

Делаем сладости вместе с Фрейдой

- Я понятия не имею, какие ингредиенты или кухонную утварь мы можем использовать, поэтому я пока не могу решить.

- Ты же смогла приготовить что-то с Лютцем, правда?

Фрейда поджала губы, как будто не поняла моего объяснения. Поскольку образ жизни Лютца похож на мой, утварь и ингредиенты, которые у него есть в его доме, не сильно отличаются от моих, но поскольку дом Фрейды настолько сильно отличается, я не могу даже сопоставить их вместе.

- Я просто рассказываю рецепты людям и как готовить. В доме Лютца я использовала ингредиенты его семьи, и он и его братья очень помогали мне. Верно, Лютц?

- Да, так как у тебя нет сил и выносливости, да и ты все еще не взрослая.

- Я думаю, что мы закончим к вечеру, поэтому я надеюсь, что мы сможем оставить и тебе кусочек на пробу, хорошо?

- Серьезно?! Я уже с нетерпением жду этого!

Фрейда, кажется, загорелась каким-то чувством соперничества с Лютцем, и после того, как она хмуро посмотрела, как он вышел за дверь, она повернулась ко мне, ее щеки были надуты, в самом очаровательном значении этого слова.

- Ты слишком добра к нему.

- О, нет, вовсе нет. Наоборот. Он слишком добр ко мне.

При этих словах Фрейда только надулась еще сильнее. Честно говоря, я понятия не имею, почему она могла сказать так.

Фрейда вдруг указала мне прямо в лицо. - Ну хорошо! Тогда я тоже буду слишком добра к тебе!

- А? Почему?

- Ну, ты мой лучший друг номер один, но я не твой лучший друг номер один, и это не нормально!

Какое очаровательное создание. Я захотела помять ее маленькие щечки.

- Ну, тогда тебе станет намного легче, если мы сейчас сделаем то, что я не могу сделать с Лютцем, займемся делами леди?

-Делами леди?

Я стала вспоминать все, о чем мне нравится болтать с Тори во время работы. Хобби Фрейды - деньги. Игра с куклами, как у нормальной девушки, вероятно, вне ее нормы. Это все еще может быть весело, но кроме этого, у нас не так много занятий для веселого времяпровождения.

- Примем вместе ванну и помоем друг другу волосы, или просто поваляемся на кровати и поболтаем о вещах, которые только девушки могут рассказывать друг другу?

- О, звучит замечательно! Ну, для начала, пойдем посмотрим, как повар готовит сладости, хорошо?

Фрейда схватила меня за руку и потянула на кухню. Там я увидела немного пухлую пожилую женщину, которая, похоже, только что закончила убираться после завтрака. По виду она была примерно того же возраста, что и моя мама, а ее поведение похоже на поведение мамы Лютца, тети Карлы.

- Ильза, Ильза, - говорила Фрейда. - Что там со сладостями, которые мы будем делать сегодня...

- Да, да, юная леди, - ответила она. - Вы собираетесь сделать их со своей подругой? Ты мне уже так много об этом рассказывала.

- Какие ингредиенты мы сможем использовать? - спросила я.

Ильза слегка приподняла брови. - Говоря про ингредиенты, что именно вы планируете использовать?

- Эммм, в основном, мука, масло, сахар и яйца. У нас нет сахара в моем доме, поэтому вместо этого мы используем варенье или мед, но если я если можно воспользоваться, то где он у вас здесь?

В зависимости от вашей утвари и ингредиентов, была огромная разница в видах сладостей, которые мы можем сделать. Была очень веская причина в том, что все, что я смогла сделать в доме Лютца, это блины и французские тосты.

- Да, у нас есть сахар.

- На самом деле?! Потрясающе! Эмм, ух, тогда у вас же есть духовка?

- Да, есть. Видите? Она прямо тут.

Ильза слегка сместилась в сторону, и я увидела за ней большую дровяную печь. Мое сердце быстро наполнилось сильным ажиотажем. Я крепко сжала руки перед грудью, с нетерпением глядя на Ильзу.

- Так как у вас есть духовка, у вас, скорее всего, есть и кастрюли, и сковородки, которые вы используете для духовки, не так ли?

- Конечно же.

- И весы?

- И весы.

