

## Интерлюдия: Рецепты десертов

Меня зовут Ильза и я повар в гильдии торговцев. Хм? Разве вам никто не говорил, что невежливо спрашивать у женщины, сколько ей лет?

Я выбрала свой путь с самого раннего возраста, путь повара. Этот выбор был естественным для меня, так как мои родители управляли рестораном. Когда я была совсем еще крохой, у них была маленькая тележка с едой, но, когда я уже подросла, я уже видела их, сидящих в маленьком магазинчике прямо у восточных ворот. Из всего того знания, которое они мне дали, еще до того, как я стала обучаться, я уже знал, как правильно готовить и имела гораздо лучшее представление о финансах, чем другие дети.

После моего крещения я обучалась в магазине, который принадлежал знакомым моих родителей, и я быстро начала изучать как можно больше новых рецептов. Я была такой счастливой, пока училась, поэтому я запомнила каждый рецепт, который попадался мне на глаза, я видела, как другие повара крадут их у меня, также я потратила долгие часы, пытаясь сделать рецепты еще лучше, чем они уже были.

Когда я переходила работать из магазина в магазин, мои умения становились все лучше, и в конечном итоге я обучилась до такой степени, что люди начали говорить мне, что, возможно, я должна работать на дворянство. Мои родители возражали против этого, говоря, что в таком случае есть шанс, что я никогда не смогу вернуться домой, если пойду на них работать, но я отмахнулась от их предостережений и все же пошла работать в благородный дом. Это ведь было правильно, правда? Как же я могла упустить возможность узнать рецепты, которые готовятся исключительно для знати?

Меня поставили работать в самой низкой должности повара, обрекая меня на подготовку ингредиентов и мытье посуды. Там я быстро начала воровать техники шеф-повара. Я узнала, что ингредиенты и приправы, используемые в блюдах знати, чрезвычайно сильно отличались от еды обычных людей. Даже тарелки, на которых они ели, были более экстравагантные, чем все те, что вы можете увидеть в любом ресторане в городе. Я каждый день тщательно изучала каждую малейшую деталь.

Однако это продолжалось всего несколько коротких лет. Независимо от того, как усердно я старалась, я уже достигла той точки, где я просто не могла уже подняться выше по служебной лестнице. В конце концов, в этом деле вам не помогут ваши умения, если вы хотите хоть как-то подняться на видное место в благородном доме, то вам поможет только ваша родословная и ваши связи.

Мои жалобы на это положение вещей дошли до ушей главы гильдии торговцев. Он как раз искал шеф-повара для работы в своем доме, но, когда он услышал о моем мастерстве и о том, что я оказалась в тупике в своей карьере, он тут же предложил мне работу. Он сказал мне, что его внука уедет в дворянский квартал, когда вырастет, и он хочет, чтобы я готовила для нее

еду, которую едят дворяне. Также он сказал, что не хотел бы, чтобы она столкнулась с какими-либо трудностями, когда она все же уедет жить в тот квартал совсем одна.

Я согласилась в одно мгновение. Мне наконец-то предоставили шанс продемонстрировать мои истинные навыки шеф-повара. Кроме того, мой шанс находился прямо в доме главы гильдии купцов, у которого было больше денег, чем у некоторых представителей дворян! Он позаботился о том, чтобы кухня была оборудована тем же оборудованием, что дворянские кухни, и организовал мне доступ к тем же ингредиентам и приправам. Эта работа предоставила мне именно то, о чем мечтал любой повар, идеальное рабочее пространство. И для того, чтобы в полную силу использовать такие идеальные условия, я старалась работать целыми днями, чтобы максимально использовать свое мастерство. У меня никогда не была жизнь более приятная и полноценная, чем эта.

Я была полностью уверена в своих силах.

Я очень гордилась всеми рецептами, которые я сумела собрать за всю свою карьеру.

Все было именно так. Пока не появилась Мэйн.

Это был шок.

Сахар - это такой ингредиент, который только недавно был привезен в этот регион из центра, и, несмотря на то, что он уже стал доступен мне здесь, в доме главы гильдии, то уж точно ни у кого в этом городе не было времени придумать, разузнать какие-либо кулинарные рецепты с его использованием. Я уже думала о различных возможных вариантах его применения, но еще не было достаточно времени, чтобы провести какие-либо удачные эксперименты с ним.

