Даже добрыми словами ты пытаешься обольстить меня…

Эллиот слышал такие слова, более откровенные, чем эти, бесчисленное количество раз от благородных девушек. Как только ведьма сказала ему вскользь, он закрыл медальон, спрятав его под рубашку.

— Кстати, ты сказал каштанам, что я всего лишь временная няня?

— Нет.

— Почему?

— На тот момент, когда я вернусь из экспедиции, если няня скажет, что она уволена, что скажет Луна?

— Э-э… Продлить контракт?

— Ты ещё плохо знаешь Луну, не так ли?

В голове Эллиота Луна дико кричала:

— Никогда не возвращайся, ты, ворчливый Король Демонов!

— Я не хочу расстраивать детей понапрасну, поэтому, пожалуйста, не говори, что это временно.

— Но ложь в том, что…

— Разве это ложь – ничего не говорить?

— Но если бы они узнали позже, им было бы больно…

Уголки глаз ведьмы опустились.

— Дети верят, что я продолжу здесь жить. Конечно, я согласна с этим, но…

В тот момент, когда ведьма раскрыла свои истинные чувства, глаза Эллиотта наполнились горечью.

— Ведьма.

Эллиот наклонился вперёд и крепко прижал указательный палец к столу. Мисс Хейзел больше не была почётным титулом.

— Не используйте этот трюк, чтобы подстрекать маленьких детей продлевать контракт. Я вас предупреждал.

— Это не так…

— Не говорите детям.

Он решительно пресёк оправдания ведьмы и произнес свои предупреждения мягко, но чётко.

— …Да.

Хотя ведьма беспомощно кивнула головой и выглядела несчастной, но Эллиот не дрогнул.

Эллиоту рассказали, что до смены внешности ведьма завоевывала сочувствие людей, притворяясь старой женщиной с провалами в памяти. Не раз она совершала поступки, из-за которых могла бы попасть в тюрьму, но его смущала её актёрская игра.

Люди внезапно не меняются.

Хоть злой дух и не ощущался, но нельзя было надолго доверить безопасность младших брата и сестры этой гениальной преступнице.

Так что никакой речи о продлении контракта не шло. Эллиотт грубо стянул медальон со своей шеи.

— Я не беру взяток. Возьмите его обратно.

— Ох, взятка была шуткой. Я дала его вам на случай, если вы действительно захотите увидеть детей, так что обязательно возьмите его с собой.

Ведьма махнула рукой и побежала к двери.

— Далее мне нужно приготовить ужин…

Эллиот, глядя в спину ведьмы, пока та не закрыла дверь, посмотрел на серебряный медальон в

своей руке и вздохнул.

— Как ужасно тяжело.

* * *

(От первого лица.)

Тушёная говядина занимает много времени, поэтому мне пришлось приготовить её заранее, пока дети спали.

Я обжарила нарезанный лук на оливковом масле до прозрачности, затем добавила ложку домашнего томатного соуса, хорошо перемешав его с луком, чтобы соус не пригорел.

— Хм-м-м…

Пахнет вкусно.

Выложите предварительно обжаренную говяжью вырезку и посыпьте примерно тремя столовыми ложками муки.

Хорошо перемешайте, пока не останется комочков, а затем налейте воду, двигаясь по спирали до уровня 2/3 кастрюли.

— Ты не собираешься добавить красного вина? – спросил Гарольд, помешивая в таком же котелке рядом.

— Нет, я не добавляю алкоголь, когда дело доходит до детского питания.

— Хм…

Гарольд скрестил руки на груди и потёр кончик подбородка одной рукой. Налив в кастрюлю воды, я хорошо размешала и положила в кастрюлю два лавровых листа.

Гарольд на некоторое время прекратил думать, выбрав два лавровых листа, похожих на те, что положила я, и бросил их в горшок.

— Разве весь алкоголь не исчезнет из-за жара? Вы не должны беспокоиться о том, что пьют Их Высочества.

Я улыбнулась, когда представила себе детей, спотыкающихся с бутылками вина в руках.

Это казалось забавным, потому что являлось лишь плодом моего воображения. В реальной жизни это конечно же никогда не случится.

— С вином вкус богаче.

— Мне кажется, что это лучший вкус для взрослых, но для детей он горький.

Чем вы моложе, тем более чувствителен ваш вкус. Даже вкус, который слабо ощущался взрослыми, для детей он мог быть интенсивным.

Таким образом, в пище, которой кормили детей, всегда уменьшалось количество приправ, и если это был ингредиент с сильным вкусом, его готовили таким образом, чтобы нейтрализовать.

— Хм... Ясно...

Пробормотав что-то в ответ на мои слова, Мистер Гарольд погрузился в свои мысли.

— Это просто... Это то, через что я прошла... Ха-ха...

Говоря о рецептах и вкусах перед кулинарным авторитетом с многолетним опытом, я смутилась и добавила ещё одно слово.

Это было на второй день после того, как я приехала в Герцогство? Когда у меня было время, Мистер Гарольд попросил меня.