Ильза пожала плечами, как будто я спрашиваю ее самые очевидные вещи в мире. Однако, я запрыгала от радости.

- Урааа! Мы сможем испечь "торт"!

Рецепт за рецептом всплывали у меня в голове. Конечно же, для этих рецептов я знала еще и

различное количество ингредиентов.

Ах? Но... несмотря на то, что я помню рецепты, я же не знаю, как перевести граммы в единицы веса в этом мире. Что же мне теперь делать?

С тех пор, как я так сосредоточилась на мысли о приготовлении сладостей, у меня это совершенно вылетело из головы, ведь всем нужно немного больше, чем просто ингредиенты и посуда, чтобы сделать хоть какие-нибудь сладости. Если вы не будете знать количество каждого ингредиента, то ничего и не сможете приготовить.

Когда я делала парукейки в доме Лютца, я все делала интуитивно, а это означало, что толщина, да и сам их вид каждый раз менялись. Так как вся моя аудитория была мальчишки, которых не заботило ни что, кроме о количества, мне все сошло с рук, но если я хочу сделать что-то всерьез, мне нужны бы точные значения.

Есть хоть что-то, что я могла бы с этим сделать? Какой-нибудь сладенький, который я смогла бы сделать, не имея возможности измерить ингредиенты в граммах...

Я попыталась вспомнить какие-нибудь рецепты, которые я могла бы сделать, не зная весов, и придумать что-то, что точно соответствовало бы книге, которую я читала о французской кухне.

- Эммм, я думаю, что мы должны сделать своего рода сладость, называющуюся "фунтовый кекс".

Фунтовый кекс, или же quatre-quarts, что с французского переводится как четыре четверти, это торт с равным количеством муки, яиц, масла и сахара. Если мы будем делать фунтовый кекс, то на самом деле не важен фактический вес ингредиентов. Все, что нам нужно будет сделать, это просто отмерить тот же все.

- Я не слышала о таком, - сказала Ильза. - Что это за сладость такая?

- Это сладость, в которую вы кладете равное количество муки, яиц, масла и сахара.

- Вы действительно хотите сделать что-то подобное?

Ильза посмотрела на меня испуганными глазами. Я немного вздрогнула, затем вернулась к своим предыдущим вопросам.

- ...Если вам он так не нравится, то мы сделаем что-то еще?

- Дело не в том, что он мне не нравится, просто точно ли вы знаете, как сделать что-то подобное?

- Да!

Я заставила ее пообещать, что печь будет готова к тому времени, как мы будем готовы в ней запекать кекс, а потом мы с Фрейдой ушли с кухни. После этого мы стали искать фартуки для нас двоих. Фрейда, которая никогда в жизни не помогала по дому, кажется, никогда раньше и не носила фартук. Одна из служанок откапала несколько и предложила их нам, спрашивая, не их ли мы ищем. Мы надели фартуки, а затем покрыли волосы большими платками, сложенные в треугольник.

Как только наступила время, когда мы обещали начать готовить, мы направились на кухню, где

находилась Ильза. Она посмотрела на нас сверху вниз, и радостный блеск мелькнул у нее в глазах.

- О боже, юная леди, - сказала она Фрейде. - Вы выглядите довольной!

- Это верно. Я буду помогать готовить! Это, как потрясающе!

К сожалению, у нас нет кастрюли для кекса, поэтому вместо нее мы нашли небольшой железный котелок. После чего мы приступили к работе.

- Как насчет того, чтобы объяснить мне, как все делать? - спросила Ильза. - Если я не буду понимать процесс от начала до конца, то я не смогу помочь вам.

- Разумеется - ответила я. - Во-первых, нам нужно взвесить ингредиенты. Затем нам нужно разогреть яйца до температуры тела, а затем взбить их вместе с сахаром.

- А как нам разогреть яйца?

- Мы могли бы наполнить большую миску горячей водой и поставить туда миску с яйцами.

- Ах, водяная баня. Получается, что прежде чем мы взвесим ингредиенты, нам нужно сначала нагреть воду.

В отличие от газовой плиты, мы не можем сразу же вскипятить воду. Это действительно очевидно, но так как я серьезно не делала торт раньше, будут абсолютно тривиальные детали, которые я не замечу.

- Взбивание яиц и сахара вместе - самая важная часть. После того, как их взбили до однородной массы, мы медленно добавляем просеянную муку. Затем добавляем растопленное масло, но очень аккуратно, чтобы ничего не испортить.

