

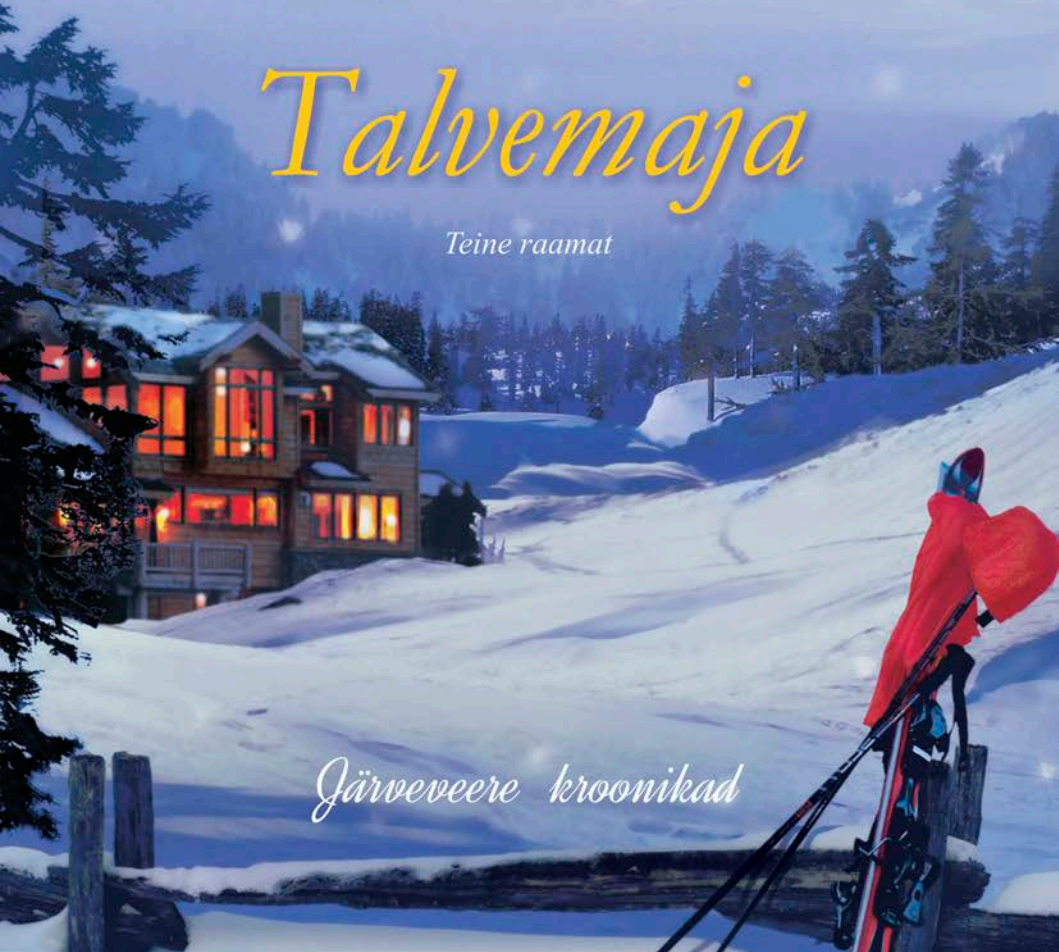
NEW YORK TIMESI BESTSELLERITE AUTOR

SUSAN WIGGS

Talvemaja

Teine raamat

Järveveere kroonikad



**Kirjastuselt Ersen ilmunud
Susan Wiggsi raamatud:**

Majakavaht
Lindprii
Miranda
Suvi mere ääres
Ookean meie vahel

sari TUDORITE ROOS
Kuninga käsul
Neitsi käsi
Kuninganna kutsel

sari CHICAGO TULEKAHJU
Armastuse pantvang
Armuke
Tulesäde

sari JÄRVEVEERE KROONIKAD
Suvi Pajujärvel
Talvemaja

NEW YORK TIMESI BESTSELLERITE AUTOR

SUSAN WIGGS

Talvemaja

Teine raamat

Inglise keelest tõlkinud Siiri Hommik

ERSEN

Susan Wiggs
The Winter Lodge
2007

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.

Kaane kujundus koos fotodega 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 Reet Piik
Korrektor Inna Viires

© 2007 by Susan Wiggs
© 2018 Kirjastus ERSEN

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

M03342718
ISBN 978-9949-82-187-7

Kõik kirjastuse ERSEN raamatud ja e-raamatud on saadaval veebipoest www.ersen.ee

Meenutades armastatud vanavanemaid,
Anna ja Nicholas Klisti.

TÄNUSÕNAD

Autor tänab Port Orchard'i mõttekoda: Kate Breslin, Lois Dyer,
Rose Marie Harris, P. J. Jough-Haan, Susan Plunkett,
Sheila Rabe ja Krysteen Seelen.

Suur tänu ka Bainbridge'i saare katseköögile: Anjali Banerjee,
Sheila Rabe, Suzanne Selfors ja Elsa Watson.

