

Середина Осени: Лунные пряники

Мэй Фэн

Мэй не любила готовить. Не то чтобы не умела - в цирке и уж тем более в Линь Ян Шо пришлось научиться и, надо сказать, весьма недурно, но все же удовольствия от процесса получать как-то не получалось. Впрочем, тут было несколько исключений. И одно из них - Юэбин - лунные пряники. Главное традиционное угощение праздника середины осени. Их приготовление уносило ее в воспоминания далекого беззаботного детства, когда всей семьей этих пряников готовили целую гору и потом раздавали соседям, чтобы не залеживалось ничего.

И вот сегодня Фэн поручили приготовить пряников для всех желающих. Разрешиw, впрочем, взять в помощники всех, кто этого захочет, без ограничений. Так что девушка надеялась только, что рук хватит, поскольку дело предстояло хоть и не слишком сложное и хлопотное, все равно трудное.

Придя в столовую и притащив при помощи По-сяньшена кастрюли, кадки, корзины и бутылки с необходимыми ингредиентами, Фэн села дожидаться помощников. Когда все собрались, она поднялась из-за стола и оглядев собравшихся, начала инструктаж.

- Сегодня мы с вами будем готовить угощение для обитателей и гостей монастыря для приближающегося праздника середины осени. Это традиционные лунные пряники. Но не бойтесь, у них внутри не лунный грунт, а сладкая бобовая паста, так что зубы потом не сломаете. Готовить их очень просто, повторяйте за мной и дело у нас с вами пойдет быстро. Ну, все готовы? Начали.

С этими словами Мэй взяла большую миску, вылила туда немного сиропа, все это хорошенько перемешала, потихоньку добавляя немного щелочной воды из бутылки. Затем просеяла в ту же миску пшеничную муку, убедившись, что получившееся тесто не слишком жидкое и снова хорошенько все перемешала.

Дальше пришел черед все это замесить. Напудрив руки и стол мукой, Мэй вылила содержимое миски и начала активно его вымешивать, пока оно не стало равномерного цвета, но осталось гладким, маслянистым и тягучим. Затем она разделила его на дюжину равных комочков и отложила их в сторону.

Пришел черед начинки. С ней все было куда проще - нужно было только присыпать рисовой мукой бобовую пасту из кадки и разделить ее на столько же кусочков чуть меньшего размера. Дальше надо было завернуть начинку в тесто, предварительно хорошенько его раскатав, аккуратно запихнуть в формочку, выровнять его там и затем уперев перевернутую форму в покрытый фольгой противень, выдавить из формы готовый пряник. Повторить то же самое со всеми остальными частями и вот уже огромный противень шустро наполняется снедью. Осталось только обмазать водой с яичным желтком для корочки и можно ставить в духовку. Только повторить все предыдущее раз этак много.

Мастер-класс продлится до полуночи 19 марта. Принять участие могут все желающие.

Маргарита Эрнандес

Готовить Маргарита любила. Или, вернее сказать, рыжая любила готовить эпизодически, поскольку все ее теплые чувства по отношению к приготовлению пищи уменьшались пропорционально увеличению количества производимых блюд и частоте кухонных работ. Правда и в этом правиле существовало одно исключение - выпечка, да и вообще все, что связано с изготовлением каких-либо вкусоностей из теста. С ним Рита была готова возиться сколько угодно и когда угодно. Поэтому, когда по монастырю начали собирать всех желающих помочь мастеру Мэй Фэн в изготовлении лунных пряников, Рита вызвалась одной из первых и, в назначенный час, направилась в столовую знакомиться с новым для себя и, несомненно, интересным рецептом.

К моменту прихода рыжей различная кухонная утварь и все необходимые для приготовления пряников ингредиенты уже ждали умелых рук поваров-помощников. Неплохо разбираясь в правилах создания выпечки, испанка все же не стала лезть вперед, делая только то, что показывала и объясняла мастер, отмечая для себя некоторые интересные находки и клятвенно обещая применить их в будущем на своей кухне, когда, конечно, таковая у нее все-таки появится.

