

— Дин! Поздравляю, хозяин. Ваша миссия — обещать теплый завтрак уборщикам зимой — выполнена. Вы получите награду за миссию: отвар из свинины и рецепт столетнего яйца! На вашем пути к тому, чтобы стать Богом кулинарии, ваш характер получил повышение и укрепился. В то же время вы получите одну Карту хорошего человека. Вы получите один шанс желанья после того, как соберете пять Карточек хороших людей, — сообщила система.

Майк слегка опешил и с любопытством спросил: «Шанс желанья? Это что?»

— Шанс желанья: Хозяин может загадывать желание системе, и система будет пытаться выполнить его в максимальной степени.

— Тогда как получить Карты хорошего человека? — Майк продолжал спрашивать. Этот шанс желанья звучал неплохо.

— Пока Хозяин продолжает творить добрые дела, всегда есть большая вероятность получить Карту хорошего человека.

— Это действительно карточка хорошего человека... — Майк поджал губы. Это звучало не очень надежно. Бог знал, сколько добрых дел ему нужно было сделать, чтобы получить пять карточек хорошего человека.

Он посмотрел на блестящий отвар со свининой и рецептом столетних яиц, который только что появился в его голове, и подумал, что это должна быть самая простая миссия, которую он когда-либо выполнял. Однако с началом миссии росла и ответственность. Ежедневное обеспечение уборщиков горячим завтраком было вопросом долгой настойчивости.

— Все вы слишком добрые. С завтрашнего дня собирайтесь у входа в ресторан Мамаи в 6.30. Я приготовлю для вас завтрак бесплатно, — с улыбкой сказал Майк. Все снова начали хвалить Майка.

— Мистер Сидка, можно мне список ваших людей? Давайте познакомимся друг с другом. Это нужно для того, чтобы другие не смогли украдкой лишить людей возможности позавтракать. Поэтому я хотел бы провести простое ознакомительное занятие, — сказал Майк Сидке.

— Конечно. Мистер Майк действительно учел все аспекты, — Сидка кивнул, быстро подошел к своему столу и извлек список имен из груды грязных бумаг. Он передал его Майку и одновременно представил ему имена.

— Хорошо. Спасибо, — Майк сохранил список имен. Он уже запомнил все имена. Следовательно, ему не нужно было беспокоиться о других, пробравшихся за бесплатным завтраком.

— Я сейчас уйду, — Майк кивнул Старому Джеку и его жене, прежде чем попрощаться. Ему пришлось вернуться, чтобы немного подготовиться.

— Этот Босс Майк действительно хороший человек.

— Да. Я слышал, что даже самая дешевая еда в этом ресторане будет стоить 200 медных монет. Я никогда раньше не ел такой дорогой еды.

Уборщики все еще счастливо обсуждали с радостной улыбкой после ухода Майка.

— Ладно, идем домой отдыхать, все, — сказал Сидка, и все разошлись по домам.

* * *

Майк вернулся в ресторан. Ябемии следовало пойти в магазин мороженого. Только Анна сидела на корточках перед стеклянными окнами. Она обнимала Гадкого Утенка, глядя на улицу.

Майк некоторое время наблюдал за ней сбоку, а затем подошел и присел рядом с ней. Он мягко сказал: «О чем ты думаешь, Анна?» — Я думаю... Ширли когда-нибудь встретит старшую сестру Аишу на поле битвы...? — Анна повернулась, чтобы посмотреть на Майка, когда она с беспокойством сказала: «Если бы они встретили друг друга, одна из них была бы мертва?»

— Нет, — Майк с улыбкой покачал головой и сказал: «Неважно, Аиша это или Ширли, они не причинят друг другу вреда. Даже когда они стоят по разные стороны. В конце концов, они товарищи, которые раньше вместе сражались».

Анна задумалась. Затем на ее лице появилась улыбка, и она кивнула. «Ага, они оба очень добрые и настоящие эльфы».

