

Скоро мне исполнится восемь лет.

Через несколько дней мы проведем спокойную вечеринку по случаю моего Дня Рождения куда позовём лишь с близких родственников, а также мою подругу Мину.

Но последние дни, мне как-то не до праздника.

Я сильно волнуюсь.

В последнее время мама чувствует себя не очень хорошо...

Она быстро устает и всё время какая-то вялая.

Наш семейный врач посоветовал ей больше отдыхать и меньше нервничать.

Поэтому мы с отцом подумали, что было бы лучше, если бы она пропустила мой праздник, но когда мы предложили это ей...ох, она так зыркнула на нас, что папа даже вздрогнул. В итоге она заявила, что день, когда Лилиана становится на год ближе к взрослой жизни, очень важен, и она ни за что не пропустит это.

Ну и раз уж мы не смогли отговорить маму, мы приступили к подготовке торжества. Несмотря на то, что мой отец граф, мы бедные, потому маме пришлось самой делать большую часть работы по дому.

Но из-за её самочувствия, мы с отцом разрешили ей только давать указания слугам и следить за их работой.

Либо, в крайнем случае, она будет помогать тому, кто уже делает что-то, что требует времени, но в любом случае она настроена работать.

И кто как не я должна помочь маме, когда ей нездоровится!

Поэтому я решила помочь с работой по дому.

Для начала я собиралась помочь с более легкой работой, но мне ничего не разрешили сделать, потому что это якобы слишком опасно для детей.

В моей предыдущей жизни я жила в семье без отца, поэтому маме приходилось много работать, чтобы содержать нас, соответственно это означало, что я выполняла всю домашнюю работу.

И поэтому я уверена в себе, когда дело доходит до домашней работы!

И, прежде всего, есть проблема, которую я хочу решить.

Эта проблема - приготовление еды.

Обычной едой в этом мире являются фасоль и хлеб с овощным супом, далее еда дополняется другими ингредиентами в зависимости от времени года. Типичные гарниры - это мясо на гриле с соусами, колбаски с сыром, омлеты и тому подобное.

Для меня, как человеку из другого мира, где в основном ели пищу разных стилей и национальностей, я бы предпочла еще несколько вариантов.

К счастью, продукты питания этого мира имеют ту же текстуру и вкус, что и в моем прошлом мире.

Но это совсем не означает, что здесь есть что-то вроде супермаркета с удобным доступом ко всем ингредиентам круглый год.

Надеюсь, еще не все потеряно, да?

В этом мире искусство приготовления состоит из выпечки, кипячения, нагревания, жарки, чистки и нарезки овощей и трав.

Но ведь существует и много других кулинарных техник, верно?

Да, думаю на этот раз я брошу себе вызов.

Честно говоря, я давно хотела попробовать поработать на кухне, но до сих пор она была для меня запретной зоной.

Как-то раз я со слезами на глазах попросила шеф-повара о помощи.

Вот тогда-то я и столкнулась с проблемой.

Я не смогла точно сказать ему, сколько ингредиентов следует использовать...

В рецептах часто пишут неточно, вот сколько это - «немного»?

Правильное количество - это то, сколько вы сможете схватить, зажав большим и указательным пальцем, но из-за того, что это касалось всех ингредиентов, мы серьёзно встряли.

В итоге мне сказали, что нельзя просто так расходовать ингредиенты, так что мне пришлось сдаться.

Шеф-повар очень извинялся, чем заставил меня почувствовать себя виноватой, и это горькое воспоминание.

Похоже, что время для мести наконец-то наступило!

Не стоит недооценивать одно из трех великих человеческих желаний.

Конечно, я собираюсь сделать это.

После того, как мне ничего не разрешили, я напала на отца, используя свой секретный прием. Я умоляла его сделать кое-что.

Ну, результат был таким, как ожидалось.

Папа, твоя жертва необходима, чтобы обогатить наш кулинарный опыт.

Наконец, посуда была готова к использованию.

Её было слишком много, чтобы я её унесла, так что мне пришлось сбегать на кухню в несколько подходов.

Кухня находилась не в особняке, а в другом здании.

Из-за того, что огонь используется для приготовления пищи, дом и кухню разделили на случай наихудшего сценария, чтобы уменьшить риск распространения огня.

