

По моей просьбе милый брат Сильвио отправился в лес за дикими травами. Дикие травы, ягоды, а, если попадутся еще и первые грибы, получится вообще замечательный ужин.

Чем больше ингредиентов у повара, тем больше у него возможностей приготовить различные вкусные блюда.

У нас осталось ещё немного теста, на батон который мы испекли ушла примерно половина, но, когда я заглянул в миску, она вновь оказалась полная.

- Почему так много теста?

- Это называется подъём! Тесто увеличивается в размерах за счёт набухания дрожжей. Это происходит достаточно медленно, поэтому, чтобы приготовить много хлеба из небольшого количества муки, нужно время!

- О, оно как моя сестра, она тоже медленно растёт!

- Эй! Если она об этом услышит, нам обоим конец.

- Они с матерью в комнате что-то обсуждают, я слышал это когда ходил к Сильвио.

Если быть точнее, то скоро моей сестре исполнится 13 лет, по меркам этого времени, она уже взрослая, и скоро ей можно будет выходить замуж. Вот только она всё ещё похожа на ребёнка. Её тело совершенно не сформировалось как у девушек, от мальчика она отличалась только лицом и длинной копной волос.

Если говорить о красивых женских.... Фруктах! То победительницей среди детей нашей деревни будет Эмма, за ней Шейла, а моя сестра будет стоять где-то в конце списка. Эмма была прекрасной обладательницей двух грейпфрутов, Шейла апельсинов, а вот сестре достались вишни....

Даже наши служанки – Сара, Мина и Мел - обладали достаточно интересными формами для их возраста.

Самое интересное, что матушку можно назвать обладательницей достаточно красивого бюста, но видимо эти гены не достались Элионоре!*

Мы с Бартоло продолжили готовить, расходуя остатки теста, и, когда он достал из печи новую порцию сладостей, на кухне появилась Элионора.

- А мы как раз о тебе вспоминали. Ай!

Бартоло дал мне подзатыльник, да так, что сестра громко засмеялась, но быстро перестала, ибо её заинтересовали длинные палочки в корзинке.

- Это новые сладости, можешь попробовать!

Остатки теста мы пустили на длинные сухие палочки с орехами. Они не сладкие, но отлично сгодятся в качестве небольшого перекуса, когда захочется покушать, а обед не скоро. Элионора взяла одну и откусила, её лицо наполнилось счастьем.

- Вкусно!

- Тогда можешь взять парочку и не забудь поделиться с мамой!

Мы продолжили приготовление ужина. Сильвио вернулся через пару часов и принёс все что нужно, так что мы были готовы к продолжению готовки.

Хлебные палочки, которых мы наготовили на неделю, разошлись за два часа, после того как моя мама с другими девчатами устроила чаепитие в саду. После чего нам был дан указ, мы должны были испечь новый недельный запас хлебных палочек.

Хорошо, что я успел спрятать в свой карман около тридцати штук, этого мне хватит на ужин. Масло в сковородке разогрелось, Бартоло сделал новую порцию заготовок и мы уже можем начать готовку.

Масло начинает кипеть, и я закидываю туда по несколько штук за один раз. Через несколько минут достаём палочки из масла, и можно повторять процедуру.

- Как ты определяешь температуру масла, при которой нужно закидывать, чтобы приготовить всё правильно?

- По пузырькам. Когда масло разогревается до нужной температуры, оно начинает пузыриться, и это означает, что пора начинать жарить хлебные палочки.

По кухне разносится приятный запах жареной пшеницы, и мне это нравится. Когда тесто из другой, более грубой, муки, блюдо получается не таким вкусным.

В этот раз мы решили немного поэкспериментировать, обсыпая палочки различными добавками. Сахар, тёртый орех, сладкий мак, маленькие кусочки фруктов. Повернувшись, я смог увидеть, что из дверного проёма виднеются сразу Мина, Сара, Мел, матушка Элна и Элионора, все они сбежались на запах свежей выпечки.

Они съели прошлую партию всего час назад, а уже смотрят на нас такими глазами, как будто мы не кормили их пару месяцев.

- Может пора ставить чайник? - спросил меня Бартоло, не отвлекаясь от готовки.

- Похоже пора, иначе наше с тобой существование может быть под угрозой.

Через полчаса мы вынесли сладости в гостиную, нас уже все ждали, и даже служанки сидели за семейным столом. Сначала меня это немного смутило, но мы были готовы к такому, потому что изначально готовили на всех. Когда я посмотрел на отца с вопросительным взглядом, тот просто пожал плечами, показав мне, что ничего не имеет против.

Жареный хлеб и хлебные палочки были отлично восприняты среди женщин, а вот отец и брат отнеслись к ним как к обычной вкусной еде. После нашего чаепития девушки собрали остатки палочек и хлеба и вместе с полным чайником отправились в сад.