Meg Ruley ja Annelise Robey Jane Rotroseni agentuurist ning
Margaret O'Neill Marbury MIRA kirjastusest, nagu alati,
lähevad tänusõnad teele ka teile.

Eriline tänu, Joan Vassiliadis; Anna Osinski Poolast Varssavist; Matt
Haney, Bainbridge'i saare politseiülem, ning Ellen ja Mike Loudon
Washingtoni Bainbridge'i saare Bainbridge'i pagariärist.

VAIMUTOIT

JENNY MAJESKY

*Kolach'id** algajatele

Naljakas, kui paljud pagarid lasevad end pärmil ära hirmutada. Nähes seda retsepti koostisosade hulgas, pööravad nad ruttu ette järgmise lehekülje. Kartmiseks pole vähimatki põhjust.

Kõnealune tainas on küllaltki andestava loomuga. See on elastne ja vastupidav ning paneb sind end tundma kui professionaal. Mu vanaema Helen Majeskyl oli kombeks öelda: „Küpsetamisest nagu elustki teatakse rohkem, kui arvatagi osatakse.“

HARILIKUD KOLACH'ID

- 1 supilusikatäis suhkrut
- 2 pakikest aktiivset kuivpärmil (mis on päris tüütu, sest pärmil müüakse kolmest pakkides)
 - ½ tassi** sooja vett
 - 2 tassi piima
- 6 supilusikatäit tavalist soolata võid
 - 2 teelusikatäit soola
- 2 kergelt klopitud munakollast
 - ½ tassi suhkrut
 - 6¼ tassi jahu
- 1½ pakki sulatatud võid***

* Ida-Euroopa päritolu magusad pirukad

** *cup* – Ameerikas retseptides kasutatav mõõtühik, 2,4 dl

*** Ameerika võipakk kaalub umbes 110 grammi

Pane pärm mõõteklaasi ja puista peale 1 supilusikatäis suhkrut. Lisa soe vesi. Kui soe? Enamik kokaraamatuid ütleb 105–115 °F*. Kogenud kokale piisab paari veepiisa piserdamisest randmele. Algajad peaksid kasutama termomeetrit. Liiga kuum vesi tapab aktiivsed koostisosad.

Soojenda piim väikeses kastrulis, lisa või ning sega sulamiseni. Jahuta leigeks ja vala suurde kaussi. Lisa sool ning suhkur, vala siis peene nirena juurde klopitud munarebud ning vispelda kiiresti, et munad ei tarduks. Seejärel vispelda sisse pärmisegu.

Keera käised üles ning lisa ühe tassi haaval jahu. Kui tainas muutub segamiseks liiga raskeks, kasuta käsi. Tainas peab olema läikiv ja kleepuv. Jätka jahu lisamist ja sõtku tainast, kuni see saavutab läike. Pane tainapall õliga määratud kaussi, nii et tainas sellega üleni kokku saaks. Kata kauss niiske käterätiga ning aseta kuhugi sooja, kus õhk ei liigu. Umbes tunni aja pärast peaks tainas olema kerkinud kahekordseks. Minu vanaemal oli kombeks torgata kaks jahuga kokku tehtud sõrme pehmesse tainasse ning kui sõrmedega tehtud lohud ei kadunud, kuulutas ta, et tainas on piisavalt kerkinud. Ning siis anna loomulikult üks korralik löök, et tainas alla vajuks. Pärimi järele lõhnav pehme ohe viitab, et tainas on sulle alistunud.

Eralda tainast munasuurused tükid ja vormi need pallideks. Aseta õliga määratud ahjuplaadile, üksteisest mitme tolli kaugusele. Lase veel 15 minutit kerkida ning vajuta pöidlaga igasse palli puuviljatäidis tarvis sügav lohk. Milline on ehedaim täidis, tekitab Poola pagari hulgast lõputuid vaidlusi. Minu vanaema ei osalenud neis vaidlustes kunagi. „Tee seda, mis hästi maitseb,“ oli tema moto. Sobivad nii vaarikamoos, virsikupiruka täidis, viigimarjahoidis, ploomikeedis kui ka magus juust.

Sega ½ tassi sulatatud võid tassitäie suhkru, ½ tassi jahu ja teelusikatäie kaneeliga. Puista saadud puru iga *kolach'*i peale. Nüüd pane plaadid

* 40–46 °C

sooja kohta – näiteks külmkapi peale – ja lase taas umbes 45 minutit kerkida. Vahepeal soojenda ahi 375 °F*. Küpseta 20–40 minutit, kuni pirukad on kuldpruuni värvi. Pööra erilist tähelepanu alumistele pooltele, mis tükivad kõrbema, kui on kuumaallikale liiga lähedal.

Võta *kolach*'id ahjust välja, pintselda sulavõiga ning tõsta ahjuplaadilt jahtuma. Retseptis toodud kogustest saab umbes kolm tosinat *kolach*'it.

Vanaema ütles mulle ikka, et ei ole mõtet muretseda, kui kaua kogu tegevus aega võtab. Küpsetamine tähendab armastust ning kes hoolib, kaua armastus aega võtab?

