Озеро Муассан было самым большим пресноводным озером недалеко от Города Хаоса, и в нем водилось много видов рыб. Как ни странно, здесь не было волшебных зверей, поэтому оно было чрезвычайно безопасно даже для обычных людей.

Поместье к западу от города Хаоса, прямо по соседству с озером Муассан, принадлежало семье Баффет. Возле озера стояло несколько замысловатых домиков, а территория была окружена бамбуковой оградой.

Возле озера росло большое дерево, которое выросло немного кривым. Дерево также было скручено посередине и тянулось к озеру, создавая естественный навес, скрывавший яркий осенний солнечный свет.

В этот момент под деревом на маленьком табурете сидел пожилой мужчина с седой шевелюрой. В руке он держал удочку, пристально глядя на белый буй, плавающий на поверхности озера.

Шир стояла рядом со стариком и спросила: «Дедушка, как ты думаешь, стоит ли рискнуть, чтобы в него вложиться?»

— Шшш, ты отпугнешь рыбу, — прошептал старик, крепче сжимая удочку. Белый буй слегка задрожал перед тем, как внезапно погрузиться в воду, как будто его что-то утащило под поверхность. При этом леска тоже сразу туго натянулась.

— На крючке есть рыба! — Смесь восторга и беспокойства появилась на лице Шир, когда она призвала: «Дедушка, поторопись!»

— Нет необходимости спешить. Это большая рыба, и чем она крупнее, тем терпеливее нужно быть. В противном случае и леска, и удочка могут легко сломаться. В этом случае ты потеряешь рыбу и удочку. Это было бы неприятно, — сказал пожилой мужчина с улыбкой, медленно наматывая рыбу. — Мне нужно набраться терпения? — Шир слегка дрогнула, глядя на большую рыбу, поднимающуюся на поверхность перед тем, как погрузиться в озеро в повторяющемся цикле. Внезапно она стала довольно неуверенной в том, была ли она рыбаком или рыбой в этой сделке. Она не знала, контролировала ли она ситуацию, или Майк на самом деле был кукловодом.

На крючке рыба боролась в озере более 10 минут, прежде чем ее медленно вытащили к берегу. Пожилой мужчина зачерпнул его сетью и обнаружил, что это красный карп весом более пяти килограммов.

— Намечается хороший обед! Это первый красный карп такого размера в этом году, — Ян с улыбкой посмотрел на большого карпа в своей сети, затем повернулся к Шир и сказал: «Маленькая Шир, ты должна присоединиться ко мне сегодня за обедом. Тебе всегда везет».

— Если дедушка говорит, что это хорошая рыба, значит, это должна быть хорошая рыба, — улыбка также появилась на лице Шир, когда она последовала за Яном к его дому.

— В бизнесе важно понимать, что часть денег нужно оставлять на заработки другим людям. В противном случае твой собственный бизнес рано или поздно рухнет. Однако наиболее важным фактором является то, с кем ты это делаешь. Если у человека нет хорошего набора моральных стандартов, ты не можешь сотрудничать с ним, даже если есть выгода, которую можно получить, — сказал Ян с улыбкой на ходу.

Шир задумчиво кивнула.

— Недавно сваренное вино на нашей винодельне должно скоро выйти из погреба, верно? — Внезапно спросил Ян.

— Оно будет готово через несколько дней; Я попрошу кого-нибудь принести тебе немного, когда оно будет готово, — Шир повернулась к Яну с озадаченным взглядом, когда она спросила: «Но в погребе есть более выдержанное вино; почему ты его не хочешь, дедушка?»

— Я предпочитаю вкус молодого вина. Напротив, я не очень люблю выдержанное вино, — ответил Ян, покачивая головой.

— Говоря о вине, вино, которое мистер Майк использовал в своем стейке, даже лучшего качества, чем вино из нашей винодельни. Просто он отказывается продавать его и использует исключительно для своих стейков, — Шир знала, что Ян был страстным энтузиастом вина. Чтобы испить вина своих желаний, он потратил несколько десятилетий, а также бесчисленное богатство и усилия, чтобы создать лучшую винодельню на всем континенте. Это было то, на что был способен только он.

