

Чувства, что сейчас бушевали в груди у Хуго и у меня, были очень схожи, я еще высказалась в том плане что стирка одежды каждый день, без помощи слуг, которые были у Бенно, в отличии от нас, это уж слишком.

- Вы знаете, а Лютц тоже про это говорил. Ладно. Я вам сделаю скидку на одежду, в которой будете здесь работать.

- Фуух, спасибо.

- Ох, тихо, Элла, это Сестра Мэйн, - предупредил меня Хуго, и я поспешила захлопнуть рот и подняла голову как раз вовремя что бы увидеть как на лестницу вышла и стала грациозно спускаться маленькая девочка в синей рясе храмовой жрицы. Видимо, это и была Сестра Мэйн.

Ого! Самая настоящая аристократка богатейка! Я впервые видела Сестру Мэйн, и та оказалась очень милой маленькой девочкой. Её волосы были темно синего цвета, что были очень похожи по оттенку на ночное небо, что ниспадали по ее спине ровным потоком, в отличии от моих завивающихся кудряшек. Её нос, глаза, рот были очень милыми и четко очерченными, и все вместе они соединялись в аккуратное и милое точеное личико.

- Сестра Мэйн, это повар компании Гильберта – Хуго, рядом с ним его помощница – Элла. Хуго, именно здесь ты будешь учиться рецептам блюд для аристократов. Будь очень внимателен. – Голос Бенно был очень сдержанно – вежливым. Сразу становилось понятно по его подобному поведению, насколько важна была Сестра Мэйн.

- Позвольте мне провести вас на кухню, - сказал Фран и наконец то мы попали на своё будущее место работы.

...Ого! Кухня была очень просторной, полная всевозможной утвари и оборудования, в числе которого была огромная печь, какие можно встретить в нижнем городе только в пекарнях. Придется мне учиться, как пользоваться всеми этими приспособлениями, что бы оказаться нанятой в тот новый ресторан, о котором говорил Бенно. Лучшей возможности для нас обоих было просто не найти.

Все в этой кухне было начищено до блеска, совсем не похоже на кухню в заведении моего дяди. По виду Хуго, я могла уверенно сказать, что он тоже был взволнован увиденным. Подобных кухонь просто не существовало в нижнем городе. Аристократы и вправду жили в совсем другом мире, чем простолюдины. И начиная с этого момента, для меня тоже все изменится: от меня будут ждать качества работы достойной подобной кухни.

- Самое первое чему вы должны научиться это важность чистоты. Постоянно содержите в чистоте свою утварь для готовки. Что бы кухня постоянно находилась в таком состоянии в каком она сейчас перед вами. – Фран, держа в руках деревянные таблички, был нашим инструктором – и он сейчас дословно пересказывал нам слова Сестры Мэйн. Он сам был приютским и к тому же серым жрецом, но он умел читать написанное на табличках, и говорил он столь вежливо и красноречиво что я едва могла поверить что так возможно владеть словом.

Было видно с первого взгляда насколько он прекрасно образован и обучен своим обязанностям, и честно говоря, я такого от него совсем не ожидала, наслушавшись слухов о приютских сиротах, ходящих в нижнем городе.

Но сюрпризы не закончились на этом. Инструкции по готовке для аристократов приносили с собой потрясение за потрясением. Он рассказал нам, что необходимо в ходе приготовления пищи множество раз мыть руки, для самой готовки надо было предварительно переделать горы работы, а при приготовлении блюда требуется соблюдать строжайшую последовательность шагов описанных в рецепте.

- Бульон будет и дальше использован для приготовления других ингредиентов. Не смейте выливать воду после того как сварите в ней овощи.

- Что, совсем не выливать использованную воду? – Это просто в голову не укладывалось – не выливать воду после того как в ней сварили овощи. Ведь после варки в воде останутся мельчайшие частицы грязи и всякого другого мусора, и ведь было хорошо известно что подобное использование такой воды приводило к выкидышам или к тому что у женщин вообще не могло быть детей.

Я взглянула на Бенно и тот ответил почти незаметными кивком. Я помнила его наставление, в котором он наказал нам что мы должны следовать каждому слову Франа, так что я сдержала свое отвращение и продолжила готовить.