Схема приготовления самого теста показалась Маргарите вполне простой: взять большую миску, вылить в нее сироп и при этом не переборщить с его количеством, постепенно добавить щелочную воду, тщательно перемешивая получающуюся смесь, затем пропустить муку через сито и соединить ее с уже имеющейся смесью. Самым сложным, как показалось рыжей, в этой процедуре являлось доведение теста до нужной консистенции. Чтобы оно, в итоге, не оказалось слишком жидким и, при этом сохранило пластичность. Дальше, следуя указаниям Мэй Фэн, рыжая аккуратно переложила тесто на стол и тщательно его вымесила, потратив на это больше времени, чем следовало, поскольку никак не могла заставить себя отказаться от приятных ощущений, возникающих при контакте с подвижной и кажущейся чуть ли не живой массой.

Разделив тесто на некоторое количество небольших комочков, Рита отложила заготовки в сторону и перешла к начинке. С ней у девушки и вовсе не возникло трудностей, поскольку начинка представляла собой заранее заготовленную бобовую пасту, которую нужно было просто присыпать рисовой мукой, а затем разделить на маленькие кусочки, которым суждено было стать сердцевинкой будущих пряников. Ну а дальше оставались только технические моменты: соединить начинку с тестом, разложить полученную «прелесть» по готовым формочкам, получить пока сырые пряники, обмазать их чем-то вроде льезона только без молока и отправить яства в духовку.

Отправив выпекаться первую партию, Маргарита тут же приступила ко второй, стараясь больше не затягивать процесс выполнения работы, поскольку уже очень скоро ей предстояло вступить в борьбу с непреодолимым желанием забросить все кулинарные подвиги и начать дегустировать ароматные и еще горячие пряники, появляющиеся практически из священного места - духовки. А поскольку в собственной моральной устойчивости Рита как-то сомневалось, оставалось только одно – как можно быстрее закончить производство угощений и со всех ног бежать прочь из столовой, пока у нее не появилась уникальная возможность затопить всю

округу голодной слюной.

Тесса Мэй

В жизни определённо надо попробовать всё! Эти шесть слов сидели у Тессы в голове примерно с подросткового возраста, когда вокруг появилось тысяча и одна возможность заняться всякими интересностями. К их числу относилась и кулинария. Правда, в виду достаточно прохладного отношения бабули к внучке, часто хозяйничать по дому ей не разрешалось, в том числе и готовить что-то посерьёзней блинчиков, рамена или анигири. На долгое время это желание было упрятано в глубь необъятных хотелось в будущем, и лишь теперь Тессе предоставилась прекраснейшая возможность воплотить его в жизнь.

Придя в столовую, Тесс вежливо поклонилась мастеру и приветливо улыбнулась другой участнице мастер-класса, пришедшей сюда первой. Мудро рассудив, что скорее всего она не первый раз готовит, Тесса решила, что будет держаться к ней поближе, чтобы иногда подглядывать за её действиями.

Заверения мастера о том, что рецепт довольно прост, успокоили начинающего кулинара. Тесс была уже в предвкушении от волшебной работы с тестом и восхитительных ароматов будущей готовой выпечки. Ни на секунду она не сомневалась, что что-то может пойти не так. Правда, с каждым шагом по замеске теста эта уверенность уменьшалась, как песок в верхней части песочных часов.

Что может быть сложного в том, чтобы налить в миску вкусного сиропа, добавить щелочную воду и муку? Однако вот именно тут у девушки и возникли трудности. Как понять, что такое "немного"? Как найти эту золотую серединку между слишком жидким и слишком густым тестом начинающему повару? Тесс неуверенно глянула на соседку по столу, которая в противоположность ей быстро и точно сделала всё необходимое и уже вымешивала тесто на столе. Тянуть резину дальше просто не было смысла - либо начинать и делать, либо уйти и попробовать как-нибудь в другой раз. Разумеется, лёгкий пусть и покой обычно только снится, поэтому Тесс взяла всю свою решимость в руки и методом проб и ошибок принялась месить тесто. Девушка взяла бутылку с сиропом и наклонила ей над миской, затем быстро поставила её обратно. Получившаяся лужица на дне миски была охарактеризованная ею как "небольшая", то есть именно такая, какая нужна. Воодушевлённая, Тесс добавила туда же воду из другой бутылки, задержав наклоненное над миской горлышко чуть дольше, чем бутылку с сиропом. Перемешав полученную массу, Мэй взяла пшеничную муку и насыпала её по принципу: две ложки - перемешать - посмотреть, что вышло. Таким образом Тесса завела своё первое тесто. Лисий хвостик, скрытый длинной юбкой, чуть заметно шевелился от удовольствия. Вытряхнув бесформенную массу на присыпанный заранее мукой стол, девушка принялась месить её, поглядывая на соседку - та очень самозабвенно вымешивала её, очевидно получая от этого большое удовольствие. И правда, стоило лишь прикоснуться руками к этому мягкому, приятному на ощупь тесту, как убирать их из него расхотелось совершенно. Тесс так бы и месила его до окончания времён, но благоразумие послало предупреждающий знак - тесто вполне может "умереть" от переизбытка "нежностей". В точности как люди, которые не любят обнимашек.