Несмотря на все это, Мэйн тут же рассказала рецепты десерта с ним, как будто она использовала сахар ежедневно в своей жизни. Ей не хватало физической силы и выносливости, чтобы приготовить все самой, поэтому десерт я полностью делала сама, но она ведь дала мне инструкции так четко, что было понятно, что она знает рецепт.

"Фунтовый кекс", который мы испекли, был таким пышным, полусухим десертом с изысканным вкусом. Ох как он таял во рту, он не был похож ни на один рецепт, с которым я когда-либо сталкивалась раньше, даже когда я готовила для знати.

Однако девушка, которая научила юную мисс Фрейду этому рецепту - простолюдинка, дочь солдата и красильщицы. Она не живет с легким доступом к таким предметам роскоши, как сладости. Единственным источником сладкого в ее рационе должны быть плоды и ягоды, которые она смогла бы найти в лесу.

Откуда она узнала этот рецепт?

После этого дня я начала экспериментировать с рецептом фунтового кекса, которому она меня научила. Я экспериментировал с тем, сколько пены нужно взбить в тесто, с температурой духовки, со временем готовки в ней и так далее. После бесчисленных вариаций, я создала то, что считала шедевром, лучшим кексом, который я смогла сделать со всем моим мастерством. Он был настолько хорош, что даже мисс Фрейда начала задаваться вопросом, "А можно ли это продать дворянам?".

Она сказала, что хотела бы, чтобы Мэйн попробовала его и сказала, какой он вкусный, и продала бы нам права на него. У Мэйн был пожиратель, так сказала юная леди, и что она ищет связей с дворянством. Мисс Фрейда подумала, что может предложить познакомить Мэйн с каким-нибудь дворянином, который предоставил бы ей благоприятные условия в обмен на права кекса.

Однако, несмотря на всю удачную схему мисс Фриды, Мэйн не показывалась, даже с приближением лета. Мисс Фрейда решила принять решительные меры, чтобы привести ее сюда, ведь Мэйн отказывалась сама приходить к нам, казалось, что она не понимала, что ее жизнь может вскоре закончиться.

- Добро пожаловать, Мэйн, - поприветствовала я ее. - Рада, что вы смогли прийти. Я испекла сегодня кекс, и хотела бы услышать, что вы думаете о нем.

После одного укуса фунтового кекса, который я улучшала снова и снова, она предложила свой план по улучшению его в обмен на мешочек сахара.

- Если натереть на терке кожуру феригина и добавить ее в тесто, то это изменит и запах, и вкус, и будет еще вкуснее. Так же вы можете добавлять и какие-нибудь другие вещи, они также изменят вкус. Что касается того, сколько именно нужно добавлять, то, пожалуйста, сделайте некоторые эксперименты самостоятельно. Также я скажу вам в качестве бонуса: если вы собираетесь преподнести такой кекс дворянам, то тогда вы можете тщательно взбить сливки и сделать окантовку вокруг края кекса, а затем украсить все фруктами, так он будет выглядеть действительно экстравагантно, - сказала Мэйн.

Я крепко сжимала свою миску, взбивая тесто для фунтового кекса с феригиновой кожурой. У меня не было никаких сомнений: Мэйн та, кто должна знать больше рецептов, ведь она так быстро рассказала сразу несколько идей по улучшению рецепта кекса.

Я хочу получить их все. Мне нужны новые рецепты.

Я хочу, заполучить рецепты, которые знает Мэйн.

- Ильза, Ильза! Я привела Мэйн!

Мисс Фрейда открыла кухонную дверь и ворвалась с огромной улыбкой на лице. С тех пор, как она решила, что собирается устроить дегустационную вечеринку, она была необычайно

энергичной. Она втянула в это всю семью и делала все, чтобы провести вечеринку успешно.

Так как она была очень слаба с самого рождения, когда я только начала работать здесь, я заметила, что она проводит большую часть времени в своей комнате. Теперь же было трудно представить, что передо мной именно мисс Фрейда, та самая девушка, которой нравилось проводить весь день, заперевшись в своей огромной комнате, считая деньги. Она так сильно изменилась, с тех пор, как она встретила Мэйн. Теперь же она горела желанием стать торговцем лучше, чем Бенно, который в последнее время все быстрее набирал силу в этом городе, и который заманивает Мэйна на работу к себе. Мисс Фрейда, конечно же, была из тех девушек, которые втягивают всю свою семью в то, что ее сильнее всего волнует.

