

— Это...

Шеф-повар застыл от удивления, откусив кусочек мороженого.

— Оно холодное и быстро тает; я впервые испытываю такую мягкую сладость... Это восхитительно.

Держа ложку в одной руке, шеф-повар пристально смотрел на лоток с мороженым в другой. Его взгляд был ужасно восторженным из-за его профессии. Это "это восхитительно" не было комплиментом; я подумала, что это исходит из глубины его сердца. Я поняла это из-за того, как он поглощал мороженое, кивая и смакуя его вкус.

...Я была так рада, что он сказал, что это восхитительно.

Когда моё лицо немного расслабилось, повара выглядели удивлёнными. Я подумала, что это немного "освежительно", учитывая, что у них всегда был чопорный и правильный вид, когда я была дома. Хотя я внутренне и сожалела о том, что застала их врасплох, я не могла не улыбнуться.

Мне нравилось готовить само по себе, но я также радовалась, когда кто-то ел мою стряпню и говорил, что она вкусная. Делясь вкусной едой, я была счастлива, и если бы я была той, кто её приготовил, я была бы ещё счастливее.

В хорошем настроении я откусила кусочек мороженого. Здесь было немного жарко и влажно, так что холодок мороженого был довольно освежающим. Как только растаявшая сладость распространилась во рту, нежный вкус мёда просочился на язык. У него был лёгкий вкус, который быстро таял во рту, и мне хотелось есть его всё больше и больше.

Да, это восхитительно. Мороженое успешно получилось.

Тут не было ни плит, ни холодильников, поэтому я боялась, что всё закончится неудачей, но, похоже, мне удалось сделать его вкусным.

С этого момента, с небольшим количеством изобретательности и магии, я могла бы готовить различные блюда, такие как чизкейки, печенье, гамбургеры и белое рагу.

В то время как мой мозг был переполнен списком продуктов, которые я хотела съесть, сладость и холод мороженого исцеляли меня. Покончив со своей порцией, я проверила других поваров.

Шеф-повар и я ели мороженое, которое содержало умеренное количество воздуха. Лотки с мороженым, на которые они сейчас смотрели, были чуть более твёрдыми.

Я принимала во внимание свой статус дочери Герцога.

— Это мороженое может немного размягчиться. Если не возражаете, попробуйте добавить туда мёд.

Я согрела мёд, погрузив его в горячую воду до температуры тела, а затем вставила его. Я растворила немного мёда в мороженом, а то, что осталось, отложила в сторону, чтобы можно было налить позже.

Я не была уверена, сколько вкуса мёда останется в мороженом после того, как оно остынет.

В основном блюда аристократов в этой стране были богаты приправами и имели сильный, пряный вкус. Я подумала, что повара, готовившие эти блюда, тоже склоняются к сильному вкусу, поэтому на всякий случай приготовила им отдельные тарелки.

Повара выглядели благодарными, они брали тарелки и клали в них мороженое.

Мёд блестел на поверхности мороженого.

Повара робко поднесли к губам покрытое мёдом мороженое. Они были так удивлены тем, насколько это было вкусно, что продолжали есть, пока ничего не осталось.

Тепло поверх холода, слабый аромат мёда, плавящегося в мороженое, и богатый вкус: это было восхитительным сочетанием.

— Большое вам спасибо, Миледи. Это было очень вкусно.

Шеф-повар поблагодарил меня от имени всех людей, которые попробовали его.

— Я впервые пробую что-то подобное... Честно говоря, я был удивлён. Я впервые вижу сливки охлаждёнными и затвердевшими. Где вы научились это делать?

— Из книги, описывающей кулинарию в зарубежных странах. Однако это было довольно давно... Я прочитала её специально, чтобы узнать о зарубежных странах в рамках подготовки.

Прости, что обманула вас, но я не могу просто взять и сказать:

— Это из воспоминаний моей прошлой жизни!

Сбитые с толку моими словами, повара были удивлены.

— Это удивительно! Миледи так усердно училась, чтобы стать наследной Принцессой...

В то время как повара выражали мне своё восхищение, они смотрели на меня обеспокоенными взглядами.

Хотя мне и было жаль, что я заставила их волноваться, я продолжала смотреть, как мои слова распространились среди поваров.

— Мы заморозим мороженое, которое плохо затвердело, а потом съедим его, Миледи?

