

Глава 44: Подготовка лапши.

В ту ночь, Клод, его младшая сестра Анна и младший брат Бловик ели на чердаке. Их стол не был богат, в меню входил: белый хлеб, картофель отваренный в бульоне на говяжий кости, немного мяса оленя и несколько печёных яблок. Несмотря на это, Анджелина выглядела счастливой, и Бловик весело скакал по комнате Клода. Взобравшись на кровать, маленький мальчишка решил поиграть со своими братом и сестрой в прятки, спрятавшись за подушками.

Клод не знал, что его родители сказали тому куску дерьма, но с тех пор, он так и не появился в доме. Сестрёнка, пару дней спустя, рассказала ему, что Арбейта отправили в усадьбу сэра Фукса, и пока он останется там.

Спустя ещё два дня, у Клода начались уроки верховой езды. Поскольку четверо друзей уже умело сидели в седле, для них уроки проходили очень легко. Они прошли весь курс за неделю, и у них осталось много времени, перед тем как курсы подойдут к концу. Это означало, что они могли вернуться домой по раньше.

Но, делать этого они конечно не стали. Они ведь заплатили за возможность кататься верхом, так почему бы не использовать эту возможность по полной?

К тому же, Клод вовсе не хотел возвращаться домой после той ночи. Атмосфера в его доме стала другой, и несмотря на то, что ему не делали выговоров, по поводу жестокого избиения брата, он всё ещё чувствовал себя виноватым из-за дискомфорта и огорчений что принёс своим родителям.

Несмотря ни на что, Арбейт всё ещё являлся его братом. Тот факт, что вместо того, чтобы выяснить отношения с ним, он избил его при отце, казался унижительным для Арбейта и неуважительным по отношению к Морсену. По крайней мере так думал Клод.

В свободное время от школы, Велико и Боркал тащили его к озеру рыбачить. Они серьёзно увлеклись этим после поездки на остров, и со стороны это выглядело как зависимость.

Он не получал такого удовольствия от рыбалки. Ему нравилась та атмосфера и тишина, которой он наслаждался. Парень не хотел тратить всё своё время у берега, но других вариантов у него не было. Эриксон занимался починкой рыболовной сети. С тех пор, как он приобрёл ту книгу, он стал гораздо больше общаться с девушками, но Клоду не хотелось и слушать об этом, он предпочёл тишину и спокойствие всему этому.

В тот день рыбалка не задалась, и парень отправился домой пораньше. Он был удивлён гостю, когда вернулся домой. Мужчина лет двадцати разговаривал с его матерью, а на столе стояла маленькая квадратная картонная коробка. Это было очень похоже на те подарочные пироги, которые готовили в пекарни Лизы.

Одна мужчина лет двадцати не задержался надолго и вскоре ушёл.

- Кто он? Никогда раньше его не видел, - спросил Клод, подходя ближе.

- Это мистер Томас. Наш новый арендатор. Он принес нам торт в качестве благодарности, за предоставленную ему комнату.

Новый арендатор? Клод не слышал, чтобы кто-нибудь выселялся.

- О, он арендовал комнату на чердаке, рядом с твоей.

- На чердаке? Но как же мисс Кристина?

- Эта женщина съехала. Она покинула город. Твой отец поговорил с её начальством и её перевели в другой город. Думаю, в ближайшее время она не вернётся, или вообще не вернётся сюда, - голос его матери был наполнен ненавистью, когда она говорила об этой женщине.

- Она ушла сегодня утром. Отец дал ей немного денег, чтобы она держала свой поганный рот на замке. Гадюка... Её определённо ждёт кара божья. Ни один бог не сможет её защитить.

Клод не поверил своим ушам, когда узнал, что отец отдал ей десять Крон. Это была его зарплата за полгода! Без лишних слов, это говорило о том, как сильно отец хотел удержать всё в тайне.

- Что сегодня на ужин? - решил он сменить тему.

- Что-то простенькое. У Отца важные дела и его сегодня не будет. Арбейт тоже не появится, так что сегодня мы вчетвером.

- Хм, а почему бы не приготовить лапшу? Я неплохо её готовлю, - уверенно произнёс Клод.

- Ты умеешь готовить лапшу? - сомневаясь спросила его мать.

- Научился, пока наблюдал за процессом. Это ведь просто.

Он немедленно приступил к работе. Сначала он вымыл руки, и вымыл миску, затем, он добавил в неё воду, три яйца и муки, перемешав ингредиенты.

- Зачем ты добавил яйца? - спросила его мать, держа на руках Бловика.

- Это добавит вкусу лапше, - ответил Клод, замешивая тесто.

Он ущипнул за нос своего братишку.

- Слезай. Тебе уже жечь, а ты всё ещё лезешь к маме на ручки. Не стыдно тебе?

- Не хочу! Я хочу смотреть на то, как ты готовишь лапшу!

- Могу я тоже посмотреть? – спросила его младшая сестра.

- Хорошо, - немного громковато произнёс Клод: - Смотрите внимательно. Лапшу необходимо замешивать, с небольшим усилием. Так она станет более упругой и не будет прилипать.

- Слишком много воды... Просто добавь немного муки... Слишком много насыпала... добавь воды...

Клод вспотел к тому времени, как закончил месить тесто. Он чувствовал себя неуклюжей домохозяйкой. Наконец, он зачерпнул немного теста и оттянул его, чтобы показать матери и сестре.

