

Эми, Салли и остальные тоже смотрели на Майка с любопытством. Новое блюдо не было приготовлено на завтрак сегодня утром, поэтому все гадали, что это за новое блюдо «вонючий тофу».

— Это пудинг тофу, который плохо пахнет? — Спросила Эми.

— Это когда вы удаляете мозги из тофу, а затем делаете его вонючим? — Бабла тоже вмешалась с любознательным выражением лица.

— Он правда воняет? — Довольно тревожно спросила Салли. Как эльфийка, у нее была легкая форма мизофобии.

Как бы это сказать... Майк подумал про себя, глядя на заинтригованные выражения лиц. Вонючий тофу был очень спорным и неоднозначным блюдом. Те, кто любил его, относились к нему как к драгоценному сокровищу, а те, кто нет, избегал его, как чуму.

Майк когда-то был одним из тех, кто принадлежал ко второй группе. Там было несколько недоразумений, но, если бы он не был вынужден так долго находиться в зловонном аромате вонючего тофу на испытательном поле для Бога кулинарии, он, скорее всего, все равно не стал бы принимать его вонючий запах.

Однако, приготовив порцию идеального вонючего тофу, Майк полностью передумал. Вонючий тофу был очень распространенным и известным блюдом, и для этого должна была быть причина.

Майк немного обдумал свой ответ, прежде чем ответить: «Это блюдо с характерным и ярко выраженным вкусом. Он очень вонючий, но если внимательно разобрать его аромат, вы обнаружите, что он обладает богатым и уникальным ароматом. Попробовав его, вы поймете, что это невероятно вкусное блюдо. Может, он подходит не всем, но те, кому он понравится, влюбятся в него. Однако он не очень подходит для завтрака, поэтому я не приготовил его для вас». — Я хочу съесть это! Я хочу съесть это! — Эми высоко подняла руку и крикнула: «Я почувствую этот богатый и неповторимый аромат! Я действительно хочу съесть вонючий тофу!»

В глазах Майка появилось нежное и заботливое выражение, когда он посмотрел на выжидающее выражение лица Эми. Затем он повернулся ко всем и спросил: «Кто-нибудь еще хочет попробовать? Прежде чем вы примете решение, я должен предупредить, что запах этого блюда довольно тяжелый, и тем, кто чувствителен к неприятным запахам, следует проявить осмотрительность, прежде чем решить, попробовать это или нет».

— Я пасс, — Салли немедленно покачала головой.

— Я тоже, — Бабла тоже покачала головой. Ей нравились вещи, которые хорошо пахли, и она не могла принимать дурно пахнущую пищу.

— М-могу я попробовать? — Спросила Ябемиа осторожным и слабым голосом, как будто боялась, что приняла неправильное решение.

— Хорошо, две порции вонючего тофу. Я сделаю их отдельно для вас двоих после завтрака, — Майк кивнул с улыбкой. Блюдо с таким сильным ароматом нужно есть в конце трапезы. Более того, не было никакой гарантии, что у них двоих по-прежнему будет аппетит, если они сначала съедят вонючий тофу.

После завтрака Майк вошел на кухню, чтобы приготовить вонючий тофу.

Эми и Ябемиа смотрели на Майка через вход в кухню с выжидательным выражением лиц, в то время как Салли и Бабла стояли немного дальше и смотрели на кухню со слегка настороженным выражением лица.

— Система, активируй систему молекулярной изоляции. Изолируй место, где готовится вонючий тофу, от остальной части кухни, а также изолируй все отдельные столы в ресторане, — проинструктировал Майк внутри себя, а затем снял крышку с горшка с рассолом после получения утвердительного ответа от системы.

Сильный зловонный запах сразу же распространился по воздуху. Тем не менее, Майк был человеком, который раньше даже пил этот рассол, и он также провел десятки дней, погрузившись в этот самый запах на испытательном поле для Бога Кулинарии. Таким образом, он мгновенно смог определить уникальный аромат рассола, прежде чем глубоко вдохнуть его.

Среди кусочков тофу, которые он положил в кувшин сегодня утром, он вытащил около дюжины и обнаружил, что они уже почернели. Он сполоснул их под холодной водой, прежде чем отложить в сторону для просушки. После этого он налил в кастрюлю большое количество масла камелии и нагрел его до красного цвета, а затем поместил в кастрюлю кусочки тофу. Тофу обжарился во фритюре в течение пяти минут на слабом огне, и когда поверхность кусочков тофу приобрела золотисто-коричневый оттенок, он удалил их из масла перед тем, как положить их на тарелки.

