

— Снять... Снять мою одежду? — Камилла недоверчиво посмотрела на Майка: этот парень действительно хотел, чтобы она сняла одежду среди бела дня?

Разве эта просьба не была слишком... Воодушевляющей?

— Ой, извини, я имел в виду твой плащ. Мне нужно проверить, можешь ли ты взять на себя эту роль, поэтому мне нужно, чтобы ты прошла на кухню. В накидке было бы не слишком удобно, — Майк указал на плащ Камиллы.

— Хммм, — Камилла холодно фыркнула. Она пошевелила пальцем, и накидка на ее плече соскользнула вниз и красиво повисла на стуле. Однако она испытала необъяснимое чувство разочарования.

— Заходи, — Майк подошел к ресторану и открыл дверь Камилле.

На кухне Ферис серьезно занималась приготовлением жареного риса.

Майк подошел к кухне, посмотрел на Ферис, которая умело бросала жареный рис в вок, и удовлетворенно кивнул.

Эта дама действительно очень талантлива. Если бы не потому, что Ирине нужен был кто-то такой же трудолюбивый, как она, рядом с ней, он бы ее точно не отпустил. — Я не думала, что эльф может так хорошо приготовить еду, — Камилла не могла не вздохнуть, когда тоже подошла к двери кухни.

Ферис увидела их у кухонной двери только тогда, когда закончила готовить рис.

— Босс, — Ферис слегка кивнула Майку. Ее взгляд на некоторое время остановился на груди Камиллы, и она почувствовала внезапное чувство поражения.

Почему у любой случайной женщины из окружения мистера Майка есть такие преимущества?

Должно быть, ему нравится большая грудь.

— Молодец, Ферис, — Майк с улыбкой зашел на кухню и спросил: «Могу я попробовать?»

— Конечно, — Ферис быстро кивнула. Она передала Майку чистую ложку и выжидающе наблюдала.

Майк сказал, что как только она освоит жареный рис Янчжоу и тушеную курицу с рисом, она сможет вернуться к принцессе, чтобы помочь ей.

Майк зачерпнул ложку жареного риса и сунул в рот. Это был обычный рис, приготовленный из обычных ингредиентов, но во рту взорвался неопишуемый вкус.

Тщательно пережевывая, он почувствовал гармоничное сочетание различных ингредиентов во рту и проявил удовлетворенное выражение.

У Ферис не было ингредиентов, предоставленных системой, и он даже внес некоторые изменения в оригинальный рецепт, заменив ингредиенты на те, которые можно было легко получить в лесу Ветров.

Ситуация в лесу Ветров уже была такой, как будто они были в состоянии войны. Воинам на передовой уже было трудно полноценно поесть, не говоря уже о том, чтобы выбрать

ингредиенты.

Однако даже с изменением ингредиентов жареный рис, который приготовила Ферис, оставался восхитительным.

— Очень хорошо, — Майк открыл глаза. Он посмотрел на нервную Ферис и показал ей большой палец. После этого он сказал: «Тебе не нужно продолжать практиковать жареный рис. Позже я научу тебя готовить тушеную курицу с рисом».

— П-правда? — Ферис была рада, но все еще не могла поверить в это. — Конечно, — Майк кивнул. Он повернулся и представил Камиллу, которая осталась у кухонной двери. «Это графиня Бартоли. Поскольку ты собираешься уйти, я решил нанять сотрудника, который отвечал бы за приготовление ингредиентов, и она оказалась волонтером. Однако мне все еще нужно сначала оценить ее способности».

— Привет, — Ферис слегка кивнула Камилле. Она была немного шокирована. Она и раньше слышала, как принцесса упоминала графиню Бартоли. Она должна быть вампиром, и казалось, что принцесса ее дразнила раньше.

Камилла отвела свой убийственный взгляд, направленный на Майка, когда она посмотрела на Ферис, и спокойно сказала: «Привет».

Ей не очень нравились эльфы. В свое время Ирина снова и снова унижала вампиров и даже...

Для нее это были плохие воспоминания, поэтому она не могла уподобиться эльфам и постоянно опасалась их.

— Мадам графиня, проходи, — сказал Майк Камилле, вытаскивая круглый толстый огурец.

Камилла посмотрела на огурец в руке Майка, и не могла не сглотнуть, когда она осторожно сказала: «Ч-что ты хочешь?!»

— Мне нужно оценить твои навыки резки и твой талант, — Майк положил огурец на разделочную доску и взял китайский тесак. Он разрезал огурец пополам, а затем начал резать. Вскоре огурец был нарезан длинными полосками, тонкими, как зубочистки, и аккуратно выложен на разделочную доску.

— Твоя очередь, — Майк повернул запястье и передал тесак Камилле.

— Что в этом такого сложного? — Камилла ухмыльнулась. Она взяла тесак и начала резать вторую половину огурца.

— Ой!

— Кровь!!!

Майк посмотрел на неповрежденный огурец, а затем на Камиллу, которая щипала свой длинный чистый палец, и его веко дернулось. Похоже, он поймал не того человека. Эта графиня не походила на человека, умеющего правильно резать огурцы.

— Этот глупый огурец причинил мне боль! — Камилла яростно посмотрела на огурец на разделочной доске.

— Это просто небольшой разрез. Он заживет, даже если ты не будешь ничего с ним делать, —

Майк сдержал желание закатить глаза и со вздохом сказал: «Забудь об этом, похоже, ты не можешь взять на себя роль работать на кухне. Беру свои слова обратно. Ты не можешь быть новым сотрудником ресторана».

Этот парень ищет повод оставить себе фотокамень! Я ни за что не позволю этому случиться! Графиня немного обеспокоенно посмотрела на Майка, но все еще сохраняла высокомерное выражение лица и холодно сказала: «Это просто огурец. Я могу порезать его на волосы».

Она подняла правую руку, и из ее пальцев вышло пять острых ногтей, похожих на пять острых ножей. Она начала отчаянно царапать огурец, и как только она остановилась, половина огурца на разделочной доске превратилась в грудку тонких, похожих на волосы лоскутков.

Майк поднял прядь огурца. Даже он не мог не трепетать перед такими умениями.

Это скелетный коготь Девяти Инь? Майк положил прядь огурца. Ему нечего было сказать о ее режущих навыках, но мысль о том, что это было поцарапано ее когтями, заставляла его чувствовать себя странно. В любом случае он не мог принять блюдо, приготовленное таким образом.

Камилла вытащила пилочку для ногтей и начала подпиливать ногти, гордо сказав: «Хех, я порезала его тоньше, чем ты. Теперь ты доволен?»

Майк покачал головой. «Использование когтей не соответствует требованиям ресторана. Если ты сможешь превратить свои когти в ножи одинакового размера, а затем поддерживать тот же уровень режущих навыков, я приму тебя на работу».

— Хм, это кусок пирога. Я легко могу это сделать, — Камилла просунула между пальцами четыре маленьких ножа, а затем нарезала огурец круглыми ломтиками разной толщины.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1523753>