

Хоть календарь и утверждал что сейчас уже весна а не зима, единственным признаком наступления нового времени года было меньшее количество метелей; холода же стояли по прежнему не милосердные, и погода уж точно на весеннюю и близко не походила. Но меньшее количество метелей означало, что Тули могла чаще навещать меня, а я же с каждым прошедшим днем была все ближе к возвращению домой, и я едва сдерживала нетерпение.

Однажды, в один из ее визитов, Тули принесла с собой маленький горшочек:

- Мэйн, а разве мы не должны были съесть вот это зимой? И что же нам теперь с этим делать? Так как тебя не было с нами, то мы и не трогали его, и мама теперь спрашивает "что с вот этим делать"?

Она поставила горшок на стол и открыла его. Мне тут же ударил в нос резкий запах алкоголя. В горшке находились фрукты падальцы, залитые вином - это был горшок с румтопфом что я оставила настаиваться дома. Я пискнула, только сейчас вспомнив, каких трудов мне стоило сделать джем этим летом.

- Гьяяя! У нас ведь теперь появился мед и сахар и мы еще и джем потом сделали в приюте, и я полностью забыла что у нас дома еще есть и это!

- ...Как я и думала.

Румтопф - смесь фруктов залитых вином - был полностью готов. Острые уголки нарезанных фруктов округлились, начав, растворятся в вине, а само вино наоборот загустело. Этот румтопф был полностью готов к употреблению. Но каким из способов его будет вкуснее съесть?

- Хм, что же выбрать? Раньше, при его приготовлении я рассчитывала съесть его с "мороженым" или же "пудингом", но из сладостей дома намного проще приготовить пироги с парузэ.

Занималась я румптопфом летом, когда даже и представить себе не могла, что всю зиму мне придется провести в храме. Я собиралась принести к Лютцу домой румптопф и сахар, а его семья предоставила бы яйца, молоко и свою помощь при изготовлении мороженого и пудинга, рецептами которых я бы с ними поделилась. После их приготовления, я собиралась насыпать сверху румптопфа и съесть то что получилось вместе с семьей Лютца. Но выполнить этот план мне не удалось из-за того, что у меня не получилось попасть к Лютцу домой.

Теперь же мне надо было придумать способ попроще как моей семье есть румтопф дома.

- А что, разве нельзя его просто выложить сверху пирогов с парузэ? - Спросила Тули.

- Сначала, наверно надо будет нарезать фрукты маленькими кусочками. Думаю, Папа будет очень рад, если вы с Мамой съедите все фрукты а ему оставите только вино. И если есть

румтопф не с паруз пирогом, то еще хорошо подойдут для этого Французские тосты! Помнишь, мы уже их делали раньше? Еще можно сделать, эмм... Можно сделать...

Обычно румтопф елся вместе со "столленом", традиционным германским фруктовым хлебом, но у нас дома не было духовки, а без нее его было не сделать.

- Мэйн, успокойся. Что же нам тогда по силам здесь приготовить? Паруз пироги ведь здесь делать нельзя, верно?

- ...Верно.

Я не хотела что бы Элла узнала рецепт паруз пирогов, что означало, что если мы воспользуемся помощью повара то делать их здесь было нельзя. А если сделаем их на кухне корпуса девочек, то имеющегося румптофа не хватит на приютских детей.

- Что же сделать? Лучше всего было бы сделать "столлен", но его приготовлению займет больше времени чем бы мне хотелось. Хмм... Может, мне стоит попросить Эллу что бы она приготовила нам тогда блинов?

-...Ты не против поделиться рецептом? - Насторожилась Тули, зная насколько дорого ценились мои рецепты Фрейдой и как они были важны для итальянского ресторана.

- Я думаю ничего страшного не случится, мне уже попадались на глаза кушанья похожие на блины, так что...

Я имела в виду галето подобное нечто, состоявшее из смеси мяса, грибов, яиц и сыра и после обернутое в тесто из гречишной муки и затем запеченное. Это продавалось в качестве закуски в местных харчевнях, но все же, я ни разу не видела сладких десертов сделанных на основе этих местных галет. По крайней мере, в тех заведениях и уличных лотках которые я посещала. В нижнем городе главным было по плотнее набить живот а не считающиеся бесполезными в плане сытости сладости.

- Фран, сколько времени у тебя уйдет что бы приготовить сливки?

- Это зависит от того как холодно на улице, а при нынешнем морозе, можно сказать что не много. Как много вам надо сливок?

