

На кухне вкусно пахло картофелем с жареным луком, а также печеными овощами и мясом.

Тетя Яна так и не появилась. Видимо, она могла себе позволить пропустить обед. Но вот маленькая Леся уже забралась на высокий стул в ожидании своей порции.

- Отлично, девочки! Пирог как раз подрумянился с обеих сторон, - встретил нас широкой улыбкой дядя Олесь. - Но это на десерт. А сейчас немного пропаренного картофеля с луком и пряностями. И салат. Вот он. Тете Яне я уже отложил порцию, так что можете не стесняться.

Он ловко сервировал массивный прямоугольный стол, что разделял гостиную и кухню. Видимо, это была совмещенная столовая.

Столешница доходила мне до груди, так что высокие деревянные стулья и круглые подушечки на них оказались как раз кстати. Пестрые мягкие подушки с геометрической вышивкой крепились шнурками-завязками, чтобы с них нельзя было случайно слететь.

Сразу видно семью, в которой ценят комфорт и рациональность.

Весь дом был выполнен в старом стиле: с массивными деревянными балками, прочной мебелью и множеством ковриков-салфеток-скатертей с традиционной древнеславянской вышивкой. Очень стильно и уютно. Особенно каменный камин в гостиной.

Но больше всего меня поразила кухня.

Переезжая в новый дом, родители оформляли все в спешке и старались особо не тратить. Поэтому купили постройку от старых жильцов, заказали уборку с ремонтом и заставили новой мебелью. Наша кухня пусть и была укомплектована современной техникой и всем необходимым, но до этой кухни ей было не просто далеко. Этот путь кухонной эволюции был сравним с обычной маленькой кухонькой домохозяйки со средними навыками и огромным укомплектованным помещением, где готовят ресторанную еду профессиональные повара.

Именно такое у меня сложилось впечатление. Особенно я залипла на большую многофункциональную печь и многофункциональный комбайн в углу. Холодильник был таким огромным, что точно вместил бы в себя весь ассортимент сыров из местного супермаркета.

Я так и подвисла над своей порцией ароматного картофеля. Он пах оливковым маслом, прованскими травами и жареным луком. Даже забыла, что только что умяла две здоровенные креветки. Несмотря на угрозы, мне наложили небольшую порцию, по моей комплекции. Но большая сковорода стояла на столе, так что можно было попросить добавки в любой момент.

Олесь уже было нахмурился на то, что одна из гостей не притронулась к еде.

- Простите. А что это такое? - пересилило во мне любопытство. Я указала ладонью на странный

металлический аппарат, что просыхал на широкой мойке.

- Тестораскатка, - поднял брови Олесь. - Я готовил тесто фило для пирога. Без этого аппарата его довольно проблематично сделать. Впрочем, как и многие другие виды крутого теста.

- Обалдеть, - восторженно выдохнула я. - Такая штука существует.

Обычно, у меня ладони огнем горели и дико чесались после раскатки простейшего блина для пиццы. Даже знать не хочу, что он называет крутым тестом. Но кухонный комбайн и раскаточный аппарат отправились в мой мысленный список покупок.

Наконец-то я дорвалась до нормальной домашней еды. Как же приятно есть что-то такое и при этом не проторчать у плиты туеву хучу времени. Как заканчиваю с готовкой и уборкой - даже кушать не хочется. Только прилечь мордой в кровать и лежать. И чтобы меня никто не трогал. В последнее время я взяла моду медитировать, когда сильно устаю, но и это особо не помогало.

Сейчас же главной задачей было оставить место для пирога, что было довольно сложно осуществить. Так как обычный с виду картофель и легкий салат из зеленых овощей оказались настоящим объедением.

Но кусочек хрустящего сочного пирога в меня все-таки влез. После чего я почти намертво приросла к креслу. Давно так не наедалась.

А девочкам хоть бы что. Они в норме уминали такие порции. Меня же в обед хватало лишь на пару бутербродов с огурцами или один легкий омлет. Когда они устраивали чуть ли не пир. Эх.