Ну, поскольку особняк построен не из камня, а из дерева, это вполне разумно.

Хотя есть и те, у кого кухня внутри дома, и для них это тоже вполне нормально.

В конце концов, не каждый может позволить себе владеть несколькими домами.

Ладно, я наконец пришла.

Шеф-повар обеспокоенно посмотрел на меня.

– Юная мисс, это место, тут много ножей, и мы готовим на огне! Это может быть опасно. Может, лучше я позабочусь об этом сам?

– Шеф, я не собираюсь мешать вам выполнять вашу работу. Сегодня мама плохо себя чувствует и прикована к постели ... К счастью, её аппетит такой же, как и всегда, поэтому я хочу накормить её вкусной едой, чтобы она быстрее набралась сил... Я хочу помочь вам приготовить что-нибудь вкусненькое. Можно?

С выражением милого щеночка я посмотрела на шеф-повара глазами, наполненными слезами.

– Кроме того, если у вас будет ещё один помощник, работа пойдет быстрее, не так ли? Ну

давайте, пожалуйста...

- Если Вы обещаете, что оставите всю работу с печкой и ножами мне, я позволю Вам делать всё, что заблагорассудится.

- Идёт! Огромное спасибо!!

Прокричала я и встала на удобный стул.... Эй всё ещё ребёнок, так что обычный стол для меня слишком высокий.

Итак, я готова согласовывать блюда.

- В сегодняшнем меню - китайские мясные пельмени. Ещё, нам нужно пожарить овощи. Я тут подготовила посуду листочки с инструкциями, или проще говоря - рецепты, так что любой сможет приготовить эту вкуснятину. Вот только можно ли приготовить правильное тесто, просто прочитав рецепт?

Честно говоря, я хотела узнать, может ли шеф-повар следовать рецепту, просто прочитав его, поэтому я попросила его подготовить все до моего прихода.

Если ребенок будет замешивать тесто, это займет слишком много времени, к тому же тесто китайских пельменей должно бродить, поэтому его нужно будет оставить в покое на некоторое время.

Чтобы создать подобное тесто, я рассказала ему о меню заранее, но возился он с ним реально долго возился. Хотя, его можно понять, он же никогда не слышал о пельменях.

Но я пообещала, что это будет вкусно, так что он неохотно принял вызов.

Я благодарна вам, шеф-повар.

-Это тесто, о котором вы просили.

Он принёс мне две чаши, внутри которых было тесто для пельменей.

Да, консистенция идеальна.

Слава Богу.

В оригинале, чтобы сделать китайские пельмени, нужно добавить сахар, но я решила это пропустить.

Тесто может быть и без сахара.

Во всяком случае, я не должна слишком много об этом думать.

Быть бедным – очень грустно...

Так, не думай об этом, Лилиана!

Пора настроиться и сделать то, ради чего я сюда пришла!

– Большое спасибо. Теперь я могу сварить пельмешки!

–Отлично!

Я разделила приготовленное тесто на порции, а затем накрыла их влажным полотенцем.

Разделенные кусочки скатали в длинные колбаски, а затем снова разделили на маленькие кусочки.

Затем эти кусочки посыпали мукой и раскатали скалкой в тонкие, а потом снова накрывали влажными полотенцами.

Кажется, шеф-повару, понравился новый стиль готовки, потому что после теста, он сразу приступил к приготовлению начинки для пельменей.

А так как для создания начинки нужно использовать кухонный нож, мне строго запретили участвовать в этом.

Здесь я уже ничем не смогу помочь.

Ууф, но зато я наконец-то закончила с тестом.

За это время, я потрепала себе много нервов.

Мука была всюду....ВСЮДУ! Чтобы не запачкаться, я вытерала вспотевший лоб правой рукой, но толку было маловато.

– Молодая мисс, я принес начинку для пельменей.

Как раз вовремя.

–Большое спасибо.

Оставив мне миску, повар вернулся к своей работе. А он быстро приготовил фарш.

Хотя, как и ожидалось от элиты работников нашего дома.

Он мастер своего дела.

Эм, ладно, тогда приступим к заворачиванию начинки в тесто.

Я положила лепёшку теста в левую руку, сделав что-то вроде мешочка, а затем поместила туда полную ложку начинки и скрепила пальчиками края.