Обернувшись, я увидела что у Франа диптих был уже в руках и он был готов тут же записать все мои указания.

Жир в необработанном молоке естественным образом отделялся от жидкости, если молоко выдержать на холоде, так что выходило, что до тех пор как у вас было на руках молоко, сделать сливки было не так уж и трудно. Хотя, приходилось соблюдать определенную осторожность:

стоит переборщить с отливом воды и вместо нормальных сливок получились комковатые.

- Чашки сливок и чашки молока будет достаточно.

Мы могли бы сделать галеты используя гречишную муку с кухонной кладовой но для блинов я предпочла использовать пшеничную.

Сладости, в которых используется сахар обычно предназначаются для столов аристократов, и уж если я собираюсь использовать кухню в моих покоях то лучше сразу стремиться к уровню блюд титулованной знати чем имитировать то что едят в нижнем городе. Сегодня же мы собирались отведать тонких блинчиков со взбитыми сливками и посыпанными сверху мелко нарезанным румтопфом.

Фран отправился в аристократическую часть храма за сливками, ибо именно там находился огромный ледник, и пока он отсутствовал я принялась записывать рецепт блинчиков. Элле придется готовить их следуя в точности моей рукописной инструкции.

- Тули, это некоторые люди делают вот такое кушанье они, ммм, смешивают гречишную муку с водой и солью, у них получается жидкое тесто, которое потом запекается вместе с ветчиной и сыром, тебе это ничего не напоминает?

- Ээ, бушлеты?

- Да, похоже на то что я слышала. - Не зная как здесь называются галеты, я записала "сделать такими же тонкими как бушлеты".

Когда я закончила с рецептом, как раз вернулся Фран с двумя кувшинчиками в которых соответственно были молоко и сливки. Он сначала отнес их на кухню, перед тем как подняться на второй этаж где я показала ему доску диптиха с рецептом на нем:

- Фран, пожалуйста попроси Эллу сготовить вот это. Скажи ей что это готовится как бушлеты и что ей не надо ничего добавлять в них - мне нужно только испеченное тесто. Мне кажется, этой подсказки будет достаточно что бы она поняла что от нее требуется. Когда же все будет готово, сложи то что получилось на тарелку и принеси к нам.

- Будет исполнено.

Я передала рецепт Франу и в этот момент поднялась на ноги Тули, сжимая в руках горшочек с румтопфом:

- Умм, Фран, а можно мне посмотреть как она будет готовить? Если что я и помочь смогу! - Из ее поведения становилось ясно насколько Тули хотелось увидеть профессионального повара за работой, поэтому я решила помочь ей.

- Фран, Тули привыкла готовить по моим рецептам и не будет мешаться под ногами. Постарайся упростить Элли поработать вместе с ней. Я бы и сама хотела сходить на кухню но понимаю что это только заставит всех нервничать и помешает работе. Я же буду ждать здесь, пока ты следишь за Тули.

Как по мне так делать сласти вместе было очень женственным и очень милым занятием. Всю зиму Элла работала на моей кухне вместе с помогавшими ей Николь и Моникой, и судя по их голосам на перерывах им было очень весело. Мне тоже хотелось заняться готовкой на пару с Тули но как у ученицы храмовой жрицы у меня не было другого выхода как сидеть на месте, соблюдая сословный этикет.

- Жизнь аристократов совсем не такая легкая как кажется, хех? - Посмотрела на меня с симпатией Тули, понимая что на самом деле я не обладала свободой действий даже в своих собственных покоях.

Я ответила ей согласным кивком головы. Здесь, в храме, я была белой вороной, выходцем из совсем другого сословия, так что, было очень приятно иметь кого то кто тебе искренне симпатизировал и сочувствовал.

- Живущие здесь люди уж слишком озабочены соответствием лишь своего облика тому что почитается приличным и достойным.

- ...Облика...Это ты про носки?

Я и Тули тут же посмотрели на мои ноги, после чего встретились взглядами и расхохотались в унисон. Да уж, играть роль аристократки до мозга костей было очень непросто.

- Ээ, Сестра Мэйн, а при чем тут "носки"? - После того как Фран и Тули отправились на кухню, в комнату вошла Делия, глаза которой блестели от неутоленного любопытства. Я не смогла сдержать улыбки; всегда когда в разговоре упоминалась одежда или прическа, Делия немедля встревала в него

- Это была шутка о том насколько бесполезны эти носки.

