Майк пробовал в прошлом множество сортов исключительного вина, в том числе такие, как Domaine de la Romanée-Conti, Chateau Petrus, Château Lafite-Rothschild… Но для сравнения, ни одно из этих чрезвычайно известных вин исключительного качества и астрономическими ценами не могло сравниться с бокалом вина, который он держал.

Аромат роз переплетается с ароматами других фруктов, создавая нечеткий, но неотразимый вкус.

Текстура винограда Пино Нуар все еще была отчетливо различима, но с вкраплениями другого уникального аромата. Именно этот аромат отличает это вино от аналога Domaine de la Romanée-Conti, превращая его в нечто совершенно иное.

Возможно, это было из-за содержания алкоголя в вине, но Майк почувствовал, как в его теле поднимается жар после того, как он проглотил вино.

Ему казалось, что он находится на винодельне, а вокруг него на лозах висит множество больших ярких черных ягод. В стороне находился подвал, источавший слабый аромат вина, и ряд дубовых бочек, наполненных красным вином, поставленных друг на друга, молча ожидая, когда кто-нибудь попробует их содержимое.

— Это исключительное вино, — Майк снова открыл глаза через долгое время и недоверчиво уставился на бокал вина в руке.

По текстуре и вкусу это вино действительно полностью превзошло вино Domaine de la Romanée-Conti. Просто ему не хватало немного, что было следствием его относительно недолгого хранения в погребе. Однако другие его выдающиеся качества с лихвой восполнили этот небольшой недостаток.

Майк поставил бокал и пробормотал себе под нос: «Использовать такое фантастическое вино для приготовления стейка — действительно напрасная трата…» Если бы это вино приобрело достаточную известность, оно определенно продавалось бы на аукционах по более высокой цене, чем вино Domaine de la Romanée-Conti.

Если бы кто-то в его прошлой жизни объявил, что собирался использовать вино Domaine de la Romanée-Conti для приготовления стейка, его, скорее всего, забили бы до смерти все заядлые винные энтузиасты в мире.

— Использование лучших ингредиентов для приготовления лучшей еды — это основной критерий, к которому должен стремиться Бог кулинарии. Вы должны исправить свою мелочность; только тогда у вас будет шанс стать настоящим Богом кулинарии! — Прозвучал яростный голос системы.

— Тогда как насчет того, чтобы дать мне скидку в одну медную монету на каждую бочку вина?

— Ни за что! Скидка в одну медную монету — это слишком много! — Система решительно отказалась.

— Ты точно не мелочна, — Майк поджал губы.

Он достал из холодильника три порции стейка и начал готовить.

Стейки также были от железного быка, и Майк мог сказать, что стейк был получен из той же партии коров, которая поставляла говядину рибай для шашлыков. Это уменьшило потери

ингредиентов, а также обеспечило бы даже лучшее качество говядины, чем у той, что была во время банкета.

Три порции стейка были быстро приготовлены, и Майк мастерски приготовил их. Затем стейки полили соусом из черного перца, а яркие второстепенные ингредиенты украшали блюда, делая стейки еще более привлекательными.

Это так хорошо пахнет! Бабла непроизвольно сглотнула, когда повернулась к кухне. Восхитительный аромат стейка доносился из кухни; это был более мягкий аромат по сравнению с обжигающим возбуждающим ароматом кебабов из ростбифа. Однако пахло не менее восхитительно, и слабый сопровождающий аромат вина угрожал опьянить ее еще до того, как блюдо дойдет до стола.

Нет! Я не могу выглядеть так, будто я действительно хочу это съесть. Я должна быть сдержанной и грациозной, как и положено принцессе! Бабла подумала про себя, отводя взгляд от кухни, но живот выдал ее, зарычав, как голодный зверь.

Она только что потеряла сознание от голода, и, хотя сахарная вода ее немного подбодрила, волны слабости и желания неудержимо накатывали на нее, когда она уловила запах богатого аромата стейка.

