

Глава 4. Часть 4

Есть всего три большие фракции кондитеров.

Мастерская Меркурия.

Мастерская Пейдж.

И Мастерская Рэдклиффа.

Если ремесленник не связан ни с одной из этих фракций, он может столкнуться с трудностями при получении сахарных яблок, сырья, которое идет на изготовление серебряного сахара. Им также может быть трудно продавать конфеты, которые они создают.

Вот почему большинство производителей конфет связаны с одной из трех фракций.

Конечно, соперничающие фракции находятся в постоянном соперничестве.

Мать Анны, Эмма, не присоединилась ни к одной из них. Она утверждала, что ей все равно, как действуют фракции. Она изо всех сил пыталась получить сахарные яблоки и продать свои леденцы сама.

Всякий раз, когда Анна слышала хвастовство Йонаса, она понимала, что он живет в другом мире, с совершенно другим набором ценностей, чем она.

Однако их стремление стать Мастерами Серебряного Сахара казалось одинаковым, хотя, возможно, это было единственное, что их объединяло.

«Так ты тоже хочешь стать Мастером Серебряного Сахара, а, Йонас? Почему бы тебе не принять участие в Королевской ярмарке в этом году?»

«Ну, я... я участвовал дважды, в прошлом году и позапрошлом, но я не смог стать Серебряным Мастером Сахара. Я пропущу этот год. Я собираюсь еще немного отшлифовать свои навыки и приму участие в следующем году! Ради своего будущего мне нужно стать Мастером Серебряного Сахара. Если я этого не сделаю, я никогда не смогу возглавить мастерскую Рэдклиффа. И я никогда не смогу стать виконтом Серебряного Сахара».

Брови Анны в удивлении поднялись, когда она услышала эти слова.

«Йонас, ты хочешь стать виконтом?»

Виконт Серебряного Сахара - это человек, выбранный из всех Мастеров Серебряного Сахара для работы исключительно на королевский двор.

Титул предоставляется этому Мастеру Серебряного Сахара и только ему. Он не может быть передан по родословной.

Все фракции производителей конфет должны следовать приказам виконта Серебряного Сахара. Невыполнение этого требования приравнивается к неповиновению королевскому указу.

Стать виконтом — это высшее достижение для любого кондитера.

«Конечно! На самом деле, я знаю, что стану виконтом. Это же как, когда сын простолюдина

становится дворянином? Нет большей мечты, не так ли? Итак, Анна...»

Внезапно Йонас остановился. Анна тоже остановилась.

«Так ты не выйдешь за меня замуж? Я собираюсь стать Мастером Серебряного Сахара, а затем виконтом Серебряного Сахара. Я могу обещать тебе счастливую жизнь».

Луна высунулась из-за двух облаков. Анна ясно видела выражение лица Йонаса.

Она должна была быть счастлива услышать эти слова, но она попыталась представить счастливую жизнь с мальчиком перед ней. Видение ускользнуло от нее.

Даже глядя на красивое лицо Йонаса и услышав его предложение, ее сердце не волновалось.

Вместо Йонаса...

Внезапно в голове Анны всплыл образ Чалле. Она почувствовала себя еще более взволнованной, чем обычно, когда представила себе его лицо.

«Извини, Йонас. Давай не будем об этом сейчас».

Анна поспешила в дом и увидела, что Хью сидит за столом и ждет их. Напротив него стояли два стула, поставленные бок о бок.

Феи и Салим вместе с доктором собрались вокруг, словно зрители.

«Ладно, вы двое, садитесь. Я хочу, чтобы вы приготовили свои конфеты прямо передо мной».

На столе стояли миски с водой, одна глубокая и одна мелкая для каждого из них. Были также две разделочные доски, которые взяли с кухни.

Глядя на расставленные перед ней предметы, Анна нахмурилась и села на стул.

«Вам не нужно добавлять цвет. И я оставлю решение на вас».

«Прежде чем мы начнем, могу я спросить тебя кое о чем?»

Анна смотрела в лицо Хью прямо через стол.

"Что это такое?"

"Кто ты? То, как ты расположил эти инструменты... Ты бы не смог этого сделать, если бы не был знакомы с процессом изготовления леденцов. Ты случайно не кондитер? Тыходишь на Королевскую конфетную ярмарку?"

Губы Хью изогнулись в многозначительной улыбке. «Если ты хочешь, чтобы я заплатил за твоё жильё, замолчи и сделай конфету, Анна».

«...Ну, что угодно. Пока ты платишь».

Анна налила немного воды, стоявшей на столе, в каменную миску с сахаром.

Йонас начал так же.

Они добавляли холодную воду в свой серебряный сахар и замешивали полученную смесь.

Скоро сахар стал подобен мягкой глине.

Обычно Анна добавляла в тесто цветные порошки, чтобы получить различные оттенки. Это был обычный метод, которым пользовались ремесленники, так как смешивание различных порошков могло создавать великолепные разноцветные произведения кондитерского искусства. Но на этот раз она ничего не использовала.

Анна переложила похожее на глину сахарное тесто на разделочную доску и продолжила месить.

Хью не разложил ни одного инструмента для формирования леденца, так что ничего не оставалось делать, кроме как сделать его, используя только свои пальцы.

Серебряный сахар легко плавится от тепла. Ремесленники должны работать быстро, охлаждая руки водой во время работы.

Анна охладила пальцы в холодной воде, поставленной на стол.

Говорят, что движения рук мастеров по изготовлению конфет сродни движениям фокусников. Они двигаются мягко и плавно.

Что я должна сделать?

Анна обдумывала этот вопрос, пока месила сахар.

Интересно, что бы сделала мама, если бы она была здесь?

Анна подумала, что Эмма, вероятно, хорошо использовала бы белый цвет и создала что-то белое.

Эмма любила растения, поэтому Анна остановилась на белом цветке.

Сделав свой выбор, она вспомнила форму цветка, которую Эмма часто создавала.

Анна слепила лепестки цветка кончиками пальцев, получив огромное количество лепестков. Затем она нашла их, чтобы получился цветок.

<http://tl.rulate.ru/book/1736/2612152>