

Поздно вечером второго месяца 1547-го года по континентальному календарю.

В этот день министр сельского и лесного хозяйства королевства Фридония Пончо и главная горничная Серина вместе пришли в ресторан Ишизуки в замке Парнам.

Здесь в экспериментальном порядке подавались рецепты с Земли, воссозданные Сомой и Пончо, и все, кто работал в замке, были здесь желанными гостями.

Однако, поскольку часы работы были с вечера до поздней ночи, в итоге сюда могли ходить только те, у кого были ночные смены. Рабочие часы уже закончились, и Пончо и Серина были в магазине одни.

Эти двое были здесь не просто так: чтобы выполнить обещание, данное ранее в тот день.

— Хорошо, я сделаю тебе поджаренный сэндвич.

— Спасибо, — сказала Серина.

Это было обещание сделать Серине поджаренный сэндвич.

Пончо поднял кухонный инструмент, который выглядел как две сковородки, соединенные вместе.

— Их легко сделать. Вы кладете кусок хлеба на одну сторону этой сэндвичницы, сверху кладете начинку, затем кладете другой кусок хлеба, а потом просто закрываете сэндвич-мейкер и готовите с обеих сторон. В качестве начинки я использую обычную ветчину и сыр.

Пончо объяснил, когда он искусно готовил сэндвич. Обычно Пончо казался немного туповатым, но его дух приключений, когда дело касалось еды, и его мастерство в ее приготовлении были просто великолепны. Он перевернул сэндвич-мейкер, поджарив хлеб с обеих сторон, снял его с жара, когда тот как раз подошел, затем открыл устройство, достал сэндвич и разрезал его на две части. Когда он разрезал его, с боков сэндвича вытекал расплавленный сыр.

Пончо положил его на тарелку и подал Серине.

— Вот, держите.

— О, этот чудесный аромат действительно возбуждает аппетит, Пончо. — Серина смотрела на сэндвич в зачарованном состоянии, чего никак нельзя было предположить по ее обычному дерзкому поведению. Затем, взяв один кусок, она медленно откусила его. — Горячий...!

— Ты в порядке?! Возможно, вам стоит подождать, пока он немного остынет...

— ...Нет, я в порядке. Он горячий, хрустящий и вкусный.

Серина откусывала кусочки от поджаренного сэндвича. Пончо, который с облегчением увидел, что с ней все в порядке, объяснил Серине, пока она с жадностью поглощала сэндвич:

— Поджаренный сэндвич обжаривается сдавленным, поэтому даже немного зачерствевший хлеб вкусен в таком виде, да. Если срезать корочки и хорошо прожарить, то можно запечатать начинку внутри, так что их удобно носить с собой.

— Это замечательное блюдо. Я наслаждалась каждым кусочком. — Серина, закончив есть, вытерла рот салфеткой.

Пончо нравилось видеть, как другие наслаждаются его едой, так же как и он сам, поэтому ее довольное выражение лица было для него приятным зрелищем.

Затем Серина заметила какой-то сладкий запах. Запах, казалось, исходил от кастрюли, которая стояла на огне.

— ...Что-то кипит?

— О, точно, — Пончо поспешно бросился к кастрюле, открыл крышку и помешал содержимое лопаткой. От этого сладкий запах еще больше наполнил воздух. Серина заглянула в кастрюлю рядом с ним. Внутри находилось зеленое комковатое вещество, которое было густым и кипящим.

— Это... горох?

— Да, это горох. Горох, сваренный с сахаром.

— С сахаром? Это не суп?

— Нет. По словам Его Величества, это называется Анко*.

— Анко?

— Похоже, в мире Его Величества это Анко использовали для приготовления сладостей. Сейчас я пытаюсь воссоздать его методом проб и ошибок по приказу Его Величества.

Стандартно для приготовления анко использовались бобы азуки*, но в этой стране их не было (хотя в других странах они могли быть), поэтому Пончо заменил их зеленым горошком, пытаясь создать анко.

Помешивая кастрюлю, Пончо добавил, как будто только что вспомнил:

— Если подумать, одно из самых известных блюд с использованием анко в мире Его Величества называлось Тайяки*.

Услышав это название, Серина, казалось, засомневалась.

— Тайяки... Они добавляют анко в жареную рыбу? Звучит не очень аппетитно.

— О, нет, это не рыба, это сладость в форме рыбы. Это как поджаренный сэндвич с анко в качестве начинки, или что-то в этом роде. Не хотите ли попробовать?

— Несомненно! — с нетерпением ответила Серина.

Пончо криво усмехнулся, положив хлеб в тостер для сэндвичей, как и раньше, положил на него зеленый горошек анко из кастрюли, затем положил сверху еще один кусок хлеба и поджарил его с обеих сторон. Он разделил готовый поджаренный сэндвич с анко на две части, и на этот раз (поскольку они проверяли его вкус), каждый взял по половине.

— О... Это тоже вкусно, — сказала она.

— Да. Я думаю, что это очень вкусно.

У Серины было восхищенное выражение лица, а Пончо удовлетворенно улыбнулся. Как только было создано это оборудование, тосты стало легко делать. Если бы подсластителей, таких как сахар, стало больше, их можно было бы продавать в уличных ларьках. Так думал Пончо, но тут он заметил задумчивое выражение лица Серины.

— В чем дело, госпожа Серина?

— О, ничего... Просто это намного вкуснее, чем поджаренный бутерброд, который я ела раньше, поэтому я была немного озадачена.

— Я вижу, вы любите сладкое, мадам Серина.

— Нет, не особенно, просто... это было вкусно, потому что это успокоило меня... или что-то в этом роде. Странно. Хотя я чувствовала, что оба были вкусными.

— Хм... — Пончо пришла в голову идея. — Как вы думаете, это может быть потому, что мы разделили их? Любая еда вкуснее, когда она разделена с другим человеком, чем когда ты ешь ее один.

— ...Понятно...

Для Серины все встало на свои места. Есть с другим человеком было вкуснее. Есть с Пончо было вкусно. Это был ответ.

— Я теперь уверена. Тогда, чтобы я могла и дальше наслаждаться вкусной едой в самом лучшем виде, сэр Пончо, давайте и в будущем есть вместе. Нет, пожалуйста, накормите меня.

Сказав это, Серина мягко улыбнулась ему.

Пончо смотрел на нее в восхищении, наблюдая за улыбкой красивой главной служанки, которая была известна как полная садистка.

Анко, паста адзуки — уваренные с сахаром или мёдом бобы фасоли адзуки(вид бобов). Анко была изобретена в Китае. Используется в японской, китайской, корейской кухнях.

Тайяки (яп. たいやき; запечённый морской лещ) — японское печенье в форме рыбки. Наиболее популярная начинка — джем анко из бобов адзуки.

<http://tl.rulate.ru/book/31927/1820620>