Глава 13. Часть 2.

Она покачала головой, а затем перевела взгляд на меня. «Куинн, все рыцари королевства такие любопытные и… и… О, из-за него я такая… Кем он себя возомнил, называя меня подозрительной девчонкой? Не то чтобы я хотела ступить в это проклятое поместье».

«Успокойся, — сказала я, усмехнувшись. — А почему ты спрашиваешь меня об этом? Ты же знаешь, что я ничего не знаю о рыцарях королевства».

Она надулась. «Ты права, и мне жаль, — сказала она. — Но он действительно очень любопытный, этот человек».

Я спросила: «Ну, да. Так тебе удалось угостить маму и Лиама обедом?»

Она кивнула. «О да, и в самом деле, ты была права. Они оголодали. Они были довольно заняты. Лиам очень хорошо и усердно водит карету и управляет лошадьми, а тетя Бет помогала миссис Росс обучать новую старшую горничную ее обязанностям».

«Понятно» сказала я.

Несмотря на то, что лорды и дамы поместья плохо обращались с ней, Элизабет все же была достаточно любезна, чтобы убедиться, что новая горничная, занимающая ее место, понимает свои обязанности. Какая преданная женщина. Если бы я была на её месте, я бы смахнула пыль с ботинок и ушла, а они пусть разбираются с беспорядком.

Пока я продолжала тренироваться со своей магией, Мария практиковалась в изучении английского языка, или, вернее, божественного языка, как она его называла, которому я ее научила. На самом деле не только она, но и Элизабет с Лиамом каждый вечер после ужина занимались тем же. Я подумала, что это будет полезно для них и для меня в будущем.

Мария читала детскую книгу, которую я создала, и, похоже, она ей понравилась, а иллюстрации показались ей такими милыми.

К вечеру я начала готовить ужин. Сегодня вечером будут спагетти болоньезе с салатом. Я вызвала свой магический круг созидания и наколдовала нужные мне ингредиенты.

Мария подошла, ковыляя, и нетерпеливо оперлась на стол. Она спросила: «Нужна помощь?»

Я усмехнулась. «Можешь, пожалуйста, поставить кипятить воду? Налей воды примерно до половины кастрюли и добавь щепотку соли».

Она спросила: «Зачем добавлять соль?»

«Так вода быстрее нагреется» сказал я.

«О, понятно» сказала она, усмехнувшись. "Правду говорят, что ты узнаешь что-то новое каждый день."

«Действительно» сказала я.

Я начала нарезать чеснок, лук, морковь и сельдерей. Я только что закончила, когда дверь открылась, и вошли Элизабет и Лиам. Я не упустила из виду, что оба выглядели немного взъерошенными и, более того, тихими.

«Добро пожаловать домой» сказала я.

Элизабет посмотрела на меня и одарила меня улыбкой, которая не коснулась ее глаз. Что-то случилось, подумала я.

Лиам подошел и навис над моим плечом. «Выглядит великолепно» сказал он.

«Это спагетти болоньезе» сказала я. «Особенно приятно после долгого рабочего дня».

«Не терпится попробовать», — сказал он. «Нужна помощь?»

Я покачала головой.

«Вода кипит, Куинн» выпалила Мария. «Что мне делать дальше?»

Я повернулась к ней и скомандовала: «Бросай». Я указала на сухие спагетти. Мария взяла их и бросила в кипящую воду. «Время от времени помешивай их, чтобы они не прилипали ко дну кастрюли. Когда они немного аль денте, все готово».

«Что такое аль денте?» спросила она.

«Готовы, твердые на вкус», — сказала я. "Я покажу тебе."

Вернувшись к своей работе, я достала сковороду и начала готовить соус. После нагрева я влила ложку оливкового масла, а затем добавила измельченный чеснок и лук и обжарила их до светло-коричневого цвета. Затем я добавила говяжий фарш и тоже обжарила его до коричневого цвета. Пока это происходило, я смотрела на Элизабет, которая продолжала расхаживать взад-вперед. Тем временем Лиам практиковался в чтении.

Снова переведя взгляд на сковороду, я добавила нарезанную морковь и стебель сельдерея, а затем добавила готовый соус Болоньезе и оставила его кипеть.

«Я думаю, у меня аль денте, Куинн» взволнованно сказала Мария.

Я повернулась к ней и попробовала спагетти, засунув одну в рот и откусив. Я кивнула и поднял большой палец вверх. "Хорошо, все готово. Слей воду, и мы закончили».

Мария кивнула и начала делать то, что я велела.

Пока я ждала, пока соус полностью приготовится, я начала с гарнира. Тут все было просто: добавить месклун, помидоры черри и нарезанный огурец в деревянную миску, а затем добавить готовую французскую заправку. К тому времени соус Болоньезе тоже был готов, и я подала на стол всю кастрюлю.

Через пять минут мы все сели есть. Глаза Марии сверкали, когда она смотрела, как я хватаю щипцами горку спагетти и кладу ее на тарелку. Затем я добавила сверху половник, полный соуса Болоньезе. Схватив щипцы, полные салата, я положила его на край тарелки и блюдо было готово.

http://tl.rulate.ru/book/81536/2642426