Не смотря на отсутствие словесной похвалы, они с огнём в глазах поедали наши блюда, не это ли лучшая похвала для повара?

Первоначально мы планировали наготовить и на ужин, но сладости съедены, и теперь придётся готовить к ужину что-нибудь отдельное. В следующий раз нужно будет увеличить количество

вкусов палочек, добавляя в них варенья или мёд.

На ум приходит только темпура**, думаю подойдут курица, картошка и другие овощи. Не нужно будет делать очень много, поскольку это только добавит нам проблем, да и много жирной пищи не лучшая идея для ужина.

Прежде всего, нужно сделать сам темпуру, вот только готовый продукт не купить в магазине, а потому придётся готовить всё самому и с нуля. Для начала надо смешать яйца с холодной водой и добавить немного муки.

- Как мне это резать?

Бартоло положил немного грибов, которые принёс Сильвио, но их было совсем мало, буквально пять штук.

- Маленькими кольцами, чтобы было достаточно легко жарить.

Когда работаешь с маслом, надо одеваться в специальную одежду, так что мне пришлось переодеться из обычной рубашки в плотную тренировочную форму с длинными рукавами.

Бартоло обмакивает один кусочек гриба и закидывает его в масло. Горячее масло выпрыгивает из сковородки, но Бартоло благодаря своим навыкам успевает отпрыгнуть ещё дальше.

- Эй! Разве оно не должно быть мирным.

- Хах, я же тебе говорил, надо переодеться.

- Готовь-ка ты сам это убийственное блюдо!

С короткими рукавами и правда можно получить ожог, так что я стал готовить сам, пока Бартоло занимался шинкованием продуктов на маленькие кусочки. Около меня стояло две тарелки, в первой лежали свежие овощи, в другой - уже обжаренные.

Если у вас немного масла, то сначала нужно обжарить именно овощи, после - морепродукты, и только потом уже мясо. Если начать жарить мясо первым, оно испортит масло, и потом овощи будут отдавать привкусом жаренного мяса, что не очень хорошо скажется на вкусе блюда.

Сначала были грибы, потом морковь, лук и дикие овощи. Мелко нарезанные листки картофеля особенно вкусные при жарке в темпуре.

- Овощи закончились, теперь пора резать курицу!

Бартоло достал другой ножик и уже им умело разделал курицу на маленькие кубики, да так, что я не успевал следить за его движениями. Интересно, где он так научился орудовать ножом?

Когда Бартоло закончил резать курицу, я передал ему готовку с маслом, перед этим отправив переодеться во что-нибудь с длинными рукавами, а сам пока взялся за чистку креветок. У меня есть немного, они будут идеальным блюдом для ужина. Масло правда придётся сменить.

Я вновь заметил, как на кухню заглядывали Элионора и Мина, наверное, на запах жаренного куриного мяса, который разлетается по всему дому. В следующий раз нужно будет поговорить с отцом о покупке дверей в кухню. Готовить под пристальным вниманием 10 глаз мне не хочется.

- АААА! ЖАРКО! ЖАРКО! ЧТО У МЕНЯ НА ЛБУУУ!

Бартоло на лоб прилетела небольшая капля масла, от чего он и закричал. На крик прибежала Элионора, которая как раз стояла по ту сторону дверного проёма.

- Что случилось?

- Ничего, просто Бартоло обжёгся маслом.

- А что вы такое готовите?

Я достал один кусочек мяса прямо из сковородки и протянул ей на отдельной тарелке. Она просто схватила его и забросила в рот. Один из минусов моментальной готовки состоит в том, что обжаренный кусочек лучше не пробовать в ближайшие пару минут, ибо внутри ещё высокая температура и можно обжечься.

- Жа..Гор...Бл...

- Что такое, сестра?

Она высунула язык и попыталась обмахивать его руками.

- Держи!

Она протянула ко мне руки, и я насыпал туда немного маленьких кусочков льда. Закинув их себе в рот, она удалилась к матушке за помощью. Будет знать как лезть к повару во время готовки!

В этот вечер мы подали ужин из овощей, кусочков курицы и креветок. Вся наша семья высоко оценила продукт и попросила почаще баловать их новинками.

И только сестра смотрела на меня глазами полными гнева, но с каждым новым кусочком её гнев переходил в милость.

* Автор тут развивает целый монолог по поводу размеров груди основных персонажей без всяких метафор, а просто, откровенно говоря, про размеры. К чему это, я не знаю, да и немного не в тему, ну назвал бы сестру доской и всё! Ладно, вообще я решил немного скреативить, чтобы не обижать наших прекрасных дам, читающих данное произведение.

**Темпура – это не отдельное и конкретное японское блюдо, а целая категория блюд традиционной кухни страны восходящего солнца. Готовят их обычно из разных морепродуктов, рыбы и овощей, которые окунаются в кляр, а затем жарятся во фритюре.

<http://tl.rulate.ru/book/7913/3461388>