

*New York Timesi bestsellerite autor*

# NORA ROBERTS

*Maiused*



Nora Roberts  
Summer Desserts  
2014

Kõik selle raamatu kopeerimise ja igal moel levitamise õigused kuuluvad Harlequin Books S.A.-le. See raamat on välja antud kokkuleppel Harlequin Books S.A.-ga.  
Kaanekujundus pärineb Harlequin Books S.A.-lt ja kõik selle levitamise õigused on seadusega kaitstud.  
See teos on väljamõeldis. Selles esinevad nimed, tegelaskujud, paigad ja sündmused on kas autori kujutluse vili või väljamõeldis. Mis tahes sarnasus tegelike elus või surnud isikute, äriettevõtete, sündmuste või paikadega on täiesti juhuslik.

Toimetanud Mari Kolk  
Korrektor Inna Viires

Copyright © 1985 by Nora Roberts  
© 2016 Kirjastus ERSEN

Sellel raamatul olevad kaubamärgid kuuluvad firmale Harlequin Enterprises Limited või selle tütarfirmadele ja teised firmad kasutavad neid litsentsi alusel.

B07311616  
ISBN 978-9949-25-929-8

Kõik kirjastuse ERSEN raamatud ja e-raamatud on saadaval veebipoest [www.ersen.ee](http://www.ersen.ee)

Marianne Shockile viimasel minutil jagatud  
turgutava ja taibuka abi eest.



## *Esimene peatükk*

Tema nimi oli Summer\*. See nimi tõi silme ette suvelilled, ootamatud äikesepuhangud ja pikad rahutud ööd. Samuti kujutluspildid suvesoojadest niitudest ja uinakutest puu vilus. See sobis talle.

Ta seisis liikumatuna, käed valmis, keha pinges, silmad erksad – ning ruumis valitses täielik vaikus. Kõigi, absoluutselt kõigi pilgud olid temale naelutatud. Võis juhtuda, et ta liigutus oli aeglane, kuid mitte keegi ei tahtnud sellest ilma jääda. Kõigi tähelepanu, kõigi keskendumine oli koondunud sellele ühele saledale üksildasele kujule. Õhus hõljusid romantilised Chopini helid. Valgus helkis ta korralikult kinni pandud juustel, mis olid soojalt pruuni tooni, kergelt kuldse kumaga. Kõrvades sädelesid pisikesed smaragdid.

Ta nahk õhetas pisut, nii et roosakas toon tõi esile juba niigi silmatorkavad põsesarnad ja elegantse luustiku, mis sai pärineda üksnes headest geenidest. Erutus ja ääretu keskendumine muutsid tähnid ta pähkelpruunides silmades tumeda merevaigu karva. Seesama erutus ja keskendumine oli pannud teda pehmeid ja kaunikujulisi huuli prunti ajama.

---

\* E.k suvi. Tõlkija.

Ta kandis üleni valget, ilma igasuguste kaunistusteta valget, kuid tõmbas pilke sama vastupandamatult nagu liblikas säravas valguses. Oli teada, et ta ei ütle midagi, kuid sellele vaatamata tundus, nagu oleksid teised valmis püüdma kinnika vaevukuuldava heli.

Ruum oli soe, lõhnad eksootilised, õhustik tulvil ootusärevust.

Summer ei pööranud neile kõigile vähimatki tähelepanu – ta oleks just nagu olnud ihuüksi. Oli vaid üks eesmärk, üks siht. Täiuslikkus. Summer ei leppinud iial vähemaga.

Ta tõstis otsatu ettevaatusega viimase rombikujulise lehe õigele kohale, nii et disainitud Savarini kook oli valmis. Tunnid, mis ta oli kulutanud tohutu suure ja keerulise magustoitu ettevalmistamiseks ja küpsetamiseks, olid juba unustatud. Samuti olid unustatud kuumus, väsinud jalad ja valutavad käed. Kõige olulisem oli viimane lihv, Summer Lyndoni loomingu *välimus*. Jah, see maitseb täiuslikult, lõhnab täiuslikult, seda õnnestub isegi täiuslikult lõigata. Aga kui see ei näe täiuslik välja, pole kõik eelnev oluline.

Meistritööd lõpetava kunstniku hoolega tõstis ta pintsli, et katta puuviljad ja mandlid kerge aprikoosiglasuuriga.

Endiselt ei kostnud ühtki piuksu.