Закончив возиться с тестом, Тесса разделила его на энное количество небольших

частей и принялась за начинку. Собственно, с ней-то проблеме уж точно возникнуть просто не могло - присыпать бобовую начинку рисовой мукой и скатать небольшие шарики. Делов-то. В процессе девушка даже начала что-то мурлыкать себе под нос, до того хорошо было стоять тут в компании единомышленником и делать первые в жизни лунные пряники.

Дальше Тесс раскатала приготовленные комочки теста в плоские кружки, вложила в них начинку и засунула в формочку, придавая форму и выравнивая. Затем осторожно перевернув формочки на застеленный фольгой противень, очень аккуратно выдавила будущие пряники на него. Дело за малым - засунуть в духовку и с нетерпением ждать окончания готовки, чтобы увидеть результат собственных трудов. Правда, на этом мастер-класс не заканчивался: традиционный праздник планировался очень пышным и большим, следовательно и угощений должно быть много. Так что ограничиться одной порцией у Тесс не получится. Уже с более решительным видом, девушка закатала рукова повыше и вновь принялась за работу.

Дин Ху

Дин очень любил праздник Середины Осени, потому что очень любил лунные пряники. Они были его любимым лакомством, и при возможности от был рад есть их и в другое время года. Их очень вкусно готовила мама, а еще очень вкусно, но по-другому - бабушка и тетя Ли. Причем каждая по-своему, хотя наверняка сначала тетя Ли училась именно у бабушки. Дин решил сходить на мастер-класс, который вела сифу Фэн, несмотря на то, что опасался быть там единственным парнем. И он совсем не умел готовить. даже не пытался, потому что дома всегда готовила мама, а, если она не успевала или была в отъезде, они ели в столовой монастыря с остальными учениками и мастерами.

Поначалу все показалось простым: замесить тесто из муки и специального сиропа, завернуть в него сладкую бобовую пасту, засунуть это в формочки и выложить на противень. Дин вымыл руки и принялся готовить тесто. Он развел сироп водой, затем стал добавлять к нему просяную муку и перемешал. Он посыпал стол мукой и стал перемешивать комок теста уже на столе, а не в миске, пока это тесто не стало однородным. Дин разделил тесто на шарики, взял бобовую пасту, которую присыпал мукой и разделил на количество шариков, и принялся утрамбовывать будущие пряники в специальные формочки. Это было мучительно, но не сложно, и постепенно он собрал целый противень пряников, который дожидался своей очереди, чтобы быть запеченным. В последний момент Дин вспомнил, что пряники нужно было сверху намазать яйцом.

Ему казалось, что этот рецепт был не был похож ни на один из знакомых ему. Но лунные пряники у всех были разными. Кто-то делал начинку из орехов и варенья, кто-то замешивал свое особое тесто. Общим было только то, что все эти пряники напоминали о радостном празднике Середины Осени, и все они были очень вкусными. Дин надеялся, что и у него получилось не хуже.

Сонгцэн Кэйлаш Садхир

Во время подготовки к празднику все старались принять участие в том, чтобы Середина Осени прошла ярко и по-домашнему. Сонгцэн вызвался помочь сифу Фэн

с лунными пряниками, несмотря на то, что даже его мать из-за принадлежности к касте воинов клана не стремилась учиться готовить. Сонгцэну было любопытно, и он решился. Среди собравшихся был Дин, и стало понятно, что как минимум здесь готовку не считали сугубо женской работой.