- Сравните разницу. Лапша, которую готовят в большой вилке не замешивается. Они просто подают вам смоченную муку, это даже лапшой назвать нельзя. Никакого вкуса.

Он очень жалел о том, что не знал, как правильно разрезать лапшу. Всё что ему оставалось это достаточно тонко раскатывать тесто и аккуратно резать на мелкие тонкие прядки. На кастрюле к тому времени уже закипал бульон на кости. Изначально, они хотели приготовить на нём картофель, но теперь решили сделать лапшу.

Клод порезал картофель на ломтики и мелко покрошил брокколи. В их доме никогда не было большого обилия овощей, только те, что и так обычно летели в кастрюлю. Выбора не было, он просто обжарил их с солью на сковороде с четырьмя яйцами, и начал готовить лапшу.

Затем, Клод достал из серванта четыре серебряные тарелки и разложил в центр каждой лапшу. Эти тарелки обычно использовались для обслуживания гостей. После того как Лапша была на своих местах, Он добавил по краям кусочки картофеля и брокколи, а затем полил сверху бульоном, завернув всё это в жареное яйцо. Лапша из говяжьего бульона по Клодовски была наконец готова.

- Прекрасный вкус!

Восторженно уплетала свою долю маленькая девочка, с улыбкой на лице. Её глаза сощурились от удовольствия, а лицо приобрело блаженное выражение лица.

Пухлый маленький мальчик по другую сторону стола уплетал лапшу руками. Он не был так

хорош в использовании столовых приборов, и просто клал лапшу своими ручками себе в рот, а затем вытягивал остальное.

- Ух ты! Это действительно вкусно! Ты превзошёл сам себя, Клод, - похвалила его мать. Повернувшись, она заметила, что в миске всё ещё осталось тесто, и нерешительно спросила: - Ты хочешь остальное тоже приготовить, или оставишь тесто мне и я испеку из него хлеб на завтра?

- Да, было бы хорошо если бы ты приготовила из этого теста хлеба, - с восхищением произнёс Клод: - Я забыл, что нас всего четверо. Когда учил сестрёнку, слишком увлёкся добавлением воды и муки. Меня волновало куда девать остатки, и я рад что оно не пропадёт.

Уничтожив большую миску лапши, Клод, довольный вернулся на чердак. Лапша была одним из его любимых блюд в прошлой жизни. Если бы не та отвратительная лапша в большой вилке, он бы никогда не подумал приготовить её сам. В его мире, чтобы приготовить лапши, достаточно было купить её на рынке и сварить. Ему не приходилось до этого делать её самому. Он даже не знал, как готовить рамен, поэтому готовил только блины, после того как переселился.

Он не мог вспомнить как правильно готовить лапшу, так как вся лапша в его мире продаваемая на рынке, была фабричного производства. Клод видел это всего раз. Тогда, в специальную машину подавалась мука и вода, и чудом из другого конца выходила обжигаяще горячая готовая лапша. Однако для него, это было чем-то волшебным.

Парень очень любил лапшу, особенно вермишель со сладким картофелем. Такого результат можно было достичь путём мелкого измельчения картофеля и добавления в эту смесь воды. После этого, через сито добавлялся крахмал и замешенное тесто продавливали через специальные отверстия, превращая её в длинную вермишель, которую варили на половину и сушили.

Однако, Клод не знал наверняка можно ли повторить подобный процесс с обычной мукой, возможно у него бы и получилось, но не стоило экспериментировать дома. Возможно, секретная база Эриксона подошла бы для этого куда больше, когда его отца не будет дома. Таким образом и места будет достаточно.

Готовка лапши была достаточно хлопотным процессом. Клод подумывал о том, чтобы сделать булочки на пару, но для этого ему были необходимы дрожжи, которых не существовало в этом мире. Вспомнив об этом, он задался вопросом, как его мать готовит хлеб без дрожжей? Будь это возможно без них, он бы мог приготовить и булочки на пару. Решение было близко.

Отвлечшись от своих кулинарных фантазий, он снова вспомнил о сказанном ранее, когда он переступил порог дома.

Клод был потрясён тем, сколько его отец потратил для того, чтобы заставить Кристину покинуть Вайтстаг. Морсен решил вырвать проблему с корнем.

Ему показалось, что отец был готов к решению проблем подобно этой. Несмотря на то, что он потратил кучу денег, всё что ему потребовалось чтобы сохранить свою репутацию, это вынудить Мисс Кристину покинуть город на некоторое время. Теперь, даже если она вернётся некоторое время спустя и будет создавать суматоху, ей никто не поверит и на репутации семьи это никак не отразится. Вместо этого, народ будет думать, что она делает это нарочно чтобы оклеветать семью, и даже возможно по чьей-то указке.

Но этот план сработает только при условии, что этот кусок идиота Арбейт не отправится за ней.

Клод почему-то был уверен, что отец и это предугадал и сделал всё чтобы не допустить такого исхода.

Ну, одной проблемой стало меньше. Парень открыл свой ящик и достал волшебную тетрадь, пытаясь её перевести.

Подписывайтесь на нашу группу в ВК

(<https://vk.com/club178351872>) - новости , анонсы и т.д.

В ближайшее время будут введены переодические розыгрыши закрытых глав.

<http://tl.rulate.ru/book/18306/574328>