и затем распределили работу.

“Эдельгарда, пожалуйста, взвесь сахар, а ты, Адельтрауд, почисти, пожалуйста, клубнику”.

Также я попросил других слуг проконтролировать их работу. Хотя я не давал им опасную работу, в кухне было много острых ножей и инструмента, а также огонь.

Что касается того, что я сделал, я достал кастрюлю, чтобы приготовить фруктовое варенье.

Она была медной и я взял ее у здешнего повара. Температура в ней получается идеальной, так что фрукты готовятся прекрасно.

“Это специализированная кастрюля, называемая емкостью для приготовления варенья”.

Если фрукты варятся слишком долго, их аромат немного рассеивается. Таким образом, медная кастрюля для приготовления варенья является важной посудой, потому что в ней можно быстро все приготовить.

Вернувшись к столу, я сосредоточился на приготовлении апельсинового варенья.

Во-первых, я помыл апельсины теплой водой и почистил их. Кожуру я также промыл теплой водой. Кожуру затем нарезают тонкими ломтиками и варят, чтобы удалить горький вкус. Кстати, используется только выжатый сок.

Его кипятят с сахаром в кастрюле. Во время процесса пену нужно удалять, и все готово, как только смесь станет густой.

Пока я делала апельсиновое варенье, сестры делали клубничное.

Клубнику, сахар и лимонный сок кладут в кастрюлю и варят, удаляя пену, и варенье готово, как только оно приобретет красный цвет.

Затем готовое варенье мы вылили в стерилизованные банки.

Следующим мы делали пирог с инжиром и грецкими орехами. Это было очень просто.

Сушеный инжир и орехи измельчают.

Сливочное масло размягчается в воде, яичный желток и сахар перемешивают, затем

добавляют муку и молоко. Все хорошо перемешав, добавляются взбитые яичные белки с помощью деревянной лопаточки. Наконец, добавляется инжир и грецкие орехи, затем т тесто выливают в форму, которая хорошо смазана сливочным маслом, и запекается.

Пирог с измельченным инжиром и хрустящими грецкими орехами станет мягче, если оставить его на один день, и он становится вкуснее, чем когда он только испечен. Я попросил поставить его где-то, где на него не будет попадать солнечный свет.

После приготовления варенья, сестры занялись печеньем.

Они смешали размягченное сливочное масло, сахар и молоко, затем добавили туда муку и кукурузную муку. Тесто, как только он стало глянцевым, было тонко нарезано в форме цветов. Затем поверхность была проколота вилкой, чтобы сделать небольшие отверстия, а затем они запекли все на противне, чтобы получилось хрустящее печенье. Оно не очень сладкое, так что мы будем есть его с вареньем.

На сегодня это все, а остальное мы сделаем завтра. Мы сделали довольно много сладостей, поэтому за это я похвалил принцесс.

На следующий день, мы также работали до обеда.

Сначала мы сделали лимонный пирог.

Я попросил Эдельгарду и Адельтрауд сделать лимонный крем.

Чтобы у пирога получилась хрустящая корка, и так как я делал его в первый раз, я советовался с поваром. Во-первых, я смешал муку и масло, добавил воды и соли в тесто. Оно мешается до тех пор, пока не пропадет пудровая текстура, потом оно разрезается на тонкие кусочки и его оставляют в прохладном месте на некоторое время. После этого тесто много раз замешивают, чтобы закончить процесс.

Коржи выпекаются на противне, как и печенье.

Потом все готово, остается намазать их сверху лимонным кремом.

Так как сок грейпфрута, возможно, мы не успевали сделать вовремя, я попросил о помощи.

“Я постараюсь сделать его вовремя! Да?”

“Дорогой дядя, это потрясающе! Все выглядит очень вкусно!”

Эдельгарда кивнула в ответ на слова Адельтрауд.

Я погладил по голове ангельских принцесс, потом занялся последними приготовлениями.