- Ну а теперь, - начала Фрейда говорить Мэйн, - к этим вещам, к которым ты рассказала, можно было бы привлечь детей. Как ты думаешь?

Она отвела ее к столику в углу и начала раскладывать маленькие кусочки кекса, которые я приготовила. Кажется, она привела ее сегодня, чтобы задать вопросы про дегустацию. Мэйн осмотрела стол, а потом стала отвечать на вопрос.

- Ну, дети простолюдинов не смогут себе позволить такое, а вот дети торговцев, вероятнее всего, смогут назвать цену, да и у них, скорее всего, будет достаточно денег, чтобы позволить себе кекс, не так ли? А если они будут примерно ученического возраста, то они уже должны уметь читать... На самом деле, есть важная вещь, ведь когда кто-то вырастает, то он никогда не забудет ту пищу, которая нравилась ему в детстве.

- Ах, понятно... - пробормотала Фрейда, что-то записывая на своей деревянной доске.

Фрейда, казалось, принимала все это во внимание, но все это было очень странно для меня. Мэйн, благодаря своему пожирателю, медленно росла, трудно было представить, что она старше, ведь она выглядела такой очень молодой, некрещеной маленькой девочкой. Несмотря на это, она уже давала очень взрослые комментарии, ну ведь правда же?

- А вместо того, чтобы продавать весь фунтовый кекс, ты могла бы продавать его дольками. Можно продавать так его за меньшие деньги, что увеличило бы количество фактических продаж, я так думаю. Таким образом, ты завоеешь людей, желающих поделиться такой находкой со всеми своими знакомыми, или, может быть, они покупали бы их своим детям, поздравляя их с Крещением, и так далее...

- Я планировала начать продажи среди знати,- ответила Фрейда, - как десерт высокого класса.

Мисс Фрейда, которой принадлежало монопольное право на продажу, хотела, чтобы цена была на столько высока, на сколько это было возможно. Мэйн же хотела понизить цену немного да так, чтобы кекс можно было бы продать многим людям. Несмотря на то, что эти две девочки были одного возраста и пытались продать одну и ту же вещь, у них было совершенно разные подходы к этой проблеме.

- Я понимаю, что ты пытаешься выжать как можно больше из своей монополии, но все же сладости. Я думаю, что лучшая идея - это попытаться сделать кекс популярным, чтобы можно было привлечь как можно больше клиентов...

- Моя монополия продлится всего один год. Почему же я должна хотеть, чтобы он был популярен после этого моего года? Я бы предпочла продавать его исключительно зная в этот год и попытаться запросить цену как можно выше.

- Хм. Ну, в таком случае, если ты будешь использовать сезонные фрукты, то сможешь предлагать новые вкусы каждый сезон. Делая такие небольшие различия, ты сможешь удержать твоих постоянных клиентов счастливыми.

Говорит про сезонные вкусы? Мои уши сразу же уловили ее закулисные замечания. Поскольку в моей голове всплыли сразу же сезонные фрукты, то я с любопытством проникла в их разговор.

- Но ведь нет сезонных фруктов зимой или это не так? Что мы тогда могли бы использовать?

- Пару - это зимний фрукт, не так ли? Кроме того, вы могли бы использовать рампто...

Глаза Мэйн широко раскрылись и она прервалась на полуслове. Тишина неловко повисла в воздухе, и я подняла бровь. Мэйн нервно оглянула комнату, затем скрестила пальцы перед свитом.

- ...Дополнительная информация имеет свою цену.

По ее неловкому выражению лица, которое она сделала, можно было бы сказать, что она наконец-то поняла, что сказала, а ее ум, похоже, может блуждать в разговоре и бездумно раскрывать ценную информацию.

Фрейда захихикала. - Тогда сколько это будет стоить? Я уже приготовила довольно много денег, чтобы быть уверенной, что смогу заплатить тебе за твою информацию.

