— Смотри, Система! Смотри! Она использует магию, чтобы приготовить соус! Это не справедливо! — Майк окликнул систему, замерев на мгновение в шоке.

Элементы ветра кружили вокруг тела Ферис, добавляя специи и приправы в большую чашу перед ней. Бутылки и банки парили в воздухе с открытыми крышками. Майку это показалось чудом.

Система вздохнула. «Все было бы намного проще, если бы она была моей хозяйкой».

Майк не знал, сможет ли ее магия сделать соус еще более волшебным, но он был явно впечатлен. Он чувствовал зависть. «Волшебники круче воинов!»

Через пять минут бутылки и банки снова были закрыты и плавно улетели в исходное положение.

Ферис посмотрела на густой коричневый соус перед собой, удивленная и счастливая. Аромат соуса проник в ее нос. Казалось, он ничем не отличался от соуса Майка.

Приятный запах щекотал его нос, когда Майк вошел на кухню. «Выполнено?» Он глубоко вдохнул и решил, что ему нравится мягкий аромат. Одного аромата было достаточно, чтобы Майк высоко оценил его.

— Да, пожалуйста, попробуйте, — Ферис посмотрела на Майка, нервно сжимая руками юбку. Майк подошел. Коричневый соус в большой фарфоровой миске выглядел очень густым. Он осторожно помешал его палочкой для еды, образуя на поверхности рябь. Смесь была однородной, без каких-либо комков.

— Аромат хорош, как и его густота, — сказал Майк. Затем он поднес палочку ко рту и лизнул ее кончиком языка. Он закрыл глаза.

Мягкий вкус соуса разнесся по его рту в мгновение ока. Различные специи и приправы придавали соусу разнообразный вкус, очаровывая его.

Однако он не мог избавиться от ощущения, что что-то не так. Что это было?

Бровь Майк наморщилась. Однако ему пришлось признать, что она неплохо справилась с первой попытки, увидев, как он продемонстрировал это только один раз. Она была абсолютным гением.

В конце концов, соус, который он приготовил впервые, был чрезвычайно отвратительным, даже с сумкой опыта системы.

Ее соус был очень хорош, но Майку показалось, что чего-то не хватает.

Ферис с тревогой посмотрела на Майка. Ее сердце упало, когда она увидела, что он нахмурился.

Хотя она не ожидала успеха с первой попытки, она надеялась, что соус будет близок к требуемому стандарту.

Майк не открывал глаз. Он еще раз лизнул палочку для еды.

На кухне было так тихо, что она могла слышать собственное нервное дыхание. Гадкий Утенок поднял свою ленивую голову со стойки только для того, чтобы снова уронить ее, когда увидел,

что они делают.

Через несколько минут Майк открыл глаза, отложил палочку для еды и посмотрел на Ферис. «Ты использовала магию, чтобы перемешать его?»

— Да, — поспешно ответила Ферис. «Я использовала миниатюрное торнадо, чтобы заставить соус вращаться, чтобы все можно было полностью перемешать. Есть проблема?»

— Неудивительно, — Майк улыбнулся, когда Ферис сохранила напряженное выражение. «Ты соединила все почти идеально, но душа твоего соуса потеряна».

— Душа? — Ферис была сбита с толку и подавлена. Майк увидел разочарованное выражение ее лица. «Не унывай. Ты справилась намного лучше, чем я, когда я впервые попробовал его сделать. Соус, который я приготовил, был просто ужасен. Ты очень хорошо перемешала все специи и приправы. Их количество и порядок строго контролировались, дефектов и ошибок практически не было. Ты должна гордиться собой».

Глаза Ферис снова заблестели.

— Но у хорошей еды есть душа, — продолжил Майк. «Точность — лишь один из многих ключевых элементов. Только почувствовав изменение пищи сердцем и руками, ты сможешь вдохнуть в нее душу».

— Так мне отказаться от магии и готовить руками? — Спросила Ферис.

Майк покачал головой. «Нет. Твой талант к магии — твое преимущество. Это может сделать тебя более точной. Ты не знаешь, сколько поваров желают обладать той силой, которой обладаешь ты». Он указал на соус перед ним. «Тебе нужно улучшить только одну вещь. Используй свои руки вместо магии, чтобы смешать соус. Почувствуй, как все меняется, и используй свое сердце, чтобы почувствовать критическую точку, где все идеально. Когда ты найдешь эту точку, твой соус будет безупречным».

— Хотя магия удобна, эту критическую точку можно почувствовать только руками. Помни, что следует избегать переусердия, как и недооценки.

— Критический момент… — Подумав немного, глаза Ферис внезапно загорелись. Она наконец поняла, почему Майк такой отличный повар. Он не просто готовил руками. Он готовил от всего сердца и стал единым целым с едой и инструментами, которые использовал при приготовлении пищи.

Ферис сама хорошо готовила. Она думала, что готовить — это скучно и сложно, поэтому редко пользовалась руками, не говоря уже о сердце. Слова Майка были подобны лучу света, освещающему ее путь.

Она умела готовить с точностью, но суть блюда заключалась в преданности повара.

— Попробуй еще раз, — сказал Майк с улыбкой и вышел из кухни.

— Даже не близко. Попробуй еще раз.

— Неправильная вязкость.

— Нет.

…

Майк сидел за столом, пробовал соусы, приготовленные Ферис, и делал короткие комментарии.

Он потерял счет тому, сколько раз говорил «нет», но она даже не огорчилась. Ее решимость никогда не колебалась.

Солнце медленно приближалось к западному горизонту. Майк посмотрел на часы на стене. Пришло время готовить ужин. Когда он собирался встать, Ферис вышла с еще одной миской соуса и осторожно поставила ее перед Майком. Она выглядела спокойной, но ожидание в ее глазах было трудно скрыть.

Майк посмотрел на соус. Он был густым и однородным, и чудесно пах.

Он обмакнул в него палочку для еды и попробовал.

Его глаза расширились. Знакомый и восхитительный вкус взорвался на его языке. Он был богатым и сильным, именно таким, каким он его любил.

— Это плохо? — Нервно спросила Ферис.

— Нет, это просто идеально! — Майк отложил палочку для еды и уставился на нее, как на сокровище, которое он нашел.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521703