

Ягодка всё ещё была занята выращиванием клубники, так что со временем наш урожай будет только увеличиваться.

— Я с нетерпением жду того момента, когда они вырастут.

Ещё через примерно десять дней растения должны дать нам много сочной спелой клубники.

Взволнованная перспективой приближающегося праздника живота, я начала суетиться.

Я потратила некоторое время, чтобы прочитать документы, касающиеся управления виллой, и подписала несколько бумаг, а затем отправилась на кухню.

— Гилберт, давай сегодня поработаем над ещё одним шифоновым бисквитом.

— Я к вашим услугам. Думаю, мы наконец увидим результаты, которых так долго ждали.

Гилберт сказал это с большей силой, чем я привыкла от него видеть.

После некоторого планирования мы вдвоём приступили к готовке.

Мы вместе делали несколько крошечных корректировок количества сахара и времени его добавления. Было ещё больше частей процесса, которые мы корректировали по ходу работы.

Каждое изменение было небольшим, но они складывались в огромную трансформацию.

Мы вынули бисквит из формы, и он был идеально гладким, без единого шероховатого пятна на поверхности.

— Как вкусно...

Шифоновый бисквит был гладким, как шёлк, и одновременно лёгким и влажным.

Сладость тоже присутствовала. У него был удивительный вкус.

Между оригинальным рецептом, который я знала, и изменениями, вызванными различными инструментами и ингредиентами в этом мире, шифоновый бисквит стал ещё вкуснее.

Я даже могу себе представить, что наш бисквит будет продаваться как продукт для гурманов, если мы привезём его в Японию.

— Мы сделали это, Ваше Величество!..

— Да, сделали. Спасибо, Гилберт. Это всё из-за усилий, которые ты и другие повара приложили к этому делу.

Он застенчиво улыбнулся мне в ответ.

Другие повара наблюдали за нашими усилиями, как бы благословляя нашу работу.

Гилберт был действительно потрясающим шеф-поваром.

Первый раз, когда он увидел шифоновый бисквит, был всего двадцать дней назад, и всё же он сразу же понял его уникальные качества как бисквита и даже то, как можно улучшить рецепт.

Бисквит выглядел намного лучше, чем в тот раз. Если бы я делала его сама, я сомневаюсь, что когда-либо сделала его таким.

Нельзя было недооценивать и сноровку Гилберта, и его страсть к кулинарии.

— Этот шифоновый бисквит будет подходящим подарком, тебе не кажется?

— Совершенно верно. С этой уникальной текстурой и сладким вкусом он станет прекрасным подарком для Его Величества.

Похоже, я заслужила одобрение Гилберта.

Через пять дней у Короля будет день рождения.

Здесь, в Вольфвальде, Королевские дни рождения отмечаются собраниями влиятельных людей в главном Дворце. Кроме того, любой подарок на день рождения, который ты предлагаешь, рассматривается как физическая оценка твоего собственного статуса.

И вот я здесь, новичок в Королевстве.

Хотя я хотела сделать незабываемый подарок, на который гости не смотрели бы свысока, я не хотела тратить слишком много денег, поэтому решила приготовить что-нибудь на день рождения Его Величества.

Большинство еды в этом Королевстве – это более тяжёлые виды десертов, такие как огромные торты. Кроме того, их формы, как правило, круглые или прямоугольные. Я знала, что торт в

форме пончика с дыркой посередине будет редким зрелищем. Это сделает мой шифоновый бисквит совершенно новым опытом, как в визуальных эффектах, так и в текстуре.

Я не была уверена, понравится ли всем сам вкус, но он должен оказать значительное влияние на два других аспекта.

...Ещё одна причина, по которой я в последнее время так увлеклась кулинарией, заключалась в том, что я планировала подарить Его Величеству блюдо собственного приготовления на его день рождения.

Конечно, это было забавным хобби.

Так как восемьдесят процентов моей стряпни предназначалось для собственного развлечения, я чувствовала, что это вполне приемлемо.

Я бы представила этот шифоновый бисквит в качестве соавтора вместе с Гилбертом и другими поварами.

Надеюсь, это поможет хотя бы немного укрепить репутацию Гилберта.

Всё ещё поедая шифоновый бисквит, я глубоко кивнула при этой мысли.

Внезапно...

— В-ваше Величество, плохие новости!

Один из моих поваров ворвался на кухню с мертвенно-бледным лицом.

<http://tl.rulate.ru/book/49118/1467356>