Мэйн, после того, как ей заплатили ту цену, которую она посчитала справедливой за свою информацию, часто рассказывала что-то дополнительно сверху за бесплатно. Мисс Фрейда говорила, что вместо того, чтобы быть скупыми и попытаться обмануть ее, лучше дать ей действительно справедливую цену и выстроить прочные, дружеские отношения взаимного доверия с ней - это будет лучше для нас в долгосрочной перспективе. Было немного удивительно услышать, как она это говорила, так как она ранее верила, что фундаментальная природа торговцев заключалась только в обмане.

- Эмм, ну чтож, я почти успела назвать "ромтопф", а это простой способ мариновки фруктов в роме. Для этого потребуется какое-то время, чтобы он стал достаточно вкусным, но так зимой

у вас будет что-то, что вы сможете использовать в фунтовом кексе.

- Как насчет пяти больших серебряных монет? – Предложила юная мисс Фрейда.

Если же это простое маринование фруктов в роме, то все остальное – это вопрос проб и ошибок. Я задумалась о том, как я все сама смогу приготовить, если, в худшем случае, переговоры полностью провалятся, но затем Мэйн посмотрела на мешок сахара.

- ...Поскольку сахар в действительности еще не распространился здесь на рынке, то это означает, что будет трудно для кого-либо еще производить “ромтопф”, верно же?

Похоже, что этот процесс маринования как-то использует сахар. В таком случае, вероятнее всего, стоило бы расспросить ее. В целом сахарная кухня все еще находилась на экспериментальной стадии, и никто еще не придумал настоящих рецептов. Я бросила взгляд на мисс Фрейду, которая аккуратно кивнула мне в ответ.

- Тогда, быть может, восемью маленькими золотых монет будет достаточно?

- Хорошо. Я расскажу вам, как его приготовить и как использовать его. Я не думаю, что есть какая-то необходимость в контракте, так как у тебя уже есть монополия, пока сахар не появится в массе на рынке, верно?

После того, как они приложили свои карты гильдии, чтобы закончить свою транзакцию, Мэйн указала на банку, стоящую на одной из кухонных полок.

- Нам понадобится вон та банка. У вас есть еще такая?

- Мы можем использовать и ее, - ответила я. - Сейчас в ней ничего нет. Что-нибудь еще нужно?

Пока Мэйн рассказывала свой рецепт, я бегала по кухне, собирая все нужное. Она сказала, что нам нужно будет несколько лютебелл, сезонные фрукты, и тщательно вымыть их, разрезать на куски примерно одинакового размера и положить в миску. Затем нам нужно будет наполнить миску на половину сахаром и оставить все так на некоторое время. Сахар, по ее словам, вытянет влагу из плода, поэтому мне нужно будет оставить все, пока сахар не будет выглядеть так, как будто бы он растаял.

- Мэйн, - начала спрашивать я, - вы же знаете, сколько стоит сахар? Вы уверены, что нам действительно нужно использовать все это так?

- Это консервант, - ответила она. - Если вы будете скупы с сахаром, то плод не приготовится и будет не съедобным. Также, вам стоит найти самый крепкий ром. Иначе плоды сгниют.

У меня появилось такое чувство, что эта девушка, которая торгует своими рецептами и правами на огромные суммы золота, на самом деле не понимала стоимости денег. Если бы она знала, что сахар буквально продают на развес в серебре, то она бы продолжила использовать его в таких огромных кучах?

- Как только вся влага будет высосана из лютебелла, то положите все в эту банку, а затем добавьте немного рома. ...Эмм, если какой-нибудь фрукт не будет полностью покрыт ромом, то тогда эта часть заплесневеет. После этого продержите все около 10 дней, и вы сможете добавить другой плод. Я думаю, что уже не сезон для пюхла и брэля, верно? Если положить туда кучу летних фруктов, то зимой их можно будет есть. Ох! Точно же. Я не думаю, что такое сработает с феригином.

Мисс Фрейда быстро записывала все важные моменты. Я же все записывала сразу в память, а также попутно перемешивала содержимое миски. Я уже видела, как влага высасывалась из плодов.

- Вы уже делали это? – Спросила я.

- Да. Я использовала тот сахар, который вы мне дали в прошлый раз. Это была моя первая попытка. Если все сделать правильно, то вы сможете использовать это при изготовлении фунтового кекса, или также вы можете использовать его в качестве замены варенья. Я думаю, что это было бы очень вкусно с “парфе” или вместе с “мороженым”...