Мои носки были сделаны из тонкой ткани и доходили мне до середины ляжек, где удерживались на месте полосками из ткани, так как резина в этом мире еще была неизвестна. Поэтому каждое утро нового дня проводимого в храме я начинала с того что на талии затягивала пояс их того же материала, затем натягивала на ноги носки которые прикреплялись к поясу длинными полосками ткани. Выходил хоть и весьма примитивный но все равно действенный вариант пояса с подвязками. Следом шла очередь чего то наподобие кюлотов, что были очень тонкими и заканчивались ниже колен и затем обвязывались вокруг ног также ниже колен. Это все и близко не было равно по качеству и удобству тому нижнему белью которым я пользовалась в мою бытность Урано, особенно раздражал эээ, скажем так, относительно свободно гуляющий там любой ветерок. И только после я накидывала сверху длинную рубаху.

Но главным было то, что ни в коем случае не допускалось что бы были видна обнаженная кожа моих ног.

Демонстрация участка ничем неприкрытой кожи на ногах воспринималось чем то крайне постыдным среди высших кругов общества нижнего города и особенно аристократов, так что мужчины и женщины всегда носили носки. Это считалось одним из основных правил соблюдения достойного и приличного внешнего вида, любой, кто не следовал этому правилу считался сущим бесстыдником.

Носки я начала носить только после того как компания Гильберта выдала мне комплект одеяния ученицы, а в храме носят носки все, даже серые жрецы и жрицы.

- ...Сестра Мэйн, а что вы имели в виду, когда сказали что носки бесполезны?

- В отличии от храмовых, носки в нижнем городе делаются с упором на то что бы они выполняли свое главное предназначение.

Носки нужны для тепла, а не для моды. Их носят только в холода и уж никак не летом. Когда наступает зима мы натягиваем на ноги почти самые настоящие мешки сотканые из шерсти, которые мы затем обвязываем вокруг ноги. Наши носки закрывают только щиколотки, что значит, что оставшееся место до колен мы закрываем гетрами, тоже сделанными из шерсти, а так как защитится от холода очень важно сверху все это еще обзаводится дополнительной защитой в виде как минимум одних штанов, что все вместе позволяет чувствовать себя более менее тепло даже зимой.

- Но тогда носки у Тули получается очень не красивые на вид, и совсем не модные, - с недовольством в голосе ответила Делия.

- Так и есть. Но бывают иногда времена, когда человек выберет скорее теплую вещь чем модную.

- ...Если вам так холодно, почему вы тогда просто не купите высокие ботинки?

Аристократы были так озабочены своим внешним видом и соблюдением моды что они не использовали шерстяных гетр. Вместо них они носили подбитые мехом ботинки что доходили своими голенищами аж до колен. И я так думаю, уж эти то ботиночки должны быть достаточно теплыми.

Но из-за того что я не знала что в храме не дозволено носить шерстяные гетры, и у меня уже не было тогда на руках больше денег после всех своих покупок, так что я не озаботилась заказать себе такие высокие ботинки. Вместо этого я использовала невысокие кожаные ботинки что обычно носили ученики компании Гильберта, а те ведь были созданы с расчетом на скорость передвижения а не сохранения тепла.

- Эх, если бы я была взрослой и могла их спрятать за длинной юбкой...

Эти носки были бесполезны как защита против холода когда я шагала даже по коридорам и залам храма, но когда я однажды попробовала натянуть гетры, Розина потребовала что я немедленно сняла их: моя юбка доходила только до колен, и это значит что гетры будут сразу замечены. Я испустила полный разочарования вздох, и Делия тут же одарила меня недовольным взглядом:

- О Боги! Ни в коем случае нельзя идти против моды, даже если вас в этот момент никто не видит!

Ого...Приверженность моде и стилю Делии это и впрямь нечто особое.

Меня больше заботило тепло чем мода, но так как я была сейчас в Риме, то приходилось поступать так как и остальные римляне.

- Теперь то уж я не забуду заказать высокие ботинки с меховой подбивкой к следующей зиме. Мне бы не хотелось повторять свои нынешние страдания еще раз.

- Да уж, конечно следует.

- Сестра Мэйн, - вмешалась в разговор Розина, прервав свою работу, - вам следует поскорее заказать новую обувь. У вас ведь нет даже одной пары модных туфель, достойных того что бы их могла одеть молодая госпожа. Мне кажется, что мудрее всего будет вам попросить Хозяина Бэнно вызвать для этого обувщика.