* 190 °C

Esimene peatükk



Jenny Majesky lükkas end kirjutuslauast kaugemale, ringutas ja masseeris alaselga. Miski – võib-olla tühja maja täitev tähendusrikas vaikus – oli ta kell kolm hommikul üles ajanud ning uuesti magama jääda ei õnnestunud. Mõnda aega oli ta kulunud hommikumantlis ja pulstunud toasussides küürutanud sülearvuti kohal ja oma ajaleheveeru kallal töötanud. Kuid praegu ei õnnestunud kirjutamine tal sugugi paremini kui magamine.

Nii palju oli öelda, nii palju lugusid üles tähendada, kuid kuidas saanuks ta terve eluaja pikkused mälestused ja köögitarkused kord nädalas ilmuvasse artiklisse mahutada?

Kui järele mõelda, oli ta alati tahtnud kirjutada enamat kui kõigest ajaleheveergu. Palju rohkemat. Universum, taipas ta, paljastas kõik ta vabandused. Ta peaks tõesti hakkama oma raamatu kallal töötama.

Nagu kõik head kirjanikud, venitas ka Jenny tööle hakkamisega. Laisalt näppis ta vanaema abielusõrmust, mis laual väikesel portselantaldrikul lebas. Ta ei olnud veel lõplikult otsustanud, mida peale hakata lihtsa kuldsõrmusega, mida Helen Majesky oli kandnud viiskümmend aastat abielunaisena ja veel ühe kümnendi lesena. Kūpsetades libistas mamma sõrmuse alati põlletaskusse. Et ta seda kunagi ära ei kaotanud, oli ime. Aga ta oli võtnud Jennylt lubaduse, et sõrmust ei maeta koos temaga.

Sõrmust ümber nimetissõrme keerutades nägi Jenny vaimusilmas vanaema käsi, tugevaid ja kindlaid, kui need tainalasu kallal töötasid, või õrnu ja kergeid, kui need tütretütred pöske paitasid või otsaesisel palavikku mõõtsid.

Jenny libistas sõrmuse sõrme ja surus käe rusikasse. Tal oli ka oma abielusõrmus, antud ja vastu võetud peadpööritava lootusrikkusega, kuid mida ta kunagi kandnud polnud. Praegu asus see alumises sahtlis, mida ta iialgi ei avanud.

Sellel sametmustal tunnil oli raske mitte hakata kokku lugema teda tabanud kaotusi – ema, kes läks minema, kui Jenny oli väike. Siis Jenny vanaisa ning lõpuks, ja ehk kõige olulisem inimene, mamma.

Sellest, kui ta vanaemaga hüvasti jättis, oli möödunud vaid paar nädalat. Pärast esialgset kaastundekõnede ja külastuste virvarri oli saabunud vaikus ning Jenny tundis üdini välja – ta oli päris üksinda. Jah, tal olid olemas hoolivad sõbrad ja kolleegid, kes olid talle sama kallid kui perekond. Kuid Jennyt kui oma tüdrikasvatatud vanaema püsiv kohalolek oli kadunud.

Harjumusest salvestas ta sülearvutis tehtud töö. Siis tõmbas ta hommikumantli tihedamalt ümber, läks akna juurde ning surus end sügavas talveõsse vaatamiseks vastu külma klaasi. Lumi kustutas maastikul olevad teravad nurgad ja värvid. Vahtra tänav oli keset ööd täiesti inimtühi ning mattunud kvartali keskel asuva üksiku tänavalambi hallvalgesse kumasse. Jenny oli siin elanud terve elu, seisnud lugematul arvul kordi täpselt samas kohas ja oodanud... mida? Et midagi muutuks. Algaks.

Ta ohkas rahutult ning ta hingeõhk jättis aknale uduse jälje. Õrnad lumeebemed olid muutunud tihedalt tänavalambi valguses ringi keerlevateks helvesteks. Jenny armastas lund, oli seda alati armastanud. Silmitsedes valge lumevaibaga kaetud naabruskonda, võis ta hõlpsalt silme ette manada, kuidas ta lapsena koos vanaisaga kelgumäele läks. Tal oli kombeks Flexible Flyeri kelku nõõripidi enda järel tirides ühest augusarnasest jalajäljest teise hüpata ning niimoodi sõna otseses mõttes vanaisa jälgedes käia.

Kogu oma lapsepõlve oli Jenny veetnud koos vanavanematega. Nüüd kui nad olid läinud, polnud enam kedagi, kes mäletaks, vaataks talle otsa ja ütleks: „Tuleb sulle meelde see kord, kui sa...“

Emal oli ära läinud, kui Jenny oli neljane, ning isa oli täiesti võõras inimene, kellega ta oli tutvunud alles kuus kuud tagasi. Jenny pidas seda omamoodi õnnistuseks. Nii palju kui ta oma bioloogiliste vanemate kohta teadis, ei olnud kumbki neist võimeline last sedavõrd hästi üles kasvatama kui Helen ja Leo Majesky.