— Хорошо, давай больше не будем сидеть здесь в оцепенении. Как насчет того, чтобы я научил тебя готовить жареный рис Янчжоу сегодня? — Сказал Майк с улыбкой, нежно положив руку на голову Анны.

— Правда?! — Глаза Анны загорелись. Все это время она практиковала свои навыки владения ножом. Она еще не готовила по-настоящему.

— Конечно, это правда, — Майк кивнул, а затем купил набор посуды, подходящей для Анны, у системы в своем уме.

У Анны уже были неплохие навыки резки, и она могла нарезать ингредиенты нужного размера для жареного риса. Пришло время ей научиться готовить.

Система дала вок, размер которого составлял лишь половину обычного. Он выглядел как маленький вок с выпуклым днищем, но для Анны это был довольно большой вок.

Лопатка тоже была миниатюрной; даже маленькая ручка Анны могла легко ухватить ее.

Анна принесла небольшую табуретку. Она была как раз на высоте, на которой могла дотянуться до плиты, стоя на ней. Она с нетерпением посмотрела на Майка.

Ей приходилось смотреть, как дядя Майк готовит сотни жареного риса Янчжоу для всех, и поэтому она уже запомнила каждый шаг и каждую деталь в своем сердце. У нее не было только возможности применить их на практике. Теперь она, наконец, могла попробовать приготовить принадлежавший ей жареный рис Янчжоу.

— Жареный рис Янчжоу — довольно сложное блюдо. Существуют строгие требования к контролю над огнем и контролю времени для добавления различных ингредиентов. Начнем с подготовки ингредиентов... — Майк достал из холодильника два набора ингредиентов. Один набор он передал Анне, а другой оставил себе. Затем он начал внимательно ее учить.

Анна смотрела и сосредоточила все свое внимание. Хотя она видела одни и те же шаги тысячи раз, она все равно не хотела упускать ни одной детали. Она запомнила каждое сказанное Майком слово.

Вскоре была готова порция жареного риса Янчжоу, который выглядел и пах восхитительно.

Майк с улыбкой отложил порцию жареного риса Янчжоу и сказал: «Хорошо, Анна, ты можешь начать готовить».

— Мм-хм, — Анна кивнула. Она взглянула на Майка, прежде чем посмотреть вперед. Некоторое время она стояла перед столом для резки с закрытыми глазами. Затем она открыла глаза и взяла китайский тесак.

Не было ощущения громоздкости, даже когда эта маленькая рука держала толстый китайский тесак. Нож мягко приземлился на разделочную доску. Все ингредиенты были разрезаны на рисовые зерна с помощью ножа, а затем Анна положила их в миску, ожидая использования.

Она зажгла огонь и налила масло. Она добавила ингредиенты, когда температура масла была подходящей. Она переворачивала и мешала, и все текло гладко. Это было первое испытание Анны в кулинарии, но ее работа произвела впечатление на Майка. Не похоже, чтобы это мог сделать шести-семилетний ребенок.

Она действительно очень талантлива. Майк не мог не похвалить ее в своем сердце. Со временем она станет даже лучшим поваром, чем он.

Она выключила огонь и накрыла жареный рис. Анна отнесла первый жареный рис Янчжоу, который она осторожно приготовила, и поставила его рядом с Майком. Она с надеждой сказала ему: «Пожалуйста, попробуй, дядя Майк».

Порция обугленного жареного риса Янчжоу.

Разница во внешнем виде стала очень очевидной, когда две порции жареного риса Янчжоу были размещены рядом друг с другом. В жареном рисе Анны побеги зимнего бамбука и грибы стали темно-коричневыми, а рис не был полностью покрыт яйцом. Многие рисовые зерна были сломаны. К тому же он был слишком блестящим из-за перебора с маслом.

— Конечно, я попробую, — Майк взял ложку и накормил себя жареным рисом Янчжоу. Чрезмерно соленый вкус почти заставил его выплюнуть его. Во время жарки соль распределялась неравномерно, а вкус обугливания был очень заметен.

<http://tl.rulate.ru/book/151113/1523778>