Разве что слегка полноватая Рилла с беспросветной тоской в глазах смотрела на половину огромного пирога на блюде.

- Не стесняйся, - с широкой улыбкой сказал ей Олесь. - Тут еще много.

Рилла тяжело вздохнула и упавшим голосом сказала:

- У меня склонность к полноте. Если я сейчас не остановлюсь, то не остановлюсь до самого вечера. Но сладкая утка очень вкусная и нежная получилась. Как у Вас так вышло?

Вея рядом со мной тихонько чертыхнулась под нос и поджала губы. Интересно, с чего бы?

- Я слегка отвариваю кусочки утки на пару. Лучше нарезать продолговатыми ломтями против волокон. Потом обжариваю с овощами и соусом до золотистой корочки и даю остыть. Да! В последний момент жарки, вылей в смесь яйцо и хорошенько размешай. Так начинка получится одновременно более густой и нежной. После чего уже выкладываю слоями на слоеное тесто, - жестикулировал мужчина, эмоционально рассказывая процесс готовки. - Кстати, когда пирог

подрумянится и станет хрустящим, достань его из формы...

Он подскочил со стула, показывая наглядно с помощью двух тарелок, как это делать. Я уставилась на его мускулатуру и сразу же отказалась от повтора подобного трюка в домашних условиях. С этим действием мне разве что Аск мог помочь.

Олесь перевернул воображаемый пирог на плоскую тарелку.

- А затем отправляешь снова в духовку на десять минут, чтобы нижние коржи тоже подрумянились.

- Вы живых уток покупаете? Или уже потрошенных? - Рилла также заинтересовалась, как и я.

Вея и другие девочки делали нам лица, что пора закругляться.

- Обычно прошу забить при мне на рынке. И забираю целенькую. Ждать, пока кровь стечет недолго, но так я могу контролировать время созревания мяса и его свежесть. Как-то подумывал сам держать птицу, но с этим оказалось много мороки.

Кажется, я поняла, почему Вея сидит с таким обреченным видом. Ее папа сел на любимого коня и теперь увлеченно рассказывал подробности готовки.

- Кстати! Ты при какой температуре шпаришь птицу?

- Сую в кипяток, - удивилась вопросу Рилла. - И обдираю горяченьким.

- Этого не стоит делать. Лучше всего, чтобы температура была в пределах шестидесяти градусов. И ни в коем случае не совать тушку под холодную воду. Так перья лучше отходят, а шкурка остается целая и не поврежденная. Потом уже можно приступать к нутровке.

Он бросил на меня взгляд. Я внимательно его слушала с открытым ртом.

- А ты не очень впечатлительная, как для городской маленькой девочки, - заметил он с улыбкой.

- Мои родители считают, что оберегать ребенка от правды жизни, значит: давать ложное представление об окружающем мире и усложнять дальнейшую жизнь, - ответила я равнодушным тоном. - Знаете эти срочные репортажи-вставки с террористами и преступлениями? Когда родителям дают время увести детей от экранов.

- Я не смотрю прямые трансляции. Читаю новости в виде статей.

На что я нахмурилась.

- На имперских каналах программу или фильм могут прервать срочным репортажем с места событий, - пояснила за меня Вея. - Это может быть как катаклизм в каком-то регионе, так и банальное задержание преступников. Империя так информирует жителей о том, что органы правопорядка и спасательные службы не сидят сложа руки.

- Я думала это что-то вроде сигнала. Ну, вдруг, это происходит на соседней улице. А мы сидим и ничего не знаем, - добавила Рилла.

- Ну, и это тоже может быть.

Олесь сидел с чуть приоткрытым ртом, внимательно нас слушая.

- Так вот, если в трансляции возможны кровь-кишки, то родителям дают предупреждение и время, чтобы отвести ребенка подальше или переключить канал, - продолжила я. - Мои никогда этого не делали. Но и не держали - спасибо им за это. Обычно я убегала к брату, если совсем гадость показывали.