Мэйн выглядела так, как будто она очень сильно хотела сама сделать все эти вещи, у нее был взгляд очарованный, смотрящий куда-то вдаль, у нее была на лице, пока она продолжала рассказывать. Мисс Фрейда вдруг вздрогнула, оглядываясь на стол.

- О нет! Мы стали отвлекаться. В конце концов, я привела тебя сюда поговорить о дегустации кексов.

- Ах, да, ты совершенно права. А что если, я хотела бы пригласить мистера Бенно. Это нормально?

- Почему же, позвольте спросить?

Резкий блеск проскользнул в глазах мисс Фрейда, когда она пристально посмотрела на Мэйн. Мэйн же почесала свою щеку, смотря куда-то в пространство, как будто бы она пыталась вспомнить разговор, который у нее был с Бенно.

- Эмм, ну, такая дегустация редко когда проходит, да? Он же заинтересован в том, чтобы увидеть, какие сладости ты собираешься продавать, да и он также заинтересован в том, чтобы просто прийти на само мероприятие.

- ...Понятно. Мистер Бенно, хммм.

Немного поразмыслив, мисс Фрейда вдруг подняла глаза, в них был какой-то блеск. Кажется, она что-то придумала. Она быстро повернулась и пошла к кухонной двери.

- У меня есть кое-что, что я должна спросить у дедушки. Я моментом вернусь. Ильза, пожалуйста, позаботься о нашем госте.

Благодаря тому, что Бенно, которого она односторонне считала своим соперником, придет на вечеринку, кажется, что огонь мисс Фрейды стал еще горячее. Оставив Мэйн со мной, юная леди быстро вышла из комнаты, как всегда так же элегантно.

- ...Она ушла, - сказала Мэйн.

- Обычно она так себя не ведет, - заметила я.

- Фрейда сказала то же самое о вас немного ранее, когда я рассказывала вам, как можно улучшить фунтовый кекс.

Она захихикала, а я вздохнула. Думаю, что я забылась, когда столкнулась с новым рецептом для меня, но мне показалось, что я не изменялась вообще.

- Твои новые рецепты сложные, - сказала я.

- ...Аааа. Прошу прощения за это.

- Ничего-ничего, незачем вам извиняться, - ответила я. - Я все равно хочу их знать. Почему бы вам не попробовать это? Я хотела бы услышать, что вы думаете.

Я отрезала доли от основного кекса, так же, как она научила меня делать. В одном кусочке кекса я добавила тертый феригин, пытаясь изменить его аромат, в другом кусочке я заменила медом часть сахара, и в еще один кусочек добавила грецкий орех. Затем я налила в чашку чай, который я подобрала, чтобы он соответствовал кексу, и поставила все это перед ней.

- Вау, все это выглядит так восхитительно! - Сказала Мэйн со сверкающими глазами. Вся сияя, она принялась пробовать каждый вид кекса, беря вилкой аккуратные кусочки от каждого кусочка и медленно поднося их ко рту. Точность, с которой она двигала вилкой и ее безупречная осанка напомнили мне молодую дворянку, которую я регулярно видела в прошлом, у которой были безукоризненные манеры поведения за столом, так тщательно вдолбленные в нее с раннего возраста. По крайней мере, ее отношение было точно не как у обычной девушки, которая не видела сладкого.



Она долго пила чай, казалось, что наслаждалась и им, а затем Мэйн издала долгий, удовлетворенный вздох.

- Я думаю, что мой любимый из всех этих был кекс с феригином?

- Почему вы так решили?

- Мне очень понравилось, как его вкус наполнял мой рот. - Она сделала еще один глоток чая. - ... Хм, а эти чайные листья тоже смогут пригодиться в кексе, - пробормотала она, сощурившись в свою чашку.

- А? Листья? - Переспросила я. - Не будет ли проблемой их съесть?

- ...Ах! - Произнесла она, пока ее руки взлетали, пытаясь прикрыть рот. - Я сказал слишком много.

Похоже, это может быть еще более ценной информацией. Я смекнула, а затем достала еще один полный пакетик сахара, такого же размера, как и в прошлый раз. Стол сильно загремел, когда я положила его.