Местом для чаепития был сад, полный весенних цветов.

На столе, который принесли из особняка, была белая скатерть, и расставлены в линию симпатичные чашки. Сладости были разложены на трехъярусную тарелку и банки с вареньем были расставлены на столе с ленточками, повязанными вокруг них.

Из кухни принесли охлажденный грейпфрутовый сок. Для чаепития все было готово.

“Вы обе молодцы!”

“.....Дорогой дядя, ты тоже”.

“Ты сделал все возможное!”

“Неужели это так? Я счастлив”.

Мы смеялись и смотрели на сервированный стол.

Почти настало время начинать, поэтому я попросил слугу, чтобы он привел гостью.

Между тем, я быстро переоделся.

“Я заставила вас ждать”.

Появилась Зиглинда, сопровождаемая слугой. На ее голове было украшение из перьев орла.

“.....Добрый день. Хм, спасибо, что пришла”.

У Эдельгарды была повязка с кроличьими ушами.

“Королева орлов, мы вас ждали!”

У Адельтрауд были медвежьи уши.

Оба были настолько милые, что я захотел обнять их.

Мы решили, что мы оденемся, как животные в книге. Хорошо сделанные уши животных были изготовлены моей умелой тещей.

“Принцессы, царица, я подам вам этот сок, посланный лесом.

Сегодня, я был дворецким, одетый в модный фрак и черный галстук, обслуживая моих хозяев и мою гостью.

Увидев меня в таком виде, Зиг рассмеялась, прикрывая рот веером.

“Королева, что-то не так?”

“Нет, я просто подумала, что уши собаки тебе идут”.

“.....”

Это не собаки, а волка..... Однако, если Зиг говорит “руку!” Я думаю, что я бы с радостью предложил руку, так что я не мог отрицать, что я был похож на собаку.

Варенье и сладости, в приготовление которых мы вложили усилия, получили хорошие отзывы. Просто увидев принцесс, с улыбками наслаждающимися выпечкой, я почувствовал себя счастливым.

В середине чаепития с ранчо вернулся тесть с собакой. Сестры начали гоняться за собакой по саду.

В конце концов, за тестем также начали гоняться, та что я расхохотался.

“Рич”.

“Дааа”.

Когда я повернулся к ней, она поманила меня пальцем к себе.

Так как я сегодня был слугой, я опустился перед ней на одно колено.

“Слушаю вас, моя королева”.

“Нет, я просто хочу поблагодарить тебя”.

“Что ты имеешь в виду?”

Когда я в удивлении склонил голову, Зиг поблагодарил меня за то, что мечты сестер сбылись.

Оказалось, что Эдельгарде и Адельтрауд очень хотелось устроить сегодня чаепитие.

“Вот, награда”.

Зиг намазала на печенье варенье, потом протянул его мне. Когда я открыл рот, она положила печенье мне в рот.

Пока я жевал его, Зиг погладил меня по голове с волчьими ушами.

“Это было приятно”.

“Это хорошо”.

“Однако”

“?”

“Я хотел бы чего-то послаще, королева”.

“?”

Зиг наклонила голову и протянула банку варенья, но я покачал головой.

“Пожалуйста, поцелуй меня”.

“!”

После того, как я попросил об этом, выражение на лице Зиглинды изменилось. Может быть, это было нахально со стороны слуги, просить о сокровище, стоящего как драгоценные камни. Я тут же извинился.

“Хм, я переступил черту. Пожалуйста, прости меня”.

“Нет, все в порядке, просто отец смотрит”.

Когда я посмотрел в сад, я обнаружил, что тесть тоже смотрит сюда.

Я встал и побежал к ним, размахивая руками в воздухе, присоединяясь к их игре в пятнашки.

Ночью я получил свою сладкую награду.

Итак, веселое чаепитие с моими племянницами закончилось.

<http://tl.rulate.ru/book/1042/43742>