

Молли сказала Эйбу о том, что заказал рыцарь. В отсутствие Лили, приготовить суп должен был хозяин магазина.

Но Эйб помахал рукой: "Молли, иди и сделай это, я знаю, что ты наблюдала за тем, как Лилли готовит суп. Я думаю ты сможешь приготовить бульон сама".

Молли была шокирована, она действительно заходила на кухню в последние несколько дней, пытаясь понять, как люди в этом месте обращаются с супом, но она не ожидала, что Эйб заметит это.

"Я сейчас не в настроении готовить, сделай это вместо меня."

Молли сказала: "Хорошо, мистер Эйб!"

Она отнесла корзину на кухню и вытащила приправы. Приправы из игрового магазина были очень дешевыми.

На кухне также были овощи, чтобы сделать салат, но теперь из них делают суп.

Она использовала уксус, чтобы удалить рыбный запах, и добавила немного белого вина, имбиря, чеснока и других специй, прежде чем начать готовить.

Ей было так легко готовить из-за ее кулинарных навыков. Она не могла поверить, что иногда готовит гораздо лучше, чем в современную эпоху!

Как только рыбный запах исчез, она начала готовить суп. Сначала она разогрела кастрюлю, налила немного масла, а затем поджарила лук, имбирь и чеснок.

Аромат чеснока попал в нос Молли и девушка удовлетворенно кивнула.

В нужное время, мясо снова кладут, помешивают и жарят, пока не подрумянится, и, наконец, наливают воду, накрывают крышкой, и ждут, пока вода вскипит, затем добавляют приправы и овощи.

Рыцарь купил кусок белого хлеба, чтобы съесть его вместе с супом. И, хотя белый хлеб был дорогим, он мог себе его позволить. В конце концов, он получал один золотой в месяц как гонорар. Он считался очень богатым.

Он вошел в магазин и почувствовал приятный запах.

Сначала рыцарь думал, что зашел в лавку «Бидди», но потом взглянул поближе на название лавки, и это оказалась лавка «Сассун».

Он вошел в магазин и увидел, как симпатичная блондинка поставила миску супа на его стол.

У него было отличное зрение, и он увидел миску с бульоном.

Он сглотнул слюну, его пальцы оставили на хлебе четкие отпечатки.

"Лорд Рыцарь, вы вернулись, пожалуйста, пройдите и попробуйте суп."

Сначала помешав ложкой бульон, он обнаружил в нем овощи и неизвестные приправы.

Он спросил: "Почему в нем есть овощи? Разве овощи не должны быть сырыми? Как их можно

приготовить и съесть? И что это за специи?"

Молли спокойно ответила: "В моем родном городе овощи готовят, чтобы получить превосходный вкус". Эти специи также привезены из моего родного города, так что лорд Рыцарь может попробовать ее".

Не удосужившись дослушать Молли, рыцарь присмотрелся к бульону, он действительно вкусно пах!

Сперва он взял в рот большой кусочек белого хлеба, и, медленно проглотив его, не мог дожидаться, когда сделает глоток бульона.

Он проглотил суп и застыл в шоке.

Почему этот бульон такой вкусный! Это же грех!

Бульон, который сделала Молли, отличался от всех бульонов, которые он пробовал раньше.

Не было больше рыбного запаха и большого количества соли, только вкус, который принадлежал самой свинине. Он такой ароматный, и похож на питательное масло во рту.

Наваристый свиной суп проскользнул в желудок. До сих пор рыцарь никогда не чувствовал вкус еды.

Миска супа опустела прежде, чем он успел распробовать ее.

Он поднес чашу к Молли и сказал: "Мисс, дайте мне еще одну чашу бульона, пожалуйста".

Молли взяла чашу и подала ему другую.

В какой-то момент Эйб очутился за спиной Молли, и посмотрел на бульон, который сделала Молли. Глаза Эйба были наполнены восторгом: "Молли, это тот бульон, который ты приготовила? Пахнет просто потрясающе!"

Молли улыбнулась: "Да, мистер, я использовала методы родного города, чтобы сделать этот бульон".

Эйб взял миску с ложкой и попробовал бульон. Восторг в глазах стал еще ярче, и он сказал: "Этот суп очень наваристый, и в нем есть вареные овощи! Впервые вижу, чтобы этот овощ так готовили!"

Рыцарь прикончил еще одну миску бульона в мгновение ока, и он с нетерпением сказал: "Пожалуйста, дайте мне еще одну миску супа! Мисс Молли." Владелец магазина только что обратился к Молли по имени, так что он последовал его примеру.

С тремя съеденными порциями бульона, живот рыцаря стал выпуклым.

Белый хлеб, зажатый в его руке, больше не был вкусным, кроме первого укуса.

Раньше он считал, что белый хлеб - лучшая еда в мире, потому что он был белым и мягким, но, похоже, это уже не так, ведь бульон из лавки «Сассун» был лучшим!

Выпивая этот бульон, он вообще не мог заставить себя попробовать ни кусочка белого хлеба, все, о чем он мог думать - это бульон!

Как бульон может быть таким!

"Дорогая мисс Молли, сколько стоят эти три порции?" – спросил рыцарь.

"Пятнадцать медных монет, мистер."

"Пятнадцать медных монет!!!" Он был немного шокирован: "Это было слишком дешево! Вы уверены, что не просчитались?"

Бульон в "Бидди" стоил десять медных монет за чашу!

"Да, мистер, все правильно."

"Боже мой, как может такой вкусный суп быть таким дешевым!"

Молли на мгновение осмотрела спину рыцаря.

Немного худой, нет жира, и нужно кормить больше, чем свиней.

Теперь так хочется поросят?

Когда Лили вернулась, она увидела бульон.

Пахло намного лучше, чем то, что готовила она.

"Ух ты! Это так вкусно пахнет, Молли, это ты сделала? Почему так вкусно пахнет?"

Молли: "Лили, хочешь попробовать?"

"Конечно" - Лили попробовала его.

"Этот вкус неопишешь. Молли, ты потрясающая!"

Керк была приглашена сегодня на ужин товарищем домовладельцем Майли.

Они были хорошими подругами и несколько дней зависали на улице, разговаривали и смеялись.

У Майли сегодня был посетитель, поэтому она купила сушеную треску и пирожные, приготовленные из яиц.

Во владениях герцога Сики не было моря, поэтому единственный способ получить рыбу- это маринование. Маринованная треска не была дешевой и стоила серебряную монету.

Это было немного дорого, но семья Майли была богаче, чем семья Керки.

Она пошла в таверну и купила кувшин хорошего вина, прежде чем с удовольствием посмотреть на свою корзину.

"Вы голодны, миссис Керк? Пойдем поедим".

Миссис Керк, до сих пор помнила миску бульона, которую Молли приготовила прошлой ночью, проглотила слюну, и услышав слова Майли сказала: "Да, миссис Майли".

<http://tl.rulate.ru/book/51854/1304655>