Abi palumata – jah, tõesti, Summer poleks mingit abi talunud – asus ta täitma Savarini sisu rammusa kreemiga, mille retsepti ta hoidis üliras saladuses.

Käed kindlad, pea püsti, astus Summer sammukese tagasi, et oma meistriteost veel viimast korda kriitiliselt uurida. See oli ülim test, sest tema silm oli oma tööd kritiseerides teravam kui kellegi teise oma. Ta ristas rinnal käed. Ta näol polnud mingit ilmet. Tohutu suures köögis oleks mõ-

junud isegi põrandale kukkunud nõöpnõela tekitatud heli kahuripauguna.

Ta suunurgad kerkisid pikkamööda ja silmad lõid särama. Edu. Summer tõstis käe ja andis üsnagi dramaatilise žestiga korralduse: „Võib ära viia.“

Kaks assistenti veeretab sädeleva teose köögist välja ja siis plahvatas aplaus.

Summer võttis kiituse vastu, nagu see oleks midagi täiesti loomulikku. Tagasihoidlikkusel oli oma koht, aga tema Savarini puhul polnud see omal kohal. Tagasihoidlikult öeldes oli tema Savarin hunnitu. Hunnitus oli just see, mida Itaalia hertsog oli oma tütre kihluspeo jaoks tahtnud, ja hunnitus oli see, mille eest ta maksis. Summer lihtsalt tagas talle selle.

„*Mademoiselle*.“ Prantslane Foulfount, kelle eriala oli koorikloomad, võttis Summeril õlgadest. Mehe silmad olid tunnustusest ümmargused ja märjad. „*Incroyable*.“ Ta suudles Summerit innukalt mõlemale põsele ja ta osavad paksud sõrmed surusid Summeri nahka nii, nagu ta sõtkuks leivatainast. Summeri näole ilmus esimest korda mitme tunni jooksul naeratus.

„*Merci*.“ Keegi oli avanud tähistamiseks veinipudeli. Summer võttis kaks klaasi ja ulatas ühe prantsuse kokale. „Järgmise korra terviseks, mil me koos töötame, *mon ami*.“

Ta jõi klaasi tühjaks, võttis peast kokamütsi ja tuhises köögist välja. Tohtu suures marmorpõranda ja kristall-lühtritega söögisaalis serveeriti ja imetleti tema Savarinit. Ta viimane mõtte enne lahkumist oli: jumal tänatud, et koristab keegi teine.

Kaks tundi hiljem olid tal kingad jalast võetud ja silmad suletud, süles oli avatud raamat, võigas mõrvamüsteerium.

Ta lennuk lendas Atlandi kohal. Ta sõitis koju. Ta oli veetnud ligemale kolm päeva Milanos ja selle sõidu ainus eesmärk oli olnud luua Savarin. Selles polnud midagi ebatavalist. Summer oli küpsetanud Madridis *Charlotte Malakoff*'i, Ateenas leegitseva *Crêpes Fourée* ja vorminud Istanbulis *île Flottante*'i. Kulude hüvitamise ja jalustrabava tasu eest oli Summer Lyndon valmis looma magustoidu, mis elas mälus edasi veel tükk aega pärast viimast suutäit.

Vispel kaasa ja reisile, mõtles ta uniselt ja naeratas haigutades.

Ta pidas end peaaegu samamoodi spetsialistiks nagu vilunud kirurg. Ta oli tööpoolest õppinud, omandanud kogemusi ja praktiseerinud sama kaua nagu nii mõnedki lugupeetud meedikud. Viis aastat pärast seda, kui ta oli omandanud Pariisis, kus toiduvalmistamine on kunst omaette, väga rangetele nõudmistele vastava *Cordon Bleu chef*'i tiitli, oli Summer kuulus selle poolest, et ta oli temperamentne nagu kunstnik, ta aju jättis retseptid meelde nagu arvuti ja ta käed olid nagu inglil.

Summer tukastas lennuki esimese klassi istmel ja võitles meeletu ihaga süüa lõik *pepperoni*-pitsat.

Ta teadis, et lend läheb kiiremini, kui osa aega magada või lugeda. Ta otsustas esmalt pisut tukkuda. Summer hindas und peaaegu sama kõrgelt nagu oma šokolaadivahu retsepti.