Сначала мне было даже интересно, но из-за того, что теста было слишком много, я быстро устала от готовки.

Нет, нет, я не должна так думать!

Потому что, сколько бы я ни думала об этом, работы меньше не станет, а вот я устану только ещё сильнее.

Пришлось отбросить злые мысли, и честное слово, я больше ни на что не отвлекалась, кроме как завертывания начинки для пельменей.

И спустя оо-о-о-очень много времени, наконец, перед моими глазами предстала куча готовых пельменей.

Да, какая же я умничка!

Я попыталась с гордостью выпятить грудь.

И мы с поваром сразу приступили к приготовлению пельменей на пару.

Чтобы тесто не прилипало к пароварке, я смочила свои пельмени в масле.

Чтобы что-то готовить, нужно использовать огонь, так что на это, моя работа с пельменями закончилась.

Но нужно ещё приготовить жареные овощи.

И снова облом...мне разрешили только помыть овощи...

– Молодая мисс, позвольте мне сделать все остальное. Осталась только доварить пельмени, и, как только я с этим закончу, перейду к жареным овощам. Будьте добры, подождите в своей комнате.

– Ну, я хотя бы уберу после себя. И к тому же, это я попросила приготовить эти блюда, так что я хочу остаться до конца.

В итоге, мне не разрешили убирать в тех местах, которые могли представлять хоть какую-то опасность, поэтому остаток времени я провела, слушая его мнение о новой посуде.

Шеф-повар сказал, что его заинтриговал новый стиль приготовления пищи и, что он с нетерпением ждет дегустации.

- Хорошо, думаю, всё готово. Пожалуйста, принесите посуду в мамину комнату, - сказала я ему.

В нашем доме есть важное правило - семья должна кушать вместе.

Но в последнее время мама прикована к постели, поэтому мы с отцом стали обедать в её комнате.

- Конечно! Я уверен, что эти блюда помогут Миледи быстро поправится

- Спасибо. А потом, я бы хотела услышать и ваше мнение, ладно?

Эту еду будет пробовать не только моя семья.

Наши наемные работники, а также наши крепостные и те, кто обрабатывает наши поля, тоже должны попробовать это.

Вот почему мы сделали так много пельменей.

Ах, я не могу дождаться, чтобы услышать их мнение.

Пока я весело шагала к комнате моей матери, там с ней уже сидел папа.

Флиртуют так, голубки.

Хах, но у же привыкла к такому, так что уже не стесняясь просто вхожу к ним в комнату.

Вскоре нам принесли еду.

Мама с папой с интересом посмотрели на тарелки с пельмешками и жареными овощами.

Если бы только у нас был зеленый чай, это было бы похоже на ямчу, но придётся забыть о нём, так как в этом мире вообще нет чаю...

А вообще, мне бы хотелось, чтобы тут было больше напитков.

- Папа, мама. Я сама придумала эти блюда. Вон те, самые большие называются китайскими пельменями, а эти поменьше — парными, я решила попробовать приготовить их внутри посуды с помощью пара. А вот это – жареные овощи.

- М-м-м, хочу уже скорее попробовать блюда моей малышки.

- Спасибо, Лилиана. И давайте поблагодарим наш лес за этот богатый урожай.

- Я очень старалась для вас. Спасибо лесу за богатый урожай.

После произнесения молитвы, мои родители взяли по большому пельмешку прямо руками, как булочки и с удовольствием откусили по кусочку.

Хах, наверное они подумали, что это булочки.

Откусив первый кусок, они застыли на мгновение, а потом молча продолжили жевать.

Эх... А вдруг это невкусно?

Так, надо тоже попробовать.

Да, на вкус как китайские пельмени.

Вроде бы, очень даже вкусное тесто и начинка из, прежде всего, плавленого сыра. Комбинация начинок с расплавленным сыром была изысканной.

... Но почему эти двое молчат?

Для людей этого мира, еда из моего прошлого мира кажется странной?

- Папа, мама. Это невкусно, да? Простите меня...

После моих слов они наконец-то посмотрели на меня.

- Лилиана! Ты мой маленький гений! Я никогда не ела ничего настолько вкусного. Тесто такое мягкое, а начинка тает во рту.

- Лилиана, это революция в кулинарном искусстве! В истории кулинарии будет создана новая страница!