Но когда я попробовала получившийся суп, то нашла, что я никогда в жизни ни ела ничего подобного. Вкус овощей был сильнее, чем в любом другом попробованном мною супе, а чуточка добавленной соли чудесным образом усилила сладкий привкус, замечательно оттенив его, что в свою очередь создало вкус что казалось распространился по всему моему телу.

Мне в этот момент казалось что у меня сверкают глаза, как будто передо мной открылась доселе запертая дверь и сквозь неё сияет неземной свет. Я чувствовала как расширяются границы известного мне мира, и несмотря на близость Сестры Мэйн, я была так счастлива что не могла сдержаться.

- Я до сих пор помню, насколько я была потрясена когда впервые попробовала суп для аристократов. Готовить его было отвратительно, но вкус получился просто волшебный. Я не могла поверить, что именно я сейчас ем.

- Ооо? Но супы которые едят аристократы готовятся по-другому чем тот который мы только что сделали. – С удивлением произнесла Моника и посмотрела на Николь, что утвердительно кивнула.

- Вся приютская еда это «божественные дары» поступающие в приют со столов аристократов,

но только приготовленный здесь суп обладает таким богатым, насыщенным вкусом.

Я, Хуго и Тод, в удивлении посмотрели друг на друга. Мы думали что рецепты потому такие необычные что они используются аристократами, но похоже, причиной их необычности было то что они исходили от Сестры Мэйн.

- Так это рецепт от Сестры Мэйн? Чисто её суп? И все остальные рецепты что она нам передала были тоже? Наверно, это и есть одна из главных причин почему в контракте что мы подписали с Бенно сказано что нам нельзя готовить кушанья по рецептам выученным здесь без его или Сестры Мэйн разрешения. - Подумала я в слух.

- Эвуэээ, это просто неслыханно. Я не хочу учить, что то столь тайное, - ответил Тод, задрожав от страха, ужаснувшись не только тому, что он соприкоснулся с такой большой тайной, но и еще оказался её посвящен.

Хуго же, в противоположность Тоду, произнес с улыбкой на лице:

- Хех, рецепты неизвестные даже аристократам? А по-моему, наоборот, это очень интересно.

Его уверенность вдохновила меня, и положив ладони на бедра, я горделиво выпятила свою не столь уж и большую грудь:

- Хуго, я ценю твой энтузиазм, но именно я буду учиться все новым и новым рецептам от Сестры Мэйн.

Хуго, непонимающе посмотрел на меня, и я, с самодовольной улыбкой, продолжила:

- Потому что я остаюсь здесь, готовить для неё на зиму. Она точно научит меня какому то новому рецепту. Моника, Николь, давайте же выложимся полностью в нашей работе. Вы двое, для того что бы войти в свиту Сестры Мэйн, я же что бы превзойти Хуго в готовке.

- Верно! - В унисон воскликнули Николь и Моника и с улыбкой переглянулись, я же подарила свою полную довольства улыбку Хуго:

- И да, Хуго, когда придет весна, я буду совсем не против научить тебя новым рецептам. Но правда, если только ты хорошенько об этом попросишь.

Хуго издал стон, полный бессильного разочарования, что вызвало новый взрыв смеха за столом.

...За зиму я сделаю просто кучу еды, выучу множество новых рецептов, и наконец то сравняюсь в мастерстве и знаниях с Хуго! Вот такую цель поставила я себе во время осенних

приготовлений к зиме.

В это время я еще не понимала, почему это так вдруг, для меня стало важнее всего остального догнать Хуго.

Дорогие читатели, несомненным фактом является то что сервис поиска ошибок на рулейте значительно уступает таковому на Фикбуке с его "Публичной бетой". Если вы решили уделить немного своего времени и сил "поимке блох", пожалуйста, указывайте предложение с ошибкой целиком, это намного упростит мне поиск и последующее исправление. Я ведь все таки не редактор и в мои функции подобная работа не входит.

Для вас переводил Фаат.

<http://tl.rulate.ru/book/6509/908899>