- Вот как, - кивнул Олесь.

- А я в шесть лет свою первую курицу забила, - воодушевленным голосом сказала Анжелла. - Брат надо мной подшутил и сказал, что если я не забью птицу на ужин, голодной останется вся семья. Со взрослой курицей я тогда еще не могла справиться. Эти твари за одно движение когтями распаривают кожу и больно бьют крыльями. Поэтому схватила первого попавшегося цыпленка и минут пять пилила ему тупыми ножницами шею. Он потом еще несколько минут с отрезанной башкой бегал, заливая двор кровью. Я его даже в таком состоянии догнать не могла.

Она смеялась с собственной травмирующей истории детства, как и все окружающие. Только я и маленькая Леся сидели с постными лицами.

- Кирюха, конечно получил по шее за такие шутки. Но зато мама сварила вкусный суп с тощим цыпленком яичной породы. Там даже мяса почти не было. Одни кости, шкура да сухожилия. Зато печенка досталась мне, как главной добытчице.

Олесь уже вытирал слезы от смеха, как и сама Анжелла.

- Представляю, что было бы, если бы он сказал тебе индюка завалить, - заметила Рилла.

- Меня бы в закрытом гробу хоронили, - сказала сквозь смех Анжелла.

Ее шутка вызвала новый приступ хохота.

Я смущенно потупилась в пустую тарелку. Неприятно не понимать, о чем говорят окружающие люди.

Рилла сжалилась надо мною и пояснила:

- Домашняя птица только выглядит безобидной и милой, на самом деле это крылатые ужасы нашего детства. Моего и Анжеллиного, так точно. Все, даже маленькие желтые цыплята, больно клюются. Взрослая птица может применить удар крылом или когтями и ваншотнуть тебя, как какого-то нуба. У меня в детстве даже кровный враг-гусак был - предводитель стаи. До крови кусался, если я мимо неосторожно проходила. А индюки - это настоящие демоны на ножках. Они своих самок до смерти могут зажарить. Маленькие дети им на один зуб.

Я покрылась румянцем от этого короткого эпоса о мире домашних животных.

- Что случилось с тем гусаком, что тебя обижал?

- Да, до сих пор на водопой стаю водит. Что с ним станется? Я его по широкой дуге обхожу.

*

Мы еще немного посидели за столом, обсуждая кулинарию и истории из детства. Вставать и куда-то идти с полным желудком не хотелось. Зато я узнала много любопытных советов по готовке. Олесь даже переслал мне парочку простых рецептов.

Как оказалось, он окончил какой-то крутой кулинарный ВУЗ, где и встретил будущую жену. Она училась на инженера пищевой промышленности.

Спустя некоторое время, они решились заняться винным бизнесом. У Яны как раз родители занимались виноградом. От них поле с особняком и достались.

Впрочем, я могла путать причину и следствие. Но чета Мишневских с тех пор занималась производством вина. Заодно они недавно установили небольшую улиточную ферму со стороны рощи. По их словам, вино получалось восхитительным, а улитки - лучшими в регионе.

К этому моменту к нам присоединилась тетя Яна. За своей порцией она рассказала о столичных гостях-рестораторах, что приезжали на дегустацию и закупку крупных партий.

Родители тоже любили хорошее вино, но я опасалась просить продать пару бутылочек. По моему опыту, они могли предложить их бесплатно. Как-то меня корбило брать подарки от малознакомых людей. Поэтому я молча дергала ногой, пытаюсь совладать с желанием заиметь

бутылочку.

“Майя, характеристика терпение изменилась на $(-0,01)$.”

Да, что такое! Я же ничего не делала!

Обычно я не обращала внимание на подобные сообщения. Но в последнее время характеристики безо всякой причины скакали то вверх, то вниз. Видимо, это было связано с гормональными всплесками, будь они неладны.

<http://tl.rulate.ru/book/22567/503804>