— Мисс Хейзел, пожалуйста, продайте мне секрет.

— Секрет? Никакого секрета нет.

— Если ты используешь зелье, которое покоряет их вкусы, я сохраню это в секрете от Его Высочества и заплачу тебе...

— Я не знаю, как приготовить подобное зелье.

— Тогда я позабочусь о том, чтобы вам не пришлось разочароваться, даже если это будет

кулинарная лекция...

— Мне не нужны деньги.

Мне на самом деле не нужны были деньги, и я не собиралась зарабатывать деньги своей обычной стряпней, потому что мне казалось, что я жульничаю.

— И что вы подразумеваете под лекцией?

Я даже не выпускник Академии.

— В этом нет ничего особенного, но если вам это необходимо, я поделюсь знаниями бесплатно.

— Подождите, вы позволите мне узнать секрет пленения вкуса Герцогства бесплатно?

Никакого секрета не существовало... Это было настолько банально, что мне стало жаль Гарольда, но он действительно выглядел очень виноватым.

После этого всякий раз, когда я что-то делала на кухне, Мистер Гарольд приносил блокнот и чернильную ручку, что-то записывая и задавая вопросы.

Я была счастлива, что у меня появился неожиданный компаньон. Я также училась многому, расспрашивая мистера Гарольда. Так что, время приготовления пищи стало очень увлекательным.

Кстати, Мистер Гарольд рассказал, что он ещё не узнал "секрет", и его плечи дрожали.

Он пытался следовать рецепту, который я записала сама, но сколько бы он ни старался, на вкус это было не похоже на рецепт, по которому готовила и я.

Хм-м... Почему? Я тоже никак не могла этого понять.

Итак, в качестве хитрости я предложила нам сегодня попробовать одни и те же блюда. Также предложила подогнать одинаковое количество ингредиентов и время их добавления поровну.

— Ах, вы должны предоставить эту тяжёлую вещь мне.

Когда я подняла чугунную крышку, чтобы накрыть кипящую жидкость, мистер Гарольд быстро взял её и накрыл крышкой.

— Спасибо.

— Хм.

Как-то не очень дружелюбно.

Кстати, крышку можно было легко поднять с помощью одной только магии. Я всё ещё забываю, что я ведьма.

Вот почему я допустила ошибку с Эрцгерцогом.

Но не слишком ли это – подставлять людей из-за таких банальных вещей?

Но опять же, если подумать об этом с точки зрения герцога, в этом не было ничего непонятного. Он человек, который очень беспокоится о жизни, поэтому ведьма, известная тем, что она злая, пугает.

Но человек, который одержим защитой своей жизни, идет на покорение прямо в лапы к монстрам?

Существует ли сложная ситуация для взрослых? Он сказал, что был прирождённым фехтовальщиком, так что, возможно, именно поэтому.

— Тогда что же остаётся?

— Ах!

Прикусив губу, я перестала думать и ответила:

— Теперь дайте ему покипеть несколько часов, пока мясо не станет рассыпчатым.

Если бы здесь была скороварка, всё было бы готово за тридцать минут.

Однако вкус, полученный при длительном кипячении в чугунной кастрюле, был настолько хорош, что его нельзя сравнить со скороваркой.

— Затем я собираюсь добавить картофель и морковь примерно за двадцать минут до ужина, а горошек и грибы – за десять минут до ужина. Наконец, приправим специями, и всё готово.

— Хм… Маленьким дьяволам в этом блюде ничего не понравится кроме картошки.

— Ангелы, которых я знаю, хорошо кушают.

— Ах, да... Ангелы...

— Ах! Я опоздаю на урок религии. Я пойду будить "ангелов".

Я поспешно разбудила детей, накормила их послеобеденными закусками и отправила в класс. Я воспользовалась случаем, чтобы заглянуть в свою хижину над чуланом, чтобы покормить кур и поработать в саду, так что пришло время возвращаться на кухню.

— Хм-м-м... Пахнет вкусно.

Когда я открыла кастрюлю, оттуда донёсся чудесный запах, который привёл меня в восторг. Бульон был тёмно-коричневым и слегка густым, а консистенция была в самый раз.

Мясо было прожарено достаточно, чтобы проскользнуть сквозь вилку.

— Замечательно.

По порядку я нарезала овощи на мелкие кусочки размером с мой указательный палец, а затем приправила их в последний раз.

— Поперчите один раз...

Когда я перевернула перечницу, Мистер Гарольд, который сделал то же самое, вдруг воскликнул:

— Разве ты не перевернула его уже два раза?

— Ох, неужели? Я научилась готовить у своей бабушки, поэтому, как правило, бываю немного неряшливой. Ха-ха.

Моя бабушка славилась своим превосходным вкусом. Но единственным недостатком было то, что измерение было неточным.

Это много, примерно, умеренно, одна ложка, совсем немного. Это были фразы, которые она использовала чаще всего, когда учила меня готовить.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

http://tl.rulate.ru/book/68205/1859971