

— Как и ожидалось, одно из трех его блюд было признано лучшим за день. Похоже, этот шеф-повар станет новой звездой королевской кухни.

— Его Величество наслаждался всеми тремя блюдами; Интересно, чем Его Величество наградит его?

— Его Высочество действительно умеет находить таланты. Ему пришлось пойти на многое, чтобы найти такого исключительного повара.

Пока служитель поспешил пригласить Майка во дворец, многие из присутствующих чиновников воспользовались возможностью, чтобы поболтать между собой.

Все официальные лица фракции Джоша были очень довольны тем, как все обернулось, в то время как официальные лица, поклявшиеся в верности Шону, все чувствовали себя весьма напряженными. Второй принц до сих пор полностью доминировал в процессе, и казалось, что Шон попал в очень невыгодное положение в их битве за умиротворение короля.

Однако ни у Джоша, ни у Шона не было лишних мыслей, чтобы рассмотреть такие вопросы. Им обоим казалось, что их рты и глотки горят в огне, и единственное, о чем они могли думать — это какой физический дискомфорт они испытывали.

Шон взял чашу вина и выпил ее сразу, чтобы потушить огонь. Однако алкоголь только усиливал ощущение жжения и покалывания, и он чуть не выплюнул его.

— Дай мне кувшин ледяной воды с дополнительными кубиками льда, — сказал Джош тихим голосом слуге рядом с ним. Ему пришлось выпить целый кувшин ледяной воды, чтобы заглушить ощущение жжения, когда он последний раз пробовал это блюдо два дня назад, и процесс питья ледяной воды после того, как съел что-то настолько абсурдно острое, был чрезвычайно приятным и волнующим. Эми повернулась к Клаус и спросила: «Мастер, это означает, что отец победил?»

Клаус кивнул с улыбкой и ответил: «Верно. Жареная рыба Босса Майка стала лучшим блюдом дня, поэтому он превзошел всех других поваров».

Нован кивнул и вмешался: «Босс Майк действительно гений».

— В прошлом каждый шеф-повар, удостоенный этой награды, был зачислен на должность шеф-повара на королевской кухне. В таком случае, останется ли Босс Майк здесь и не вернется в город Хаоса? — Предположил Клаус.

— Босс Майк обязательно вернется в город Хаоса, — уверенная улыбка появилась на лице Нована, когда он сказал: «Я совершил эту поездку в Город Хаоса с двумя целями; одна — изменить условия нового договора о равенстве, а вторая — вернуть Босса Майка в город Хаоса».

Клаус посмотрел на Нована с недоумением на лице. «С каких это пор повара стали такими важными? Великий заклинатель 10-го уровня прошел весь этот путь в Роду за Боссом Майком?»

Нован улыбнулся и ничего не ответил.

Как и ожидалось от моего мужчины; он исключительный во всем, что он делает.

Ирина положила палочки для еды с довольным выражением лица, и она выпустила небольшую отрыжку, вытирая рот салфеткой. Несмотря на то, что она не набирала веса, сколько бы она ни ела, прошло очень много времени с тех пор, как она наедалась до такой степени.

Похоже, он научился ухаживать за Эми за три года нашей разлуки, а также научился готовить. Я чувствую, что это почти хорошо, подумала про себя Ирина, обратив свой взгляд на Джоша, и выражение ее лица слегка охладилось. Но я обязательно найду всех тех ублюдков, которые участвовали в инциденте три года назад, и я собираюсь подвергнуть их самым ужасным пыткам, которые только можно представить.

* * *

Закончив все три блюда, Майк уже начал неторопливо убирать и упаковывать свою посуду. Хотя казалось, что ему все равно, на самом деле он чувствовал себя довольно неуютно. В конце концов, он был здесь, чтобы завершить миссию системы, и было бы трагедией, если бы он не смог завершить миссию.