- Получается нам также нужно растопить масло. Как только все перемешаем, мы уже готовы все выпекать?

- Да, все верно.

Ильза, которая, кажется, поняла ход моих мыслей, достала мерную чашу и поместила ее на весы. Затем она стала давать нам указания о том, как правильно измерить ингредиенты. Пока Ильза проводила инструктаж для нас по использованию шкальных весов, мы с Фрейдой измерили равные количества каждого ингредиента. Тем временем Ильза стала нагревать воду.

Сначала мы отмерили яйца и сахар, затем нагрели их в горячей воде. Когда они стали до температуры тела, Ильза позвала нас взбивать их всем вместе. Их пенистость будет иметь большое значение на пышность кекса и его вкус. Прodelав это, мы с Фрейдой отмерили муку и масло.

- Так должно быть идеально, - сказала Ильза.

- Теперь обмажем внутреннюю часть сковороды маслом.

- Зачем?

- Если обмажем, то будем уверены, что нам будет легко взять торт.

Мы смазали маслом всю внутреннюю часть сковороды, затем слегка посыпали ее мукой. Поскольку у нас нет ни противня, ни чего-либо похожего на пергаментную бумагу, то у нас не было выбора.

- Далее, мы должны просеять муку?

Мы стали просеивать муку, следя, чтобы она не разлетелась повсюду. Мы просеяли ее в общей сложности три раза, так как было очень важно, чтобы она была воздушной.

- О, боже, - сказала Фрейда, - яйца были желтыми, но теперь они стали белыми, и они выросли совсем немного.

Пока Ильза взбивала яйца, ее венчик гремел об миску, Фрейда смотрела на нее с какой-то завистью. Совершенно очевидно, что она хотела помочь со взбиванием, поэтому Ильза со смехом предложила ей миску и венчик.

- Хотите попробовать?

- Хочу!

Она с радостью начала взбивать яйца, но очень быстро вернула миску. Без ручного миксера изготовление торта - очень напряженный процесс.

- Как выглядит? - спросила Ильза, показывая мне миску взбитых яиц и сахара.

- Идеально! Теперь добавляем муку.

Снова ставим просеиватель на верхнюю часть миски и медленно добавляем муку. Мешая деревянной лопаточкой, я добавила муку к яйцам и сахару.

-Надо смешивать это так. Следующим нужно добавить масло. Оно растаяло?

- Да, - сказала Ильза, - после того, как мы разогрели воду, я положила масло рядом с плитой.

- Мисс Ильза, пожалуйста, поменяйтесь со мной. Мои руки уже устали...

- Боже правый, - засмеялась она. - Ни у одной из вас, юных леди, нет сил.

Улыбаясь, она поменялась со мной. Мы добавили масло в тесто примерно таким же образом, а затем смешали все вместе. Фрейда принесла котелок, который мы заполним нашим кексом, она смотрела на все сверкающими глазами.

- Пока мы заполняем его, нам нужно ударять кастрюлю, чтобы у нас не было пузырьков.

Так как горшок такой тяжелый, я оставила его на Ильзу. С самого начала этого процесса казалось, что она не думала, что мы с Фрейдой действительно сможем что-то сделать, поэтому она услужливо следовала моим инструкциям.

- Пока все, пусть он выпекается в духовке, после все будет готово.

Поскольку я действительно не знаю, как использовать дровяную печь, я подумала, что оставить ее на Ильзу - лучшая идея. Когда она открыла духовку, оттуда тепло так и выходило. Она быстро положила кекс внутрь, а затем закрыла дверь с лязгом.

- Я думаю, что он будет готов к тому времени, как мы закончим уборку, - сказал я.

Мы попытались помочь Ильзе, пока она быстро перемещалась по кухне, убирая вещи, но было не понятно, мешали ли мы ей или же помогали. Фрейда, которая не могла перестать ерзать в ожидании, выглядела очень мило.

- Интересно, он уже приготовился?

- Пока нет, - ответила я.

Ах, задумавшись об этом, я поняла, что в этом мире нет никаких бамбуковых шампуров, не так ли? Как, черт возьми, я собираюсь проверить его готовность?

<http://tl.rulate.ru/book/6509/342496>