Все ушли, и в ресторане остались только Камилла и Конни.

Они сели лицом друг к другу, разделенные кипящим супом в центре. Они смотрели друг на друга, но никто не делал первого шага.

Камилла проявила инициативу и спросила: «Ты умеешь готовить?»

Конни покачала головой. «Обычно мы едим в сыром виде».

— Я тоже обычно пью только свежую кровь, — Камилла слегка нахмурилась.

Они оба вздохнули одновременно, глядя на тележку, полную всевозможных ингредиентов.

Затем они оба повернулись и посмотрели через стеклянные окна на остальных сотрудников, которые сидели снаружи и готовили свои собственные соусы для макания.

- Я думаю, это не должно быть так сложно. Почему бы нам сначала не прочитать это руководство? Конни отвернулась и передала Камилле копию руководства по горячему горшку, а затем взяла его и внимательно прочла.
- Рубец: палочками для еды поместите его в кипящий горшок на одну секунду, а затем выньте его на одну секунду. Повторите это действие восемь раз, и он будет готов к употреблению. Не готовьте его слишком долго, иначе он потеряет свою душу, мягко прочитала Конни.

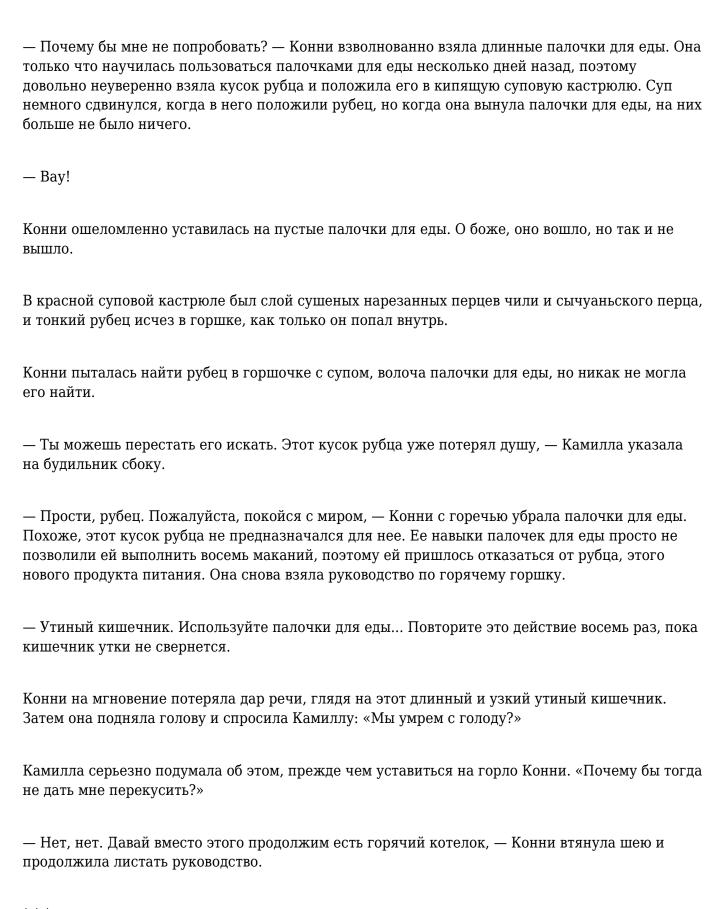
Их взгляды упали на первую тарелку на верхней полке тележки, на которой лежали несколько тонких ломтиков. Коричневато-черные ломтики были пропитаны водой и выглядели сморщенными.

— Это что-то из желудка быка? — Камилла нахмурилась. Как благородная графиня-вампир, у нее была только самая свежая девственная кровь. Даже на втором месте должна была быть чистейшая голубиная кровь.

Вещи, исходящие из желудка животного, казались грязными, и Майк действительно заставлял их это есть?

— Да. Я никогда раньше не ела ничего подобного, — Конни было очень любопытно. Даже орки удаляли кишечник, когда ели животных. Они никогда не пробовали есть сам кишечник.

Кроме того, процесс приготовления, заключающийся в том, чтобы окунуть его в кастрюлю восемь раз, был особенным и звучал очень просто.



\* \* \*

В отличие от двух невежественных людей в ресторане, остальные снаружи уже сели за стол и приготовили свои собственные соусы для макания в соответствии с инструкциями Майка.

