Глава 34. Ведьма отправляется в путь (3)

Тара вышла из комнаты. Роуз последовала за ней, всё ещё сжимая в руках свой багаж. Пока они шли по коридору, женщина показывала помещения и объясняла их назначение.

- Это бельевая комната. Если повернёшь за угол, там будет ванная. Вчера я уже подготовила комнату для леди, так что, Роуз, ты будешь помогать мне на кухне. Ты умеешь готовить триппу1? – повернувшись к ней, спросила Тара.

Колдунья могла только покачать головой. Если бы она могла приготовить такое изысканное блюдо, салат не был бы её основным рационом на протяжении многих лет…

- Тогда, как насчет Acqua Pazza2?

Шух-шух, шух… она снова покачала головой.

- По крайней мере, ты должна уметь приготовить простой Киш3…, - тон служанки, кажется, означал, что она уже заранее знает ответ.

Девушка вновь потрясла головой.

- Я могу позаботиться о цыплятах.

- Нам не нужно больше мяса. Кролик будет нашим главным блюдом на вечер, он уже пропитан пряностями. Хорошо, тогда можешь начать с уборки входа, – как только Тара закончила давать указания, они достигли конца зала.

- А…? Это вход?… – Роуз указала на красивую гравированную дверь.

Неподалеку находилась лестница, поэтому свет с потолка атриума мягко освещал прихожую.

- Да… погоди, Роуз, ты думала, что то место, где ты раньше вошла – парадный вход? Тот вход предназначен для сотрудников!

Она серьезно думала, что то был главный вход… Ничего не говоря, ведьма отворила настоящую центральную дверь, чтобы начать уборку. Когда она это сделала, перед ней предстал прекраснейший сад. Теперь она поняла, почему это называют «парадным входом». Отсюда открывался по-настоящему великолепный вид. Специальный вход для сотрудников меркнет по сравнению с этим. Однако, Роуз сохранила спокойствие. Она смотрела на окружающее с холодным непроницаемым лицом.

Кусты эстетически идеальной круглой формы. Цветы разнообразных оттенков, за которыми бережно ухаживают садовники, уже начали расцветать.

- Отлично, зададим этому месту хорошую уборку!

Тара откуда-то достала щётку с ведром и вручила их Роуз. Получив чистящее средство и набрав воды из указанного места, Ведьма приступила к полировке входной двери. Пока она сидела и чистила поверхность, повстречала других слуг. С одним из них девушка уже встречалась. Именно этот слуга сопровождал Хариджа в её хижину, когда тот случайно выпил Любовное зелье. В момент встречи Роуз сильно натянула капюшон, поэтому, скорее всего, он не узнал, что она и есть та самая ведьма. Действительно, немыслимо, чтобы служанка, которая потеет и отчаянно полирует входную дверь, оказалась той самой колдуньей из прошлого.

Двое из слуг поприветствовав новенькую, игриво пригласили её в таверну:

- Не хочешь с нами в бар ~

Однако, Роуз посвятила всю себя полировке изысканного дерева. Но, когда Тара вышла из кухни, чтобы проверить её работу…

- Это так не делается. Так ничего не отчистить. Ты должна делать вот так, – взяв у неё из рук щетку, Тара начинает мыть пол.

Вшух, вшух, вшух…

Громкие звуки говорят Роуз о том, как усердно трудится Тара.

- Вот как надо. Ты ведь сможешь сделать так, верно? Ну тогда… ой… ой…

Подав пример, Тара встала, однако её лицо исказилось, когда она схватилась за талию.

- Что случилось?

- В последнее время у меня сильно болит спина. Я уже слишком стара.

Кажется, встать прямо сейчас – это плохая идея для служанки. Забрав у неё щетку, Роуз помогла ей сесть на лестницу, находившуюся рядом.

- Ох, да, мы не можем сесть прямо посередине.

- Почему?