Затем он проткнул палочкой для еды отверстие в центре каждого куса вонючего тофу и маленькой ложкой налил в эти углубления немного масла чили, соевого соуса и кунжутного масла. После этого он посыпал блюдо измельченным чесноком и кориандром, а затем вылил половник секретного соуса на каждую тарелку вонючего тофу, и блюдо было готово.

— Почему я ничего не чувствую? Это не воняет, — сказала Эми с любопытством на лице, выходя из кухни.

— Я тоже ничего не чувствую, — у Ябемии тоже было недоумение. Майк сказал, что это блюдо было чрезвычайно гнилостным, и в результате она также передумала пробовать его. Однако теперь оно казалось почти готовым, но она по-прежнему ничего не чувствовала. Это было действительно странно.

— Я установил на кухне, как и во всем ресторане, магическое образование, которое может изолировать ароматы. Таким образом, ароматы блюд в ресторане не будут смешиваться друг с другом, и клиенты смогут наслаждаться их блюдами, не подвергаясь влиянию аромата в воздухе, — объяснил Майк, загружая две порции вонючего тофу на две тарелки, а затем поместил куполообразную металлическую крышку на каждую тарелку. Затем он с улыбкой вышел из кухни и сказал: «Присаживайтесь».

Эми и Ябемиа немедленно сели за стол, ближайший ко входу в кухню, а затем уставились на тарелки в руках Майка с выжидательным взглядом.

Салли и Бабла тоже подошли к столу. Согласно тому, что говорил Майк, аромат блюд должен быть ограничен рамками стола, чтобы им не нужно было беспокоиться о запахе блюда.

— Даже если ваше первое впечатление о блюде такое, что оно невыносимо вонючее, вы должны подавить желание отказаться от него. Через некоторое время ваше впечатление об этом может измениться, — сказал Майк, ставя тарелки на стол и снимая крышки.

В воздухе сразу же разнесся густой вонючий аромат, и Ябемиа почти рефлекторно вскочила со стула. Тут же появился ее драконий хвост, при этом она перевернула стул.

Этот отвратительный запах нанес ей очень сильный удар. Она много лет работала в темных и сырых кухнях, и все это время работодатели заставляли ее заботиться о бесчисленных гнилых ингредиентах и посуде, и ей даже поручали прочистить подземные канализационные трубы. Однако ни один из этих ужасных запахов не мог сравниться с тем, что она чувствовала прямо сейчас.

Если бы не предупреждение Майка, она бы уже выскочила за дверь, чтобы отчаянно глотнуть свежего воздуха.

Это так плохо?

Салли и Бабла испугались реакции Ябемиа, и в то же время они были очень рады, что решили не пробовать блюдо. Эта реакция была гораздо более жестокой, чем когда Ябемиа ела жоуцзямо, и она неконтролируемо приняла форму полудракона в мгновение ока. Насколько гниlostным должно было быть это блюдо, чтобы вызвать у нее такую реакцию?

Напротив, Эми смотрела на блюдо перед собой с замороженным выражением лица, как будто она вообще не чувствовала его отвратительного запаха. Вместо этого она взяла палочки для еды, как будто собиралась перекусить очень вкусным блюдом.

Затем все посмотрели на кусочки черного тофу, которые были размещены на длинных прямоугольных тарелках. Их центры были заполнены приправами, а их поверхность была покрыта насыщенным коричневым соусом, а также кусочками кориандра, что создавало довольно заманчивое зрелище.

Действительно ли съедобно что-то такое вонючее? Тот же вопрос мелькнул в голове Салли и Баблы одновременно.

Эми осторожно взяла палочками для еды кусок вонючего тофу, убедившись, что с него не упало ни единого кусочка кориандра, прежде чем откусить.

После того, как она прокусила хрустящую корочку, острые и мягкие соусы создали восхитительный взрыв вкуса во рту. Глаза Эми тут же сузились с блаженной улыбкой, и, проглотив свой первый кусочек тофу, она высунула маленький язычок, чтобы слизать соус вокруг губ, а затем съела оставшуюся часть этого вонючего тофу за один укус.