

Все благодаря приказу Стеллы.

Горничная глубоко вздохнула, словно зная об этом:

- На кухне проблема. Началось чаепитие, а искать кого-то еще у меня нет времени. Если ты не покажешься принцессе на глаза, все пройдет отлично.

Что, черт возьми, случилось, раз ей кто-то срочно понадобился?

Дафни была одной из горничных, которые обращались со мной дружелюбно и звали по имени, так что я не могла сказать ей «нет», когда она во мне нуждалась.

Мне пришлось принять ее руку.

- Что же...

Когда мы пришли, на кухне был беспорядок. Вопящий шеф-повар и плачущая горничная. А еще - разбитые тарелки и пирожные, смятые до неузнаваемости. Прочие слуги были в растерянности, но никто не мог убрать беспорядок.

- Спокойно!

На шумной кухне стало тихо, когда Дафни громко закричала. Однако молчание не продлилось долго.

- Вы не собираетесь успокоиться?! Что с пирожными? Чаепитие уже началось!

- А, мне так жаль...

Шеф-повар, лицо которого уже покраснело, разразился яростью.

Горничная, сидевшая на полу, плакала и извинялась.

Я примерно поняла, что случилось. Думаю, из-за того, что пирожные упали, пока их несли, все и разлетелось по полу.

- Это не та проблема, которую стоит решать, сцепившись друг с другом.

Шеф-повар не мог больше опровергать ее слова. Он знал, что пирожные, упавшие на пол, в прежнее состояние не вернутся, даже если он разозлится.

«Я подумала, она обычная горничная или нее другой ранг?»

Дафни, спокойно улаживавшая ситуацию, выглядела так, словно она занималась этим уже не раз и не два.

Она верно расставила приоритеты и отдала указания:

- Вели горничной Дельфине разобраться на кухне.

- Да.

- А сначала иди и подай десерты.

Люди на кухне, естественно, выполняли приказы Дафни.

Взволнованные горничные пришли в себя и быстро собрали тарелки, тогда как другие вышли с заранее заготовленными макаронами.

- Даже если мы сначала подадим другие десерты, нам все равно не хватает времени приготовить новые пирожные! - Сказал шеф-повар, лицо которого все еще было красным, но который немного успокоился.

- Вы знаете, где пирожные, которые мы приготовили отдельно, для себя? Мы не могли бы подать это?

- Все верно, там они есть! - Осторожно высказала свое мнение горничная с конскими хвостами.

Помощник по кухне рядом с ним согласился, но шеф-повар покачал головой:

- Нет. Я не могу показать их на чаепитии. Они некрасивые, на них нет фруктов.

- Вы можете начать добавлять фрукты немедленно.

- Сейчас фруктов нет. Принцесса велела мне приготовить большие пирожные, и я потратил все фрукты на них.

Дафни нахмурилась и стала мучительно размышлять.

У нас было готово множество других десертов, например, макаруны, булочки, шоколад, но

гвоздем чаепития были пирожные.

- Мы не могли бы достать фруктов в главном дворце? - Немедленно спросила горничная, которая казалась вдохновленной. Но на этот раз шеф-повар опять покачал головой.

- Их нужно подвергнуть определенным процедурам, так что если я начну сейчас, мы сможем подать их только к вечеру.

Это же просто - достать фрукты.

Это раздражало, но он сказал, что из-за того, что на еду тратятся деньги из бюджета, заложенного для каждого дворца, то необходимо пройти определенные необходимые процедуры, когда приходят новые поступления.

- Почему бы не украсить пирожные цветами?

Когда я высказала свое мнение, взгляды остальных слуг немедленно метнулись ко мне. Это была неплохая идея, но их взгляды были полны вопросов, словно они не знали, как это так можно - украшать цветами.

Никто не стал сразу противоречить мне.

Готовясь к чаепитию два дня, я отвечала за всевозможную работу по хозяйству, потому что была сильнее большинства служанок и благодаря тому, что им было мало веры.

- Цветами? - Переспрашивая меня, Дафни склонила голову набок.

- Где садовник? Я хочу его кое о чем спросить.

- Я его приведу! - Горничная с конскими хвостами быстро вышла из кухни.

- Насколько пирожные велики?

Я спокойно приводила мысли в порядок. Что нужно сделать, чтобы украсить голое пирожное со взбитыми сливками так, чтобы это сгодилось для чаепития?

- Растения из оранжереи должны годиться в пищу.

Почему в прошлой жизни я не видела много цветов? Неядовитые цветы можно есть. Их следует растить, не используя пестициды, но в этом мире пестицидов и не было, так что все растения из оранжереи были натуральными!

Однако, если в истории империи нет обычая поедания цветов, моя идея будет отвергнута. Я не собиралась украшать пирожные цветами, я использую их, чтобы украсить тарелку

- Порежьте пирожное кубиками по числу гостей и положите на белую тарелку без всяких украшений.

Горничная попросила садовника проверить, нет ли у нас розмарина, чабреца и анютиных глазок, и срезать их.

Садовник вышел с гордым видом, говоря, что у него хобби такое – выращивать цветы. Мне повезло...

- У вас еще остались взбитые сливки?

- Взбитые сливки. Мы можем приготовить их сейчас! Это очень просто.

- У вас есть какая-нибудь цветная посыпка?

- Когда я готовил макарены, она закончилась.

Обычно люди сушат цветочную пыльцу и измельчают ее, после чего используют для приготовления пищевых красителей, но у нас было мало времени. Какими ингредиентами можно заменить цветную посыпку?

- Если хотите покрасить их, используйте жульен! – Заговорил помощник на кухне. – Жульен из овощей может выделить красный сок, у него нет яркого вкуса, так что он идеально подойдет для того, чтобы придать еде цвет.

Когда я кивнула, все пошло как по маслу.

Шеф-повар нарезал пирожные, а помощники на кухне усердно потрудились, чтобы приготовить взбитые сливки. Когда я смешала сок от измельченных овощей со взбитыми сливками, пирожные стали розовыми.