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 сэндвичницыерху 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. □□□; запечённый морской лещ) — японское печенье в форме рыбки. Наиболее популярная начинка — джем анко из бобов адзуки.

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