На текстильной фабрике в северной части города из высокой трубы поднимался мутно-желтый дым.

Все станки на заводе официально начали работать. Хлопок был превращен в нить, а затем машинным способом соткан в ткань. Фабрика уже начала работать.

"Ваше высочество, мы уже поставили 300 000 000 медных монет на то, что мистер Майк выиграет в 10 игорных притонах, как вы и заказывали". Капитан Эшли посмотрел на Ирину и некоторое время колебался, прежде чем сказать: "Если он проиграет, расходы нашей армии станут очень ограниченными. Судя по всему, игорные притоны, казалось, благоволили шеф-повару, с которым он столкнулся".

"В таком случае, похоже, мы можем выиграть еще больше денег", - сказала Ирина с непринужденной улыбкой.

Капитан посмотрел на профиль Ирины и больше ничего не сказал. После этого он молча вышел из кабинета.

"Он мой мужчина. Как он может проиграть?" Ирина с улыбкой прокомментировала это в пустом кабинете.

***

"Босс Майк ресторана Мэми выиграл второй раунд!"

Новость очень быстро распространилась по игорным притонам. Первоначальный множитель для победы Майка составлял 2,5 раза, но он быстро снизился до 1,2 раза.

"Разве мастер Харрис не известен как Непобедимый Бог Кулинарии? Он сегодня проиграет?"

"Нет, пожалуйста. Я поставил на него все свое семейное состояние. Если бы он проиграл, у меня даже не было бы крыши над головой".

"Я держал пари, что Босс Майк победит. Давайте посмотрим, смогу ли я получить бесплатную миску пудинга с тофу сегодня вечером".

Теперь, когда множитель изменился, многие игроки в игорных притонах начали беспокоиться. Изменение множителя означало, что игорные заведения считали, что шансы Босса Майка из ресторана Mamy на выигрыш возросли. Ведь после выхода новостей со вчерашнего конкурса мультипликатор уже снизился в 1,5 раза.

***

У входа в ресторан Mamy атмосфера стала немного напряженной теперь, когда счет стал 1:1.

С репутацией Непобедимого Бога Кулинарии и недавней популярностью ресторана Mamy в Хаос-Сити эта дуэль между Харрисом и Майк была очень захватывающей. После того, как они показали свои возможности в первых двух раундах, третий раунд поднял ожидания всех.

Оба они уже закончили свою работу по приготовлению супа, когда готовили холодное блюдо. Теперь супы варились в кастрюлях.

Майк неторопливо стоял в стороне, ожидая, пока конечный продукт закипит в старом винном чане. Самой трудной частью было приготовление ингредиентов, но как только они были готовы и помещены в чан, все, что ему нужно было сделать, это подождать.

Однако из-за ограничения по времени на дуэли он не мог готовить суп на небольшом огне в течение всего дня, как обычно. Поэтому он заранее приготовил ингредиенты, чтобы суп был готов через полчаса.

С другой стороны, Харрис казался немного более занятым.

Он кипятил и приправлял суп, основываясь на том, как следует готовить костный бульон. Харрис выглядел очень серьезным, когда тщательно готовил суп, который принес ему славу: бульон из кислых говяжьих костей.

Как шеф-повар, он, естественно, все еще был бы немного горд. Этот кислый бульон из говяжьих костей был его гордостью и честью.

Когда ему было 18, он прославился в Империи Рот этим кислым бульоном из говяжьих костей. После этого король гномов пригласил его в замок Иссен и сделал почетным шеф-поваром. Бульон из кислой говяжьей кости также заслужил похвалы короля и почетных гостей.

После стольких лет одно упоминание его имени, естественно, напомнило бы о кислом бульоне из говяжьих костей, который король гномов когда-то назвал лучшим супом в мире.

Харрис взял большой кусок говяжьей кости, нарезал его на кусочки и положил в кастрюлю. После этого он добавил несколько специй и варил суп на медленном огне в течение нескольких часов.

После этого он добавил свою консервированную редиску ручной работы, и по прошествии достаточного количества времени это было бы восхитительно.

Процесс может показаться простым, но было много переменных, которые могли привести к сбою супа. Во-первых, консервированная редиска была душой супа. Без этого не было бы того кислого вкуса, который заставлял всех жаждать большего.

Время шло медленно, и все притихли, наблюдая за двумя поварами.

Для большинства людей это был очень редкий шанс наблюдать за работой лучших шеф-поваров с такого небольшого расстояния.

Кроме того, наблюдение за тем, как ингредиенты превращаются в деликатесы, заставило аудиторию еще больше предвкушать конечный продукт.

Динь!

Таймер Харриса зазвонил первым.

Харрис закрыл огонь и подождал три минуты, прежде чем открыть крышку.

Мгновенно донесся кисловатый, но насыщенный запах. Его кислость была не от гнилой пищи, а от такой, от которой потекли бы слюнки.

Глоток~

Внезапно послышались звуки, как люди глотают слюну. Все вытянули шеи, чтобы посмотреть в сторону горшка. Этот аромат был слишком сильным, чтобы они могли с ним справиться.

Молочно-белый бульон из говяжьих костей все еще дымился. Харрис использовал деревянный половник, чтобы перемешать его дважды по часовой стрелке, прежде чем зачерпнуть половник супа в белую фарфоровую миску вместе с несколькими кусочками консервированной редиски. После этого он посыпал немного зеленого лука, и миска обжигающе горячего бульона из кислых говяжьих костей была готова.

Этот запах! Глаза Майк загорелись. Он также не мог не посмотреть на Харриса. Суп из консервированной редьки не был для него чем-то новым, но он не помнил никого, кто действительно мог бы заставить кислый бульон из говяжьих костей так соблазнительно пахнуть.

"Это здорово пахнет. Этот мастер Харрис действительно грозный, - прошептала Анна, наморщив нос.

"Да, это такой соблазнительный запах. Это похоже на то, как когда ты видишь бэйберри, и у тебя просто не может остановиться слюнотечение", - сказала Ябемия, кивнув. Тем не менее, она немного занервничала. "Босс не проиграл бы этот раунд, не так ли?"

"Босс делает "Будда перепрыгивает через стену". Он бы не проиграл." Конни присела на корточки позади всех в шлеме. Она спокойно сказала: "Это любимое блюдо моего

хозяина. Смотри, у этого дяди почти не осталось волос. Если бы он попробовал "Будда перепрыгивает через стену" для себя, я думаю, он бы немедленно признал свое поражение".

Все в ресторане посмотрели на небольшой пучок волос, оставшийся на голове Харриса, и подумали о том, как лысеющие старики будут драться из-за ограниченных порций "Будда перепрыгивает через стену".

Все вдруг почувствовали, что слова Конни имеют смысл, и их настроение внезапно улучшилось.

Тем временем ученики Харриса тоже выглядели ярче.

Второй раунд был просто несчастным случаем. Может быть, их учитель недооценил их противника.

Однако, когда дело доходило до супов, они могли с гордостью сказать: "Никто не знает супы лучше нашего мастера!"

Когда бульон из кислой говяжьей кости был вынесен на дуэль, это означало бы, что на этом соревнование закончилось.

"Видите ли, это все еще соревнование без какого-либо ожидания. Наш хозяин все еще остается тем Непобедимым Богом Кулинарии. Конечно, ему не понравилось бы это название". Старший ученик поднял руку и расслабленно поковырял в носу.

"Мастер действительно самый грозный".

Младший ученик тоже вздохнул с облегчением и усмехнулся. Он не хотел бы, чтобы гроссмейстер появился из ниоткуда. Тем не менее, неплохо, если есть еще один младший ученик.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1764387