— Вы можете сделать это, или можете использовать его как соус.

Лёд не будет перекристаллизовываться, как это должно быть, когда он растает. Гладкая текстура мороженого будет повреждена, поэтому у меня появилась идея.

— Как соус?

— Да. Он немного сладковат, но я думаю, что он будет хорошо сочетаться с мясными блюдами. Я бы хотела, чтобы вы готовили мясные блюда с меньшим количеством приправ и специй, чтобы можно было наслаждаться вкусом мороженого соуса...

— Это блюдо, конечно, стоит приготовить, но...

Шеф-повар выглядел озадаченным.

— Возможно ли, что Миледи не любит сильно приправленную пищу?

Шеф-повар выглядел встревоженным.

...Как повар, он, возможно, задавался вопросом, были ли покрытые специями блюда, которые он готовил для аристократов, действительно вкусными или нет, но он должен был подчиняться их воле и готовить то, что они хотели. Может быть, поэтому он так тревожно смотрел на меня.

Шеф-повар был прав, но была причина, по которой я не могла сказать ему правды. До сих пор я спокойно ела обильно приправленные специями блюда. Шеф-повара могли бы уволить, если бы я сказала правду.

Повара в этой стране в основном были простолюдинами.

Он не мог бросить вызов аристократам, поэтому, если бы я, леди, показала своё недовольство, шеф-повар был бы под большим давлением со стороны окружающих.

Скоро я покину этот особняк и уеду за границу.

Так как я не смогу взять на себя ответственность за то, что произойдёт дальше, я подумала, что будет лучше, если я лишь немного повлияю на приготовление десертов и перестану пытаться вмешиваться в утреннее, полуденное и вечернее меню.

Хмпф.

Это очень утомительная и неприятная ситуация.

Как я и думала, у меня нет другого выбора, кроме как немного улучшить ситуацию с приготовлением пищи здесь, прежде чем я буду изгнана.

Размышляя о том, куда меня отправят в изгнание, я поговорила с шеф-поваром о том, как повторно использовать мороженое.

В последующие дни я занималась делами, связанными с процессом отмены помолвки, а в свободное время пользовалась кухней. Однако, в отличие от меня, мой отец работал довольно усердно, и я чувствовала вину.

Несмотря на то, что он и так был сильно занят, ему пришлось иметь дело с отменой моей помолвки, которая заставила бы любого вскружить голову.

...Это заставило меня немного переоценить моего отца.

До сих пор мне всегда казалось, что он ненавидит меня и избегает, но, возможно, это было не так.

Отец был постоянно занят в последние несколько лет, как глава семьи, но я не думаю, что это было единственной причиной. Мои обязанности должны были увеличиться с тех пор, как я стала невестой Его Высочества, но я думаю, что мой отец взял их на себя, чтобы не беспокоить меня.

Я верила, что смогла посвятить себя подготовке только благодаря поддержке отца. Я хотела думать, что он действительно заботится обо мне, но опять же, я не могла полностью понять его холодность и отстранённость.

Теперь, когда мне было семнадцать лет, мой отец, вероятно, не знал, как со мной обращаться, но я была немного скептична, потому что он вообще мне не улыбался.

Пока я размышляла, как отныне обращаться с отцом, в комнату вошёл Люциан с какими-то документами. Закончив читать отчёт о расследовании по конкретному делу, он произнёс:

— Результаты расследования оказались такими, как и предсказывала Миледи. Был ли этот отчёт доставлен чуть раньше в день расторжения помолвки... Миледи вела бы себя иначе, да?

— ...Не могу сказать наверняка, но не думаю, что это что-то изменило бы.

Я была благодарна, что отчёт прояснил некоторые из моих давних вопросов. Даже если бы этот отчёт всплыл немного раньше, я не думаю, что он изменил бы результат в тот день.

Пока мы разговаривали, послышался стук в дверь.

— Вы можете войти. Что-то случилось?

— Это письмо для вас, Миледи. Но, отправитель...

На конверте стояло имя наследного Принца.

Похоже, кто-то незаметно подсунул его между большим количеством писем, адресованных дому Герцога.

В письме было написано:

Я хочу извиниться за то, что разорвал помолвку, так что можем ли мы встретиться сегодня вечером?

<http://tl.rulate.ru/book/49118/1267655>