Мы с Тиной приложили много усилий, чтобы добыть этот мёд. В деревню мы вернулись с огромным кувшином мёда.

Наш дом, маленькая потрёпанная комната, построенная прямо на земле.

По той причине, что мы осваиваем новые земли, строительство поселений происходило в спешке. Количество превалирует над качеством, что привело к постройке подобных строений в пионерских деревнях. Даже если я старший сын баронета, я имею не больше роскоши, чем остальные.

Однако, этого достаточно. Я вместе с Тиной, мы защищены от дождя и ветра. Большего мне не нужно.

«Фуух. Наконец-то мы дома. Этот кувшин такой тяжёлый, но даже эта нелёгкая работа делает меня счастливой!»

«Ты права. Ведь это значит, что он доверху заполнен мёдом.»

Мы одновременно засмеялись. С этого момента, мы сможем собирать много мёда каждый год без лишних беспокойств. Награда за три года усердной работы.

В следующем году добавим ещё ульев и цветов. Это правда, что пчеловодство лишь начало моей мечты, но и оно может приносить прибыль.

Я как-то приезжал в большой город, а такие редко встречаются на юге. И там я видел мёд в торговых лавках, на него была неплохая цена. Продажа мёда принесёт хорошие деньги, но если мы также будем продавать особые сладости с мёдом, то и прибыль будет стремительно расти.

«Теперь, я что-нибудь приготовлю из мёда, который мы сегодня собрали. Поскольку мы голодны, выбор стоит остановить на рецепте, приготовление которого не займёт много времени.»

«Я могу вам помочь?»

«Нет необходимости.»

Она хихикнула.

«Как я и думала, вы не позволите мне помочь в приготовление сластей. Тогда я пока уберусь у дома, томясь в ожидании.»

Тина выходит из комнаты, продолжая улыбаться. Я полагаюсь на неё в готовке ежедневного питания, но сладости — единственная вещь, что я хочу готовить сам. С самого начала и до конца, не сделать что-то лично будет непростительно. Сколько отмерить муки, сколько мешать тесто и какую силу прикладывать, как долго выпекать, какой установить уровень тепла. Самые мелкие ошибки могут стать фатальными при приготовление сладостей.

Также важны температура воздуха, влажность и состояние ингредиентов. Тонкие различия могут в корне изменить подход к приготовлению. Я не могу доверить это кому бы то ни было. (ПП: Парень. Да ты фанатик.)

«Чтож, начнём?»

Я решил испечь печенье, чтобы не затягивать с готовкой. Выпечка печенья не займёт много

времени.

Снаружи слышны звуки. Это Тина рубит дрова. Она много трудится ради меня. Я должен сделать сладости, чтобы наградить её за тяжёлую работу.

Я вынимаю пшеничную муку из мешка и просеиваю её через сетчатое сито. Обычно, мука имеет разную величину помола. Мне нужна мука мелкого помола, чтобы в тесте не образовывались комки, и воздух проникал легче.

Просеяв муку дважды, я возвращаю оставшуюся муку в мешок. Я не выброшу её. Пусть она не подходит для сладостей, но её можно использовать для чего-нибудь другого.

Затем, я меняю сито на миску, чтобы насыпать туда отобранной муки. Я облизываю мёд, чтобы определить содержание сахара. (ПП: А диабетиков по вкусу крови ты можешь вычислять?) Около 75%. Пропорции для разведения мёда водой должны составлять 9:0,7 для приготовления печенья. Используя черпак я отмеряю воду и смешиваю её с мёдом. У первоклассных поваров есть чувства в обеих руках. Эти руки ощущают точную граммовку просто держа ложку или черпак.

Я пробую на вкус разбавленный мёд. Идеально.

«Вкусно. Действительно, использовать эти цветы было хорошим решением.» — я снова ощутил, что доволен добытым мёдом.

Вкус мёда, очевидно, зависит от вида пчёл, но это также зависит от нектара цветка, что они потребляют. По сути, как только пчёлы собираются у цветка, они будут собирать один и тот же нектар. Таким образом, я могу в некоторой степени контролировать вкус, выбираю цветы для пасеки.

Преимущества малины это не только цветение дважды в год и устойчивость к болезням. Важнейшим фактором является то, что на основе нектара цветов малины получается мёд без какого-то своеобразного вкуса, который можно использовать в большинстве сладостей.

…Для эксперимента я заведу ещё несколько расположенных отдельно ульев, и эти пчёлы будут собирать нектар с разных цветов, чтобы я смог найти лучший вкус. Но это в другой раз.

«Я уверен, у нас было масло.»

Я достаю немного масла из нижней части шкафа. В деревне поселенцев масло является ценным продуктом. У нас есть несколько одомашненных коз. Это масло сделано из их молока.

Поскольку для повседневного использования всей деревни молока слишком мало, каждый дом по очереди получает молоко. Я делаю из молока масло и храню его. Взяв ровно столько, сколько необходимо, я подогреваю масло на огне.