- Я обменяю пакетик сахара на ваш совет, - сказала я. - Я буду нервничать, если мы оставим все это так. Вы сказали, что уже сделали этот "ромтопф", так что, вероятнее всего, сахар у вас уже на исходе, не так ли?

Честно говоря, я даже и не предполагала, что можно добавлять чайные листья в десерт. Десерты - это сладкое. Сахар же чрезвычайно дорогой, так же я слышала, что в центре страны стараюсь подчеркнуть его сладость. Я не могу себе представить, что добавление чайных листьев в кекс сделает его сладким. Кроме того, у меня недостаточно времени, чтобы экспериментировать со всеми различными видами листьев чая, чтобы достичь того, о чем она говорит.

Она напевала себе под нос, размышляя об этом некоторое время. - ...За пакетик сахара? Ну, хорошо. Вы готовите вкусные блюда для меня. - Она заулыбалась. - Если измельчить листья в порошок так, чтобы нельзя было их узнать, когда будете кушать, то добавление чая в тесто сможет изменить аромат кекса.

- Вы имеете в виду именно этот чай?

Я указала на горшок, в котором лежали листья чая, которые я заварила для Мэйн, и она решительно кивнул мне. Я посмотрела недоверчиво на горшок, а потом добавила дров в огонь печи. Я села рядом с Мэйн, пока она продолжала есть свои кусочки кекса, и я стала измельчать чайные листья. Думаю, я должна была попробовать этот способ немедленно. Мне было жаль, что я пренебрегла Мэйн, нашим гостем, но она улыбалась мне счастливо, сказав,

что она здесь только для того, чтобы что-то попробовать и что она довольна просто наблюдать за моей работой.

- Скажите, Мэйн. Не возражаете, если я вас кое о чем спрошу?

- Конечно же нет. Что за вопрос?

- У вас же не только хорошие идеи о сладостях, не так ли? Держу пари, у вас также есть идеи насчет супа.

- А?!

Мэйн замерла с вилкой во рту, смотря на меня с широкими, испуганными, золотыми глазами. В настоящее время мои руки были заняты взбиванием миски, полной яиц, поэтому я пожала плечами.

- Я подумала о этом, когда увидела, к чему вы не притронулись, когда вы оставались с нами. Вы съели все, кроме супа, помните? Сначала я подумала, что вам просто не нравятся овощи, но потом вы съели почти все, что я вам давала. У вас есть еще один очень вкусный секрет, не так ли, Мэйн?

- ...А вы очень проницательны, мисс Ильза.

Она вынула вилку изо рта и аккуратно положила ее на тарелку.

- Вы научите меня?

- Эмм... я на самом деле немного беспокоюсь за суп. Если мои обстоятельства немного изменятся, что мне придется заботиться об благородном, даже если я не хотела бы этого. Я надеюсь сохранить некоторые секреты лично для себя, так что я смогу иметь козырь в своих руках на случай, если они мне понадобятся, чтобы защитить себя.

- Ах, ну понятно.

Она выглядела такой измученной, что я решила больше не давить на нее, так что я просто пожала плечами. Я тоже когда-то работала в благородном доме, так что я знаю, чего она боится: различий в социальном положении и постоянной опасности оказаться не нужной. Вполне естественно, что она хочет иметь несколько козырей, и она действительно должна.

- Поскольку у вас есть временная монополия на сладости, я была бы рада проконсультироваться с вами об этом.

- На самом деле?!

Я сжала чашку в своих руках еще крепче. Мэйг вздрогнула, а затем быстро кивнула.

- Во-первых, хотя я и думаю, что этот вопрос появится у вас только после того, как вы начнете, каков все же ваш план, когда истечет ваша монополия на фунтовый кекс?

- А мистер Бенно встанет у нас на пути?

Мисс Фрейда всегда жаловалась, как Лютц и господин Бенно постоянно монополизируют знания Мэйн.

Мэйн задумчиво наклонила голову. - Хм, этого я не знаю. Я уверена, что он разозлится, если я скажу это, но не думаю, что это будет серьезно. Честно говоря, я не думаю, что что-нибудь изменится, если я расскажу и ему о моих рецептах десертов.

- Почему же?