Это очень приятно слышать, но разве они не перебарщивают с похвалой?

- Я рад, что это съедобно. Попробуйте еще парных пельмени.

Мама и папа кинули на меня изумлённый взгляд, когда они посмотрели на них впервые, а потом откусили вареное на пару мясо.

- М-м-м какая вкуснятина! Так сочно!

- Это божественно!

Уфу-фу, похоже на то.

Да, мне тоже всегда нравилось мясо, приготовленное на пару. Так мясо получается мягким, и при этом, сохраняется его сочный вкус.

А самое главное, эта еда очень полезна.

И мне так нравится, что родители улыбаются, кушая мою еду.

Для меня эти улыбающиеся лица — это вкус счастья.

Последний ингредиент для хорошего блюда.

Блюда были съедены в мгновение ока, и в этот момент, у меня вдруг появилась идея.

- Папа, мама. Можно, я буду помогать повару на кухне?

Есть ещё так много других блюд, которые я хочу приготовить.

Особенно лапшу.

Ох, и пасту.

Жаль только что в этом мире нет никакой лапши.

Наверное, это из-за отсутствия вилки.

Нет, здесь, конечно, используются вилки, однако у них только два зубца.

Поэтому они вряд ли смогут есть лапшу.

В этом мире даже пока не придумали палочки для еды.

Поэтому я думаю, что даже если в прошлом кто-то и придумал лапшу, он, скорее всего она так и не стала популярной, и просто забылась со временем.

Так что я попросила отца сделать вилки с четырьмя зубцами.

Осталось только подождать.

Когда вилки будут готовы, я сделаю пасту.

Ах, скорее бы накрутить на эти вилки вкусную пасту.

Итак, в тот день я получила разрешение помогать с готовкой.

А несколько дней спустя, прямо на вечеринке по случаю дня рождения, моя любимая мамочка подкинула нам бомбу.

Эй, не паникуйте, не в прямом смысле!

- Лилиана, у меня есть для тебя особенный подарок!

Сказала мамочка и с улыбкой на лице легонько похлопала обеими руками по своему животу.

-Лилиана, у тебя будет младший братик или сестренка.

- Чегоо-о-о-о-о-о--!

Подождите, а почему папа не удивился?! Мама?!

- Лилиана, неужели ты не рада?

Нет, я счастлива, просто мама так неожиданно сказала это...другими словами, я в шоке.

-Луис, ты тоже не рад? - спросила мама у отца, немного расстроившись из-за моей реакции.

- Ну разве я могу не радоваться? Милая, я так счастлив за то, что ты родила мне такую милую дочурку Лилиану и я так рад, что теперь у нас будет ещё один малыш. Спасибо, любимая.

Он нежно обнял маму и поцеловал ее в щеку.

Да.

Эти влюблённые пташки опять за своё.

Тем не менее, я тоже счастлива, поэтому решила присоединиться к ним, и втиснулась в их объятия.

У меня будет братик или сестричка.

Я то переживала, что мама болеет, а оказалось, она просто ждёт малыша. Скорее всего, поэтому она всегда выглядела такой сонливой. Наверное, она попросила лекаря держать это в тайне, потому что хотела нас удивить.

- Лилиана, с днем рождения! Значит, у тебя будет братик или сестрёнка!

Мина радостно поздравила меня, а потом вдруг испуганно схватила мою руку.

- Ах, Лилиана. У тебя рана на руке!

— Ах, я случайно порезалась, работая на кухне.

Ну, это просто царапина, так что она будет заживёт в мгновение ока.

Конечно, прошло всего ничего с тех пор, как я стала самоуверенной домохозяйкой, но факт, что я порезалась, все же стал для меня шоком.

И так как я сделала это за спиной у шеф-повара, я пыталась скрыть это.

Но когда Мина увидела этот порез, она так сильно расстроилась, как будто это она порезалась, а не я.

- Лилиана, я залечу её для тебя. Умоляю, пожалуйста, исцели Лилиану.

Мина накрыла мою руку своей, и я почувствовала легкое тепло.

А потом, когда она убрала свою ладонь...

Ого... как так?

Рана исчезла!

— Э-э-э-э-эх ---!

Мина, как ты сделала это----- ?!

<http://tl.rulate.ru/book/8239/311073>