В этой миссии было задействовано слишком много нестабильных переменных, самым важным из которых был субъективный вкус короля. Несмотря на то, что служитель сказал ему, что король очень доволен его блюдами, он все еще не мог быть уверен, будет ли одно из его трех блюд лучшим блюдом дня.

Приготовление пищи на праздничном банкете закончилось, и суматоха на кухне внезапно улеглась. Хотя уже никому не приходилось готовить, было очень мало поваров, которые неторопливо чистили свою посуду, как это делал Майк.

Все повара ждали, кто же получил награду за лучшее блюдо дня. Это была высшая награда в мире кулинарии, и любой, кто получит эту награду, будет известен на всем континенте.

— Мастер на этот раз точно получит награду! Мастер уже выигрывал эту награду девять лет подряд, и сегодня он завершит монументальное достижение «10 в ряд».

— Верно. Блюда Мастера всегда были фаворитами Его Величества, и это не менялось уже много лет.

У всех поваров Беллманна на лицах было уверенное выражение, будто они уже готовились к предстоящим торжествам.

Между тем, сам Беллманн оставался таким же спокойным, как всегда, когда он тщательно вытирал свою кухонную станцию и, казалось, совершенно не интересовался, получит он награду или нет.

Нандел посмотрел на Майка, который также чистил свое рабочее место, и на его лицо вернулась насмешливая ухмылка, когда он сказал: «Если вы спросите меня, мастер Беллманн наверняка снова получит награду. Все остальные повара здесь по-прежнему не могут с ним конкурировать».

Его обычный подпевала Васир немедленно согласился. «Действительно. Не каждый может получить награду за лучшее блюдо дня, и никто не знает, что Его Величество любит больше, чем мастер Беллманн».

Первые два блюда, которые приготовил Майк, действительно были кандидатами на лучшее блюдо дня, но последнее блюдо из рыбы на гриле, которое он приготовил, было просто

абсурдно острым. Даже издалека многие повара не могли не отшатнуться, когда Майк готовил блюдо на своей кулинарной станции.

Всем присутствующим поварам было хорошо известно, что король не любит блюда с излишне сильным вкусом. Таким образом, Майк, несомненно, испортил все свои шансы получить самую престижную награду в мире кулинарии, представив это блюдо королю.

— Брат Майк, ты положил столько перца чили в последнее рыбное блюдо; это действительно будет хорошо?

Глаза Калулу были слегка налиты кровью, когда он посмотрел на Майка с тревогой на лице. Слезы безжалостно текли из его глаз, пока Майк готовил острую жареную рыбу.

— Я сейчас даже глаза не могу открыть, потому что они так горят!

— Я тоже! Я чувствую себя слепым.

Лукака и Какалу чувствовали себя еще хуже.

— Все должно быть хорошо, — Майк кивнул с улыбкой. Жареная рыба, которую он подал королю, была только слегка острой, а четырехкратно безумно острая рыба на гриле предназначалась только для Джоша и Шона.

Порция Эми была средней остроты; это был ее любимый уровень, когда дело касалось острой жареной рыбы.

Порция Ирины тоже была умеренно острой. Большинство эльфов не были поклонниками сильных вкусов, а слегка острая рыба на гриле была любимой у Салли.

Что касается всех остальных, вся их рыба на гриле была на супер-остром уровне. Даже если бы они собирались кого-то обвинить в этом, все они бросили бы свое негодование на Джоша. Он даже сожалел о своем решении не подавать им всем безумно острую рыбу на гриле.

Думаю, вот как выглядит дискриминация...

Что касается Нандела и Васиры, Майк не обращал на них никакого внимания. Для такого мастера, как он, было неподходящим умением ходить и топтать такую мелочь, как они.

Калулу как раз собирался что-то сказать, когда в королевскую кухню ворвался служитель и громко объявил: «Поздравляю, шеф-повар Майк; Ваша острая рыба-гриль была выбрана Его Величеством лучшим блюдом дня. Пожалуйста, следуйте за мной во дворец, чтобы Его Величество лично наградил вас».