- Ну, связи мистера Бенно с дворянством все еще не очень глубоки, поэтому я не думаю, что он сможет найти все ингредиенты или людей с навыками для их приготовления. Я не думаю, что у него есть возможность получения сахара, а если он не сможет нанять людей у дворян, то он вообще не сможет повара, как вы, не так ли? Я слышала от Фрейды, как глава гильдии нанял вас тебя.

Я была ошарашена, услышав такой откровенный анализ Бенно от Мэйн, об человеке, который по всем разумным описаниям практически являлся ее опекуном. Мэйн в своей манере думала кому же следует рассказать о таких вещах. Если я все правильно поняла, то я смогу разузнать чуть больше о ее рецептах.

Я посмотрела на нее, пока сыпала муку в свою миску. - Как насчет того, чтобы просто рассказать свои рецепты публике? Я с удовольствием все выслушаю.

- Да, если бы я знала готовку так же хорошо, как и вы, то я бы сама смогла все приготовить. Мне также очень нравится, как вы увлечены новыми рецептами, поэтому я тоже хочу вам помочь.

Ее слова настолько сильно осчастливили меня, что я должна была сдерживать свой крик радости. Ее слова, если перефразировать, заключались в том, что она признала мое мастерство. Она расскажет свои рецепты именно мне, а не Бенно, человеку, которому она так многим обязана.

- ...Но, если я просто расскажу все вам, то тогда я не смогу заработать на этом денег, а в этом есть какая-то несправедливость, поэтому я в довольно сложной ситуации.

Даже если сама Мэйн не нашла в этом прибыль, что очень важно, то весь остальной мир не согласен с этим. Кроме того, ее рецепты смогут вызвать хаос во всем остальном мире. У нее, вероятнее всего, есть идеи и для других вещей, кроме еды, вещей, которые вообще не имеют аналогов в этом мире.

Пока я смешивала растопленное масло в миске, я просто решила задать ей вопрос, который был у меня в голове так долго.

- Ну так, Мэйн. Кто вы на самом деле? В какой части мира вы узнали все эти рецепты?

- ...Эмм... во сне.

Недолго думая, я бросила на нее угрожающий взгляд. Должно быть, она пыталась надо мной посмеяться. - ...Что это было? - Спросила я.

Она беспокойно улыбнулась мне. - ...Ну это действительно так. Все это до сих пор было в моем сне, когда я пыталась попробовать все эти вещи.

Она тяжело вздохнула, прикрыв глаза, ностальгически всматриваясь вдаль, грустно заулыбавшись. Такое зрелое выражение ее лица вызвало у меня странное беспокойство. Она закрыла глаза, на короткое время, а затем посмотрела на меня, улыбнувшись самой большой, самую детскую улыбку, на которую только она была способна. До боли было очевидно, насколько фальшивая была эта улыбка.

- Но я действительно хочу просто распространить все мои рецепты поooooсюду, так что мне потребуются действительно хорошие повара, такие как вы, чтобы помочь сделать мне их!

Почувствовав, что было что-то, о чем она так сильно не хотела говорить, я вернулась к перемешиванию своего теста и решила согласиться с Мэйн и поменять тему разговора.

- А вы не можете сами сделать их?

- Я говорю про то, что я очень слабая, да и у меня нет нужных инструментов, так же я недостаточно хороша в кулинарии, поэтому я определенно не могу сделать ничего из этого. Но если у меня будут хорошие повара, то у меня есть тонны рецептов, с которыми я хочу поделиться со всем миром. Я просто не могу сделать это прямо сейчас.

Она помахала крошечными ручонками, жалко опустив брови. Я посмотрела на ее тонкие, бледные руки, вспомнив, как у нее не было сил взбивать яйца или размешивать муку. Так что, скорее всего, она права, она не может сама все приготовить.

- Ну, если вы когда-нибудь захотите чего-нибудь, то приходите ко мне. Я буду рада сделать все, что вы только захотите, всего лишь нужно будет показать мне, как это сделать.

Мое сердце трепетало от самой идеи воспроизведения рецептов Мэйн, которые она видела во сне.

Аааа, я уже с нетерпением жду этого! Что же там может быть скрыто?

Следя одним глазом за Мэйн, пока она продолжала есть свой кекс, я переместила тесто для моего нового чайного фунтового кекса в кастрюлю, а затем засунула его глубоко в горячую духовку.

<http://tl.rulate.ru/book/6509/372668>