Ей ничего не хотелось, кроме как засунуть огромный кусок говядины в свой урчащий живот.

— А? У кого-то урчит в животе? — Эми озадаченно огляделась. — Это кошка! — Бабла тут же указала пальцем на Гадкого утенка.

— Гадкий утенок, разве ты уже не много съел сегодня вечером? Почему у тебя снова бурчит живот? Так не пойдет! Ты станешь таким толстым, что станешь шариком! — Эми строго посмотрела на Гадкого Утенка.

— Мяу~ — Гадкий Утенок посмотрел на Эми с жалким выражением лица, пытаясь объясниться.

— Не нужно объяснять, сначала пробеги 10 кругов по ресторану, — Эми сурово поставила Гадкого Утенка на землю.

— Мяу~ — Гадкий Утенок бросил обиженный взгляд на Баблу, прежде чем нехотя побежать по ресторану.

Бабла взглянула на хрустальную люстру и вздохнула с облегчением. Ее достоинство как принцессы было сохранено.

«Уррр...»

Живот Баблы снова заурчал; Выражение ее лица слегка изменилось, когда она сделала глоток воды из стакана, изо всех сил стараясь создать впечатление, будто она не обращает внимания на непрерывный рокочущий звук.

— А? — Эми снова начала озираться с любопытством.

— Хорошо, стейки из черного перца готовы, — Майк вынес из кухни три порции стейка, поставив по одному перед Баблой и Эми. Затем он снял фартук и сел, положив последнюю порцию стейка на стол перед собой. У него еще не было возможности попробовать стейк.

— Вау! Как хорошо пахнет! И это выглядит очень красиво! — Глаза Эми загорелись, когда ее сразу привлек стейк перед ней.

Бабла вздохнула с облегчением, но ее взгляд также быстро привлек ее стейк.

Стейки были обжарены до золотисто-коричневого цвета. Каждая порция была размером с человеческую руку, а по поверхности стейков тянулись тонкие длинные линии, блестящие от капель масла. Густой соус источал неповторимый аромат, вызывая непроизвольное выделение слюны.

Аромат говядины смешивался с ароматом красного вина и разносился по воздуху, завораживая и опьяняя.

По сравнению с довольно темным цветом стейка второстепенные ингредиенты, расположенные рядом, были очень яркими и чистыми по цвету. Были разноцветные перцы, а также зеленый овощ, похожий на цветок; комбинация этих двух мгновенно осветила фарфоровую тарелку цвета селадона.

Будет ли такой большой кусок говядины действительно вкусным? Сердце Баблы было наполнено смесью подозрения и ожидания. Однако она не знала, как ей съесть этот большой бифштекс. Схватить его и откусить прямо от него было для неандертальцев, но использование палочек для еды делало процесс обеда очень неудобным. Таким образом, она не знала, что делать.

— Ты ведь знаешь, как нужно есть стейки? — Спросил Майк.

— О… Конечно, — упрямо ответила Бабла, но она все еще не вникала. Вместо этого она краем глаза смотрела на Майка и Эми, пытаясь понять, как съесть этот стейк, наблюдая за ними.

— Хорошо, — Майк кивнул и притащил тарелку Эми к себе, прежде чем использовать нож и вилку, чтобы разрезать ее стейк на куски размером с укус.

Так его нужно разрезать! Глаза Баблы загорелись, когда она посмотрела на нож и вилку рядом с ней. Затем она подражала Майку, взяв столовое серебро и нарезав себе стейк.

Нож мог легко прорезать сочную говядину, от которой мгновенно расцвел восхитительный аромат, скрывающийся в мясе, отчего глаза Баблы загорелись еще больше.

— Что?! — Однако Бабла сразу же окоченела, отрезав небольшой кусок говядины, так как она увидела кровавые красные волокна внутри стейка.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521482