Она посоветовала мне это, так как с каждым днем Весенняя молитва становилась все ближе, и я могу столкнуться с непредвиденными но явно нежелательными последствиями если у меня к тому времени окажется на руках только пара самых простых ботинок.

- Еще достаточно времени что бы обувщик смог исполнить ваш заказ до Весенней молитвы, но если только вы сделаете его очень скоро.

- Розина, пожалуйста, с этого момента напоминай мне о таких событиях к которым я должна подготовиться заранее.

- Будет исполнено, с сегодняшнего дня я буду внимательно следить за тем что бы не забыть предупредить вас о подобном. Сестра Мэйн, я просто была не уверена что вы и так не помните об этом.

Розине никогда в голову не приходило, что у меня могло быть из всей обуви одна единственная пара ботинок. Она то думала что у меня просто много одинаковых пар. И только когда я начала жить в храме она осознала эту ошеломительную для неё истину.

Жителями нижнего города использовались два типа обуви: деревянные, наподобие сабо, которые носили только бедняки, и кожаная обувь, что носили только хорошо обеспеченные люди. Тем же кому было не по карману деревянная обувь оборачивали вокруг ступней всевозможные тряпки или же просто ходили босиком, что не было такой уж диковиной.

До тех пор пока мне не выдали комплект одежды ученика компании Гильберта я всегда носила деревянную обувь, и мне ни разу не приходило в голову что мне может понадобится купить новую прежде чем я изношу мою нынешнюю. Мое теперешнее окружение заставило меня изменить мои прежние взгляды на обувь, когда в свою бытность Урано я владела несколькими парами обуви, каждая из которых имела свое отдельное предназначение и не считала это чем-то выдающимся.

Я разложила диптих и записала «Попросить у Бэнно что бы он заказал обувь».

- Сестра Мэйн, какую кожу вы предпочтете для своей обуви? Лошадиную? Свиную? Ох, а как насчет того что бы заказать пару матерчатой обуви, просто на всякий случай? – Засверкали глаза у Делии. Она и вправду не могла устоять перед чем-то связанным с внешним видом и модой.

Но к несчастью для неё, я была абсолютно безграмотна в отношении всего, что касалось моды. И уж я конечно не собиралась делать заказ даже не зная какие стили были сейчас популярны и какие материалы для изготовления чаще всего использовались, и всякое тому подобное. Я решила перепоручить все это Розине и подучится, наблюдая за ней со стороны.

- Я доверяю Розине право решения какая обувь мне лучше всего подойдет. Пожалуйста, закажи ту, которой мне придется чаще всего пользоваться в ближайшем будущем. Если заказ сделаю я, то боюсь, у меня на руках окажется новая пара ботинок схожих с теми, что я ношу сейчас.

- Я понимаю и вы можете положиться на меня в этом.

Розина принялась объяснять какую обувь стоит одевать на какие события, и достаточно скоро с кухни подошли с тарелками в руках Фран и Тули. На одной были свежайшие, только что взбитые сливки, а на другой мелко нарезанный румтопф.

- Делия, пожалуйста, приготовь чаю.

- Будет исполнено.

Исполняя приказ Франа, Делия тут же направилась на кухню. Фран же с Тули аккуратно разложили на столе столовые приборы, после чего Фран снова ушел на кухню и вскоре вернулся с тарелкой на которой лежало два круглых, только что испеченных блина. Один для меня другой для Тули.

- Прошу прощения за то что вам пришлось ждать, Сестра Мэйн.

Фран опустил тарелку на стол. Блины выглядели именно так как в моих воспоминаниях. Сладкий запах защекотал мне нос и заставил расплыться в улыбке.

- Я помогала резать вот это! – С гордостью сказала Тули указав на тарелку с румтопфом. Затем она рассказала мне какая же умелица Элла и как усердно работали ее помощницы.

- Фран, прошу прощения, но не мог бы ты также принести немного меда? И еще, попроси Эллу, если это возможно, подойти сюда.

- И с какой же целью она здесь необходима?

- Я желаю показать ей, как выглядит завершающая стадия приготовления этой сладости. В будущем, она сама будет делать их от начала до конца.

Я знала что Франу не понравится идея приглашения повара в мои покои, но я не хотела что бы Элла подумала что для того что бы правильно приготовить блины нужно всего лишь сделать жидкое тесто и испечь его.