Сонгцэн смотрел за тем, что показывала сифу Фэн, и старался как можно точнее все повторять. Он замесил крутое тесто, которое долго и тщательно мял руками, чтобы оно стало мягким и однородным, и в нем не встречались комки муки. После этого он стал катать шарики, которые обвалял в муке. Сонгцэн набрал необходимое количество бобовой пасты и разделил её на присыпанные мукой кусочки, затем каждый из них завернул в лепешку из теста. Эти шарики он уже стал запихивать в формочку, присыпанную мукой, чтобы тесто не оставалось в ней, и выкладывать на противень, на котором была расстелена фольга.

Готовка оказалась вовсе не чем-то страшным, непостижимым или недостойным. Нормальное медитативное занятие, не проще и не сложнее, чем мытье полов в храме или чистка лошадей. Сонгцэн выложил пряники на противне ровными рядами, затем с помощью кисти намазал их верхушки яичным желтком, чтобы после запекания они были румяными. Ему было приятно знать, что во время праздника на столах будет и то угощение, которое он приготовил сам, ведь во все, что делаешь своими руками, вкладываешь энергию Анахаты, выражая свою любовь и признательность тем, для кого ты это делаешь.

Сонгцэн надеялся, что помощи собравшихся хватит сифу Фэн, чтобы сделать достаточно праздничного угощения, потому что все любили лунные пряники, которые были главным символом наступающего праздника Середины Осени.

Цирилла Грей

Цирилла всегда любила готовить, а в последние годы так и подавно находя в этом своеобразную отдушину, когда можно выбросить посторонние мысли из головы и обратить внимание на кучу разрозненных продуктов и получить из этого какой-нибудь кулинарный шедевр. Конечно, до известных мастеров вроде Гордона Рамзи или Алена Дюкасса ей было далеко, как до Юпитера, но никто из домашних никогда не жаловался на ее деликатесы. Но Цирилла пришла в столовую не для того, чтобы научиться готовить пряники, сколько для того, чтобы поддержать Мэй в нелегком труде наготовить столько пряников, сколько хватило бы, чтобы накормить всех желающих. Хотя у нее и без Цириллы нашлись помощники.

Выпечка у нее всегда получалась особенно хорошо - все эти булочки, пряники, кексики, панкейки и прочие мучные изделия, так что до сих пор было удивительно, как при такой любви к сдобе Цирилла умудрялась сохранять былую легкость и стройность, совершенно не ограничивая себя в потреблении сладостей и вкусовностей. Цирилла ловко замесила тесто нужной консистенции, не забывая украдкой таскать кусочки сырого теста, так как имела страсть к поеданию не только готовых плюшек.

А вот начинка такого интереса у нее уже не вызывала - Цирилла предпочла бы запихнуть внутрь ореховую начинку, шоколад или желе. А паста из сладких бобов, присыпанная рисовой мукой для клейкости казалась ей не такой вкусной, как все

остальное. В конце концов, иногда серединки юэбинов представляли собой даже ветчину, утку или даже дареную свинину. Это для тех, кто любит посытнее. Но сегодня готовили традиционные пряники.

Предварительно разделенное на части тесто пошло в ход, и каждый такой раскатанный кружочек наполнялся пастой, отправлялся в готовую формочку, а затем из формочки на противень, и последний постепенно заполнялся пока еще только готовящимися к отправке в печь лунными пряниками, но скоро и до ее противня дойдет очередь, а пока можно было наслаждаться видами уже испекшихся пряников. Цирилла и тут не отказала себе в удовольствии по-кошачьи украдкой утащить один и продегустировать. Вышло вкусно.

Мэй Фэн

Работа спорилась просто на загляденье. Помощников было не то чтобы много, но все работали на совесть и старались сделать как можно больше и как можно лучше. Несколько часов замешивания, раскатывания и лепки и вот противни уже заполнены пряниками. Осталось только обмазать их хорошенько и поставить запекаться, с чем Мэй со своими помощниками отлично справилась. Еще немного времени в духовке и угощение для всех желающих на празднике будет готово. Осталось только, чтобы никто любопытный и голодный не добрался до угощения раньше времени, а то остановиться будет трудно.

- Всем спасибо огромное за помощь, сказала Фэн прощаясь - без вас я бы ни за что не справилась со всем этим. Помойте руки и до встречи.

С этими словами она отправилась в направлении корпуса мастеров, дел было еще предостаточно.
