

С начала нового семестра я была занята подготовкой к открытию нашего стенда на школьном фестивале.

Но это первый раз, когда я буду продавать своё печенье, и от этого становится очень весело.

Я проводила свои напряженные и насыщенные дни, получая советы от мамы, встречаясь с людьми, помогающими нам со стендом, совершенствуя рецепты и бродя по ближайшим магазинам в поисках дешевых и качественных ингредиентов.

В конце концов, так как Мидзухара воспринимает это всерьёз, я должна сделать то же самое.

— Это первый раз, когда мне пришлось потратить столько времени и усилий, чтобы заработать 100 000 иен.

Мидзухара жалуется, делая карты.

Он методично разрезает карты и умело надевает ленточки.

Как Мидзухара сказал в начале, он берет на себя ответственность за все, кроме приготовления печенья.

На мои плечи ложится ответственность только за печенье.

Я очень заинтересовалась формами для печенья, которые нашла на кухне у Мидзухары и решила использовать их для выпечки на фестиваль.

Я положила по 5 печений в упаковку, каждая по цене 250 иен. Наша цель-заработать не меньше 60 000 иен в первый день.

Я буду отчаянно работать, выпекая 1 250 печений, но я с нетерпением жду использования большой печи.

Я могу испечь 50 печений за один раз, получается для достижения цели мне необходимо 25 подходов.

И обязательно будет несколько печений, которые будут отбракованы, поэтому придется подготовиться, чтобы испечь дополнительные.

Я выбрала 5 типов форм для печенья.

Это осенний фестиваль, поэтому формы, связанные с осенью, были бы очевидным выбором.

Первое - яблоки.

Главное - добавить кусочки отварного яблока.

Вкус яблока и корицы будет выделяться, но влажность яблок смягчит печенье, поэтому проблема в том, сколько времени потребуется, чтобы сформировать их.

Кожура яблок тонкая, поэтому формирование самих яблок также будет склонно к неудачным образцам.

Я делаю печенье за день до фестиваля, поэтому мне нужно улучшить вкус и сделать формирование печенья легким и быстрым.

Второе - жёлудь.

Я делаю какао-печенье для шапок. У меня был выбор между какао и кофе, чтобы сделать его коричневым, я решила остановиться на какао.

— Как насчет того, чтобы смешать немного желудевого порошка? Я слышал, их продают в магазинах.

— Хм. Думаю, люди делают желудь из настоящего печенья.

— Да. У них также есть печенье Jômon*, раскопанное из руин периода Jômon.

— Jômon?! Но это каменный век. Я ни за что этого не сделаю.

— Почему ты сердишься?

Мидзухара озадаченно посмотрел на меня, но я решила испечь какао-печенье в форме желудей.

Третье - гриб.

Я застряла на оформлении грибных шляпок.

Можно поробовать смешать шоколадные чипсы с изюмом, или просто покрывать печенье растопленным шоколадом.

— Мне на ум приходят ядовитые грибы.

Как ни странно, Мидзухара создал ядовитый гриб.

Даже любитель грибов никогда не съест ядовитого.

В конце концов, мы решили добавить розового в окраску ножки гриба. Основание ножки декорировали белой шоколадной крошкой в форме кристалла.

Потребуется некоторые усилия, чтобы сформировать шляпку и ножку отдельно.

— Отличная эльфийская поганка!

Мидзухара выглядит довольным готовым ядовитым грибом.

Четвертый - лист.

Я смешиваю чайные листья, чтобы печенье выглядело как опавшие листья.

Мне нужно только разбавить листья зеленого чая в миксере, смешать их с тестом для печенья и испечь смесь, так что это самый простой способ сделать.

На листовидных печеньях нет тонких частей, поэтому я могу действовать эффективно.

Главное-купить хороший дегустационный чай по дешевой цене.

Пятый - эльф.

Мицухара сильно раздражал меня, когда дело доходило до этой формы.

У него было нелепое количество вариантов.

Я была удивлена, что здесь было так много эльфийских форм. Мидзухара показал мне свои исследования в интернете.

Какая трата компьютерных навыков и понимания иностранного языка.

Я выбрала форму эльфа, сделанную в Германии.

— Вот этот, да? Это хороший выбор. Это родина сказок братьев Гримм.

Я выбрала его, потому что он выглядел простым в использовании, а не из-за связи со сказками братьев Гримм.

Процесс создания печенья в форме эльфа требует много времени и усилий.

Я вносила улучшения, такие как упрощение дизайна и изменение процедуры, чтобы сэкономить как можно больше времени.

Это печенье эльф, заставило меня практиковаться несколько раз, чтобы привыкнуть к нему.

Я добавила глазурь на печенье, которое было сформировано, как эльф.

Сверху шоколадной ручкой я рисую контур одежды.

Затем украшаю их цветными драже.

Методом проб и ошибок, у меня получилось найти модели одежды, которые будут выглядят привлекательно, и их будет легко рисовать.

Наконец наши планы обретают форму. Дом Мидзухары завален горами еды и упаковочных пакетов для печенья, а также готовыми эльфийскими картами, мы в предвкушении фестиваля.

Незадолго до школьного фестиваля Ариока-семпай вызывает меня.

В последнее время я была так занята приготовлениями, что вообще не появлялась в клубной комнате.

Поскольку у меня есть свободное время, я направляюсь в клубную комнату. Меня встречает мертвая тишина.

Я всегда слышу неистовые звуки и спорящие голоса снаружи каждый раз. Мне даже кажется, что здесь никого нет.

Я резко открываю дверь и кричу: "Зачем вы меня вызвали?!"

Но по какой-то причине члены клуба собрались и сидят тихо, как на похоронах.

Мишель выглядит грустным, а у членов клуба напряжённые лица.

Только Ариока-семпай ведет себя нормально, замечая меня и приглашает войти.

Что случилось?!

* Пери́од Дзёмóн — период истории айнов и японской истории с 13 000 года до н. э. по 300 год до н. э. Согласно археологической периодизации истории стран Запада, период Дзёмон соответствует мезолиту и неолиту