— В самом деле? — Шаги Яна немедленно прервались. Он не проявлял интереса к феноменальному паровому двигателю, но теперь вел себя как возбужденный ребенок.

Шир кивнула и подтвердила: «Вино, которое он сварил для своего стейка, имеет лучший вкус и текстуру, чем даже самое премиальное вино, сваренное на нашей винодельне».

— Это очень интересно, — Ян кивнул с улыбкой, прежде чем продолжить. * * *

В офисе городского лорда Дикус смотрел на городского лорда Майкла с возбужденным выражением лица, когда сказал: «Городской лорд, если мистер Майк действительно разработал паровой двигатель и придумал для него практическое применение, это могло бы многое изменить. и вывести развитие инфраструктуры в нашем Городе Хаоса на новый уровень».

Майкл сел за стол, задумчиво нахмурив брови. После продолжительного молчания он покачал головой и сказал: «Не делай поспешных выводов, пока мы не увидим реальный продукт. Если семья Баффет желает участвовать в сотрудничестве, они возьмут на себя большую часть риска».

— Тогда пойдем в ресторан Мами прямо сейчас? — Дикус едва сдерживал волнение. Он внимательно следил за успехами исследовательской группы Гидла в последние несколько лет и прекрасно понимал, насколько паровой двигатель может изменить мир.

— Торопиться некуда; У меня есть пара предстоящих встреч, так что пойдем позже сегодня вечером, — Майкл покачал головой, поднялся на ноги и направился к двери. Проходя мимо Дикуса, он остановился и улыбнулся, сказав: «Я знаю, что ты очень взволнован, но пока никому об этом не говори, даже Гидлу и его команде».

Услышав это, Дикус слегка запнулся, прежде чем быстро кивнул в ответ. «Да».

* * *

Майк обошел продуктовый рынок и приблизительно оценил, какие ингредиенты можно найти в каком месте, а также каков уровень качества.

Очень жаль, что эти ингредиенты будут потрачены впустую. При посредственных кулинарных

стандартах этого мира, скорее всего, не так много людей, способных по-настоящему отдать должное этим ингредиентам, с тоской подумал Майк. От разнообразия ингредиентов на этом рынке у него слезились глаза; в то же время он очень хотел создать свои собственные рецепты после того, как стал поваром, который действительно был мастером своего дела.

Это лобстер размером с человека? Интересно, станет ли он вкусным в качестве острого блюда… Майк размышлял про себя.

Организовав свои разрозненные мысли, он уже определился с ингредиентами, которые собирался закупить. Система предусматривала три блюда, и, принимая во внимание тот факт, что он сможет получить свои собственные ингредиенты, как только достигнет Роду, он остановился на острой жареной рыбе, тушеной курице с рисом и стейке с черным перцем.

Радужный чешуйчатый амур был помесью рыб, созданной системой, поэтому в этом мире его не существовало. Перебрав всю рыбу, продаваемую на рынке, Майк в конце концов остановился на разновидности рыбы, известной как карп Кирин.

У этого вида рыбы была толстая и тяжелая чешуя, но при этом ее мясо было очень нежным и сочным, а кости довольно большими. Майк смотрел, как владелец магазина убивает рыбу, и он уже разрабатывал план удаления из рыбы некоторых более мелких костей. С его использованием для приготовления пикантной рыбы на гриле проблем возникнуть не должно.

Для тушеного цыпленка требовался огненный цыпленок, и когда Майк отправился на поиски правильного цыпленка, владелец магазина, которого он только что спас от серьезных неприятностей, был более чем счастлив помочь ему. Он подробно рассказал о том, как выбрать лучшую курицу, рассказывая Майку обо всем, от перьев до лапок, давая Майку чрезвычайно практичный взгляд изнутри на эту тему.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521495