Tagasi Philadelphiasse jõudes ootab teda ees väga palavikuline päevakava. Kubernerri heategevusbanketi jaoks tuleb valmistada *bombe*, seejärel Gurmeeühingu aastakoosolek, televisioonile lubatud demonstratsioon... ja see kohtumine, meenus talle läbi une.

Mida see peenikese häälega naine oligi telefonikõne ajal öelnud? Drake – ei, Blake – Cocharan. Blake Cocharan III



Cocharani hotelliketist. Väga head hotellid, mõtles Summer ilma erilise huvita. Ta oli maailma eri paigus nii mõneski neist viibinud. Härra Cocharan Kolmandal oli talle tööalane ettepanek.

Summer eeldas, et mees tahab oma hotelliketi jaoks mõnd erilist magustoitu, midagi, millele panna külge Cocharani nimi. See mõte polnud talle vastukarva – kui olukord seda soosib. Ja kui tasu seda soosib. Loomulikult tuleb uurida väga põhjalikult kogu Cocharani ettevõtmist, enne kui ta on nõus sellesse kaasama oma oskused ja nime. Kui mõni nende hotellidest peaks olema viletsa kvaliteediga...

Summer otsustas haigutades, et mõtleb selle peale hiljem – pärast seda, kui on Kolmandaga isiklikult kohtunud. Blake Cocharan III, mõtles ta uniselt muiates. Paks, kiilaspäga, arvatavasti seedehäiretega. Itaalia kingad, Šveitsi kell, Prantsuse särgid, Saksa auto – ja kahtlemata peab ta end seejuures läbi ja lõhki ameeriklaseks. Loodud kujutluspilt virvendas tal hetke silme ees, kuid siis haigutas ta uuesti sellest tüdinenuna – ning ohkas, kui taas tungis ta mõtteisse pitsa. Summer lasi istme allapoole ja sundis end tahtejõuga magama jääma.

Blake Cocharan III istus tumehalli limusiini pehmel tagumisel istmel ja uuris ülimalt põhjalikkusega Saint Croix'sse ehitatava uusima hotelli kohta käivat raportit. Ta oli sedasorti mees, kes võis detailide segapuntra süstemaatilisse korda seada. Kaos oli pelgalt korra vorm, mis ootas, et see loogika abil korrastataks. Blake oli väga loogiline inimene. Punkt A viis alati punkti B ja sealt edasi punkti C. Ükskõik kui keeruline

labürint ka polnud, leidis seal kannatlikkuse ja loogika abil alati tee.

Ja kuna temal oli anne just seda teha, oli Blake omandanud kolmekümne viie aastasena peaaegu täieliku kontrolli Cocharani impeeriumi üle. Ta oli oma jõukuse pärinud ja seetõttu mõtles ta selle peale harva. Aga oma ametialase edu oli ta välja teeninud ja hindas seda. Kvaliteet oli Cocharani traditsioon. Cocharani hotellides kõlbas ainult parim – voodilinatest tubades kuni müüriseguni seintes.

Raportist Summer Lyndoni kohta võis järeldada, et tema on parim.

Pannud Saint Croix' dokumendid käest, võttis Blake jalge juurest maast õhukesest portfelist teise kausta. Ta käes helkis ovaalse ehisega kuldsõrmus. Summer Lyndon, mõtles ta kausta avades.

Kahekümne kaheksa aastane, lõpetanud Sorbonne'i, kvalifitseeritud *Cordon Bleu chef*. Isa, Rothchild Lyndon, Briti parlamendi lugupeetud liige. Ema, Monique Dubois Lyndon, endine Prantsuse filmitäht. Vanemad kakskümmend kolm aastat sõbralikult lahutatud. Summer Lyndon oli veetnud lapsepõlve Londoni ja Pariisi vahet käies, kuni ema abiellus Philadelphias elava ameeriklasest metallitöösturiga. Summer oli seejärel naasnud Pariisi haridusteed lõpetama ja praegu oli tal eluase nii seal kui ka Philadelphias. Ta ema oli juba ammu kolmandat korda abiellunud, seekord paberitöösturiga, ja isa oli lahutatud oma teisest naisest, edukast advokaadist.

Blake'i järelpärimised olid andnud põhiliselt samavastuse: Summer Lyndon oli parim desserdi-*chef* nii siin- kui ka sealpool Atlandi ookeani. Ühtlasi oli ta üldse väga hea *chef*, kes tabas instinktiivselt kvaliteeti, kel oli loovust ja võimet kriisiolukorras