Если использовать холодное масло, оно плохо смешается с пшеничной мукой, если нагрею слишком сильно, то пропадёт аромат. Точность критически важна. Одновременно я подогреваю смесь воды и мёда. Если добавить холодную смесь в расплавленное тёплое масло, то не получится хорошо перемешать.

«Отлично, я закончил подготовку.»

Наконец-то, я готовлю сладости. В первую очередь необходимо смешать масло с медовой

водой. Затем добавить муку и замесить тесто вручную. При приготовления теста для печенья очень важно избегать слишком долгого замешивания. Если месить тесто дольше, чем нужно, то масло растает от моего тепла и потеряет свой вкус, клейковина разрушится и тесто потеряет эластичность, а затем тесто расплывётся, затвердеет и превратится в сенбей, рисовый крекер. (ПП: Рис магическим образом в тесте не появится, он просто говорит о слишком сильном затвердевании теста. Так что у нас тут, внимание, шутка!)

Таким образом, я должен очень быстро позаботиться о тщательном перемешивании. На первый взгляд печенье это просто, но на самом деле процесс очень глубокий. Ощущение, будто ты прорываешься сквозь преграды.

«Нужно передохнуть.»

Тесту необходимо постоять тридцать минут в тени. Во время перерыва, я пишу отчёт о продвижение работ в деревне моему отцу, феодалу. Это моя обязанность, как главы деревни. Необходимо периодически сообщать о прогрессе.

«Думаю, хватит. …Ну, самое время.»

Когда я закончил отчёт, тесто для печенья уже обрело хорошую форму. Я положил его на разделочную доску.

Нужно растянуть его тонким слоем. С пшеничной мукой этого качества, должно хватит толщины в 4мм. Толщина слоя зависит от используемых ингредиентов.

Нужно быть осторожным, ведь чем больше я касаюсь теста для печенья, тем больше оно теряет свой вкус. Например, после того, как я разрезаю тесто, остатки снова замешиваются и снова растягиваются. Однако, из-за замешивания клейковина разрушается и эластичность падает. Я знаю, что есть метод раскатывания и избиения оставшегося теста, но считаю, что это богохульство по отношению к печенькам.

Главное правило, я могу прикасаться к печенью только один раз: когда растягиваю тесто. И слой должен быть абсолютно ровным, чтобы избежать неравномерного поджаривания. Неудача непростительна.

«Хаа, это выглядит хорошо.»

Я порезал растянутое тесто на квадраты с помощью каменного кухонного ножа. На самом деле, мне крайне необходим железный набор посуды, но я сдерживаюсь, поскольку железо очень ценно, и, следовательно, дорого стоит.

Я выкладываю ровными рядами тесто для печенья на каменную плитку, и кладу её в хорошо разогретый очаг. Оптимальная температура для печенья составляет 170 градусов по Цельсию. В эту эпоху я могу поддерживать её, сжигая нужное количество дров.

Это титанические усилия. Я не могу оторвать глаз даже на секунду. Выпечка занимает около десяти минут. Я посвящаю всего себя огню, концентрируя внимание.

***

«Фуууx, всё готово.»

Пока печенье пеклось, я весь покрылся потом. Даже простой рецепт приготовления печенья

доставляет трудностей с уровнем цивилизации этого мира. Однако, я мог бы преодолеть эти трудности.

Я вынимаю печенья из очага. Готовое печенье имеет красивый светло-коричневый цвет. Аромат масла и соблазнительный запах мёда смешиваются, наполняются и распространяются в воздухе.

«Ммм, пахнет хорошо.»

Внезапно раздавшийся из-за спины голос меня испугал. Тина подкралась сзади.

«Ты напугала меня. Давно ждёшь?»

«Я закончила рубить дрова некоторое время назад и вернулась в дом. Решила понаблюдать за Куртом-сама, так напряжённо следящим за очагом.»

«Было бы лучше, если бы ты позвала меня.»

«Мююю. Но всякий раз, когда я зову Курта-сама, который сосредоточен на приготовлении сладостей, он на меня злится.»

«Ладно, ты права.»

Я не могу не злиться, когда меня отвлекают в процессе готовки, где секундная потеря концентрации может испортить всё.

«Кроме того, серьёзное лицо Курта-сама выглядит так круто. Я хотела продолжать смотреть на него.»

«Неловко это слышать.»

Едва я это сказал, как из её живота раздалось милое урчание. Посмотрев на Тину, я увидел, что её лицо покраснело, а лисьи ушки задёргались.

«Эээ. Ухм. Курт-сама. Извините. Просто я чувствую запах чего-то действительно вкусного.»

Её милое поведение заставило меня засмеяться.

«Ах, нет, всё в порядке. Я уверен, что ты с нетерпением ждёшь моих сладостей. Тогда незачем тебя мучить, пора попробовать на вкус.»

Глаза Тины засверкали в ответ на мои слова.

«Да!» — ответила она взволнованно.

http://tl.rulate.ru/book/1916/139255