- Сестра Мэйн, я и сам могу показать ей, что необходимо сделать для завершения кушанья, все что мне для этого надо так это что бы вы мне показали что надо делать.

-Что ж, Фран, тогда смотри внимательней.

Я набрала в ложку взбитых сливок и размазала их примерно по одной шестой части блина со стороны ближайшей ко мне половины. Затем набрала опять же в ложку нарезанного румтопфа и аккуратно просыпала его сверху сливок.

- Сливки надо наносить на ближайшую к тебе половину блина, так чтобы при этом образовался треугольник из сливок. Лучше всего если слой их будет скорее тонким чем толстым. Затем сверху высыпается румтопф – чем больше тем лучше. Не важно если под рукой нет румтопфа, в какое время года больше всего каких фруктов, те и сойдут для его замены, так что тут не стоит придерживаться каких то строгих правил.

По ходу своего объяснения я добавила на румтопф немного меда, после чего сложила блин на пополам и затем свернула его в трубочку.

- Вот это позволит вам есть блин руками. Если же вы желаете использовать для этого столовые приборы как аристократ, то вам будет достаточно сложить его несколько раз без свертывания в трубочку. После чего вам перед употреблением останется только украсить его сливками, фруктами и медом.

Я развернула трубочку блина на тарелке, и по краям его выложила сливки, румтомпф и мед в приятный взгляду узор.

Фран часто заморгал, при виде готового блина.

- ...Это кушанье явно достойно стола аристократа.

- Оо, это так красиво! Я уверена что и на вкус все это просто невероятно, Мэйн! - Тули, брызжа энтузиазмом, стала украшать блинчик на своей тарелке.

Делия, полная любопытства, не отрываясь следила за всеми нашими действиями. Как бы ей самой не хотелось попробовать она должна была дожидаться пока не закончим есть мы. Хотя я и думала что это грустно, что я не могу есть вместе со своим слугами, но на этот счет существовал непреложный запрет.

- Готово! - Воскликнула Тули ну очень довольным голосом, глядя на свою тарелку. Учитывая что она делала это в первый раз, украсить блин на тарелке у неё получилось очень даже неплохо.

- О могучие Король и Королева бесконечных небес, которые даровали нам свою милость в виде тысяч и тысяч жизней что нам дозволено поглотить. О могучие Вечные Пятеро, что властвуют над землями смертных, я направляю к Вам свою благодарность и молитвы и да примем мы участие в трапезе, милостиво дарованной нам.

Я отрезала от блина небольшой кусочек, на котором не было взбитых сливок и положила в рот. Тесто было мягким, немного сладковатым, и с едва заметной хрустинкой по краям. Теперь я отрезала кусочек со сливками. Умм, гладкость сливок и тягучесть теста, сами по себе они не обладают какой либо заметной сладостью но добавленный мною ранее мед возместил всё недостающее. Несколько движений челюстью и наконец мне на зубы попался кусочек фрукта из румтопфа. В то же мгновение что я укусила его, мой рот наполнился резким вкусом алкоголя и каким то взрывным ощущением сладости.

- Тули, как оно тебе?

- Мэйн, это так вкусно! - Улыбнулась мне во весь рот Тули, губы которой были перепачканы в сливках.

- Тули, у тебя весь рот в сливках.

- Это потому что их непросто съесть.

Для того что бы с достоинством есть блинчики используя столовые приборы нужно обладать хорошей координацией. Я улыбнулась, а затем и засмеялась при виде сражения Тули с

блинчиком, по результатам которого сливки оказались у нее не только на губах но и вокруг них. При виде этого мне пришло в голову что еда намного вкуснее когда ты ешь не в одиночку.

- Это просто нечто! В следующий раз я хочу поесть «заварного крема». Может, у нас получится сделать его в твой следующий приход, Тули?

- Новая сладость? Здорово! Не могу дождаться!

Как же мне хочется оказаться дома и поделиться всеми этими вкусностями и неопишуемым счастьем общей трапезы с моей семьей.

Дорогие читатели, несомненным фактом является то что сервис поиска ошибок на рулейте значительно уступает таковому на Фикбуке с его "Публичной бетой". Если вы решили уделить немного своего времени и сил "поимке блох", пожалуйста, указывайте предложение с ошибкой целиком, это намного упростит мне поиск и последующее исправление. Я ведь все таки не редактор и в мои функции подобная работа не входит.

Для вас переводил Фаат.

<http://tl.rulate.ru/book/6509/977651>