Посетители в очереди уже окружили стол тремя петлями и с любопытством посмотрели на них. Босс Майк сказал, что они собираются показать им, что такое окунание в горячий горшок.

Сначала все думали, что он покажет им, как он готовит, но, глядя на ситуацию сейчас, это не выглядело так.

— Босс Майк на самом деле такой молодой, — Ванесса, стоявшая впереди, с любопытством оценивала Майка. Она была на королевской кухне несколько раз, и лучшие повара были старыми. Даже самый молодой был жирным мужчиной средних лет.

Однако этот Босс Майк выглядел так, как будто ему было чуть за тридцать. Он был высоким и у него была хорошая кожа. Он определенно не был жирным. Два тонких усика на его верхних губах даже добавили ему зрелой харизмы. На его лице всегда была теплая улыбка, которая производила на людей хорошее впечатление.

- Кроме того, здесь так много красивых девушек, Лола смотрела на этих девушек. Все они были настолько красивы, что были сравнимы с принцессой, а они были всего лишь обслуживающим персоналом ресторана...
- Босс Майк, вы собираетесь показать нам, как вы его едите? Спросил Харрисон.
- Да. Горячий горшок это новый способ насладиться хорошей едой. Однако, возможно, не все с ним знакомы, поэтому сначала мы его продемонстрируем. Когда горячий горшок будет официально выпущен, все будут знать, как его есть, сказал Майк с улыбкой.
- Это было достаточно плохо, когда перед нами ела только Маленький Босс. Теперь все в ресторане будут есть на глазах у нас. Это будет действительно плохо, обиженно сказал Харрисон.

Другие клиенты тоже, казалось, внезапно поняли, что должно было случиться в ближайшее время. Выражения их лиц начали становиться странными.

- Прежде всего, мы должны приготовить соус для макания, который нам нравится. Это сделает пищу, приготовленную в одной кастрюле, более подходящей вам по вкусу, Майк показал толпе блюдце со своим соусом, прежде чем поднять руководство в руках. «Это руководство о том, как есть это блюдо. В нем указаны все способы приготовления и время приготовления всех ингредиентов. Просто следуйте инструкциям, а затем окуните приготовленную пищу в соус для макания. Лакомство будет готово к употреблению.
- Значит, это также означает, что для этого горячего котелка мы должны готовить еду сами?
- Нам еще предстоит это сделать самим? Разве мы можем его приготовить?

- Я убийца на кухне. Боюсь, я могу убить себя.
- Это звучит так неприятно. Мне всего 18 лет, могу ли я это сделать?

Услышав это, все они начали дискуссию. Они очень сомневались в этом новом способе питания.

- Душа и удовольствие от горячего котла в участии. Вы можете болтать, пока ждете. Замедлите темп жизни и насладитесь хорошей едой вот истинная суть горячего горшка, Майк с улыбкой покачал головой, прежде чем приложить палец к губам. «Пожалуйста, помолчите, наблюдая, как едят другие».
- Ведите себя хорошо и молчите, Эми обернулась и серьезно сказала всем: «Я очень голодна».

Все они замолчали, увидев танцующее лилово-синее пламя в руке Эми. Однако они попрежнему смотрели на Майка подозрительным взглядом. Если бы они могли сами готовить вкусную еду, зачем им приходить в ресторан Мэми?

Майк отвел взгляд от покупателей и сказал людям, сидящим за столом: «Вы можете приготовить что угодно в горячем котле, но когда дело доходит до трех самых вкусных блюд, рубец и утиные кишки могут занять два из них».

— Палочками для еды возьмите рубец и поместите его в кипящий суп. Погрузите рубец в кипящий красный суп и подождите одну секунду. Затем немедленно выньте его из горшка и дайте ему остыть в течение одной секунды, прежде чем снова быстро положить в суп. Повторите это действие восемь раз, пока на рубце не появятся волдыри, и это будет идеальный момент. Обваляйте рубец один раз в соусе для макания и дважды осторожно подуйте на него, прежде чем положить в рот...

Майк жевал пряный и ароматный рубец. Каждый укус был свежим и упругим. Пряный вкус расцвел на кончике его языка, и все потовые железы на его теле открылись от волнения. На лбу стали выступать крохотные капельки пота...

http://tl.rulate.ru/book/15113/1669823