- Ты спрашиваешь - почему? Потому что слуги не могут использовать середину лестницы - таковы правила. – поразилась Тара невежеству новенькой.

Ведь, горничная, получившая рекомендательное письмо, должна была знать о таком базовом правиле.

Роуз ответила ей без малейшего колебания:

- Здесь сейчас никого нет, и если кто-то нас застукает, я извинюсь.

- Спасибо, я почувствую себя лучше, если посижу немного. Так что можешь продолжить свою работу, Роуз…, - либо она обеспокоена, либо смущена, но Тара помахала рукой, отгоняя девушку, в знак того, что колдунья может идти.

"Значит, у нее болит спина."

Пока ведьма размышляла, стоит ли ей вынуть компресс из своего багажа, снаружи раздались громкие голоса…

- … Её нет дома!?

- Записка, прикреплённая к двери, гласила, что она направляется сюда, но нет ни каких признаков того, что она добралась… Я немедленно отправлюсь к посту охраны!

Это диалог принадлежал Сафину и Хариджу. Так как входная дверь открыта, колдунья смогла услышать каждое слово, исходящее снаружи. Но, потому, как говорил Харидж, можно было сказать, что он ужасно расстроен.

Отпустив плечо Тары, Роуз немедленно встает.

- … Я забыла, - поспешив, девушка вышла наружу и встала в дверях.

- … в записке… что там было написано?! – сердитым голосом спросил рыцарь.

Приближаясь к главному входу, парень, наконец, увидел её. Их глаза встретились. Харидж резко остановился на месте. Его ошеломленное лицо хорошо видно даже на большом расстоянии.

Омммм, великие кулинарные сайты, поделитесь своей мудростью, что за блюда они тут понаписали, что некоторых названий даже на русском нет, что пришлось их оставлять на языке оригинала, хотя русское названьице все-таки есть, правда звучит оно "кхе-кхе", ну, и не

таким питались...кого я обманываю. Если кто пробовал данные изысканные блюда, поведайте, они съедобны?!

Первое коронное блюдо В Студию! О нем нам поведает Википедия!

[1] -

Триппа — традиционное блюдо итальянской кухни, готовится из требухи, обычно говяжьего рубца. Подаётся как самостоятельное блюдо, с гарниром или на хлебе, может быть и супом. Рубец, приготовленный с дикой мятой и сдобренный сыром пекорино, известен со времён Древнего Рима.

Для приготовления триппы рубец тщательно вымачивают (в течение нескольких часов), промывают и режут на тонкие куски. Обжаривают в масле с приправами, затем добавляют вино и продолжают жарить до выпаривания жидкости. Перед подачей на стол рекомендуется посыпать пармезаном.

Неплохо, неплохо...итальянская кухня намного лучше английской.

~ Этим покончили, следующее!!!

[2] -

Acqua pazza — in Russian — "рыба в "сумасшедшей воде" — также блюдо итальянской кухни. Пишут, что рецепт простой, но мы-то знаем что значит "просто" у кулинаров! Термин Acqua Pazza (буквально сумасшедшая вода по-итальянски) используется в итальянской кухне для обозначения рецепта приготовления белой рыбы или просто для обозначения легкого бульона, используемого для ее приготовления. Существует множество различных вариантов этого соуса, от легких бульонов до густого с множеством томатов (даже не традиционных).

Иииииии, третье. Десерт!!! ~ На одном сайте видела 99 рецептов приготовления этого десерта....

[3] -

In English, вру, Du français — Quiche — с басурманского Киш — блюдо французской кухни. Это слоёный тарт (открытый пирог) с основой из рубленого теста, заливкой из смеси яиц, сливок/молока и сыра (первоначально грюйера), сметаны 35% и с копчёной грудинкой (фр. lardon, лярдон), нарезанной тонкими брусочками. Существуют разные вариации киша, от «альзасского киша» с обжаренным луком до всевозможных овощных, рыбных и мясных сочетаний.

http://tl.rulate.ru/book/29579/752984