Экстра 1: Валентинки (Научно-исследовательский институт)

Переводил и редактировал Komik. Приятного аппетита ^_^

Добавив масло, сахар, яйца, муку и самый важный ингредиент в миску, я начала всё перемешивать.

Разумеется, я не добавляла их все сразу.

Я смешала ингредиенты по порядку, согласно рецепту, который запомнила ещё со времён моего пребывания в Японии.

Многие люди ошибаются, потому что они не следуют измерениям и очерёдности, готовя сладости.

Оказавшись в этом мире, я удивила людей, когда приготовила еду, используя лекарственные травы, но ингредиент, который я использую, чтобы сделать эти сладости, также используется для фармацевтики.

В моём мире этот ингредиент, какао, тоже использовался в лекарствах для долголетия.

Но это также был один из ингредиентов для шоколада.

Шоколад продаётся в королевской столице, и я была счастлива, когда нашла его.

А поскольку у них было так много шоколада на продажу, я начала искать и вскоре нашла немного какао.

Сегодня я собираюсь приготовить пирожные с какао.

Прошёл целый сезон с того времени, как меня призвали.

Сейчас в Японии должен быть февраль.

Когда я вспомнила об этом, мне захотелось сделать немного конфет с шоколадом.

В студенческие годы у меня не было парня, но я каждый год готовила шоколад, чтобы подарить его друзьям.

Разлив смесь по формочкам, я поставила их в духовку. Теперь оставалось только ждать. И

чтобы зря не терять время, я прихватила книгу.

Спустя некоторое время, погружённая в книгу, я почувствовала сладкий запах.

Видимо, уже почти готово. - Подумала я и открыла духовку. Пирожные были прекрасно испечены.

- Что ты готовишь сегодня?

Когда я вытащила пирожные из духовки и поставила их на стол остывать, пришёл Джуд, наверное, потому, что его соблазнил запах.

По-видимому, он впервые видел испечённые брауни. Поэтому он с любопытством смотрел на них. (П.п. Бра́уни — шоколадное пирожное характерного коричневого цвета, прямоугольные куски нарезанного шоколадного пирога.)

- Ты их сожгла?

- Нет, они и должны иметь именно такой цвет.

- О?

Они определённо выглядели сожжёнными, если кто-то никогда раньше не видел брауни.

Они не сгорели, ты должен был понять это по запаху.

- Похоже, ты всё испортила.

- Я тебе ничего не дам, если ты продолжишь так говорить.

- Я просто шучу. Прости, - поспешно извинился Джуд, когда я сказала ему, что ничего не дам.

Джуд сильно любил сладости.

Настолько, что он первый исследователь, который приходит попробовать мою стряпню, когда я готовлю.

Но люди, которые пробуют мою стряпню первыми, это повара, которые готовят вместе со мной.

Брауни должен быть вкуснее, если остынет, но так как здесь был кто-то, кто не мог дождаться, чтобы попробовать его, мне пришлось отрезать кусочек размером с укус от края.

Выглядит неплохо, но каково на вкус?

Я положила кусочек в рот, и он был таким же вкусным, как и в прошлом.

- Хочешь попробовать?

Здесь не было поваров, потому что сегодня я пекла сама.

Мне хотелось услышать чьё-то мнение, поэтому я спросила Джуда, и он радостно кивнул.

Я попыталась найти маленькую тарелку, чтобы дать ему кусочек, но он не стал ждать и открыл рот.

А? Что?

Ты хочешь, чтобы я положила его тебе в рот?

Ну и ладно. - Я криво улыбнулась и положила ему в рот кусочек брауни.

Немного пожевав, Джуд улыбнулся.

- Вкусно? - Спросила я, и он кивнул в ответ.

Я рада, что ему понравилось.

А потом появился управляющий.

- О, сегодня ты снова что-то готовишь.

- Они ещё не остыли, но не хотите ли попробовать?

- Конечно.

Управляющий также был одним из моих постоянных дегустаторов еды.

Когда я положила ему кусочек на маленькую тарелку, управляющий широко улыбнулся.

- Разве ты не собираешься скормить его мне?

- Подождите, вы это видели?

Моё лицо покраснело, когда кровь бросилась к лицу от смущения.

После этого он сказал, что пришёл, когда я кормила Джуда.

Он сказал, что просто наблюдал за нами, потому что думал, что будет невежливо прерывать нас.

И всё же ему следовало сделать вид, что он ничего не видел! - подумала я и сердито посмотрела на управляющего, на что он ещё раз улыбнулся и погладил меня по голове.

http://tl.rulate.ru/book/4298/888713