

— Система, долбаная информация, которую ты предоставила, намеренно ввела меня в заблуждение, — Майк не мог не жаловаться про себя, когда услышал слова Эдди.

Этот черный баран действительно был не из Голубых лугов, а из снежной горы за лугами. Если бы они не встретили эту группу пастухов, они бы никогда не нашли ни одной черной овцы, даже если бы перевернули Голубые луга.

— Раскрытие информации о Голубых лугах уже является нарушение правил. Как посмел хозяин укусить руку, которая его кормит, и злословить на меня? Это задевает чувства этой системы, — резко заявила система.

— Ой, да ладно тебе, а? — Майк закатил глаза. Он не верил лжи системы. Однако, поскольку он уже выяснил положение полярного черного барана, эта миссия была уже наполовину завершена.

— Этот баран такой драгоценный, как мы можем его съесть? — Смущенно сказал Майк Эдди. Пастухи действительно были очень гостеприимны, и это его довольно смутило.

— Готовить еду для наших уважаемых гостей — честь нашего племени, — с улыбкой ответил Эдди. Прошло много лет с тех пор, как на лугах побывало так много гостей, и племя баксов действительно великодушно относилось к своим гостям. Они всегда угощали своих гостей самой лучшей едой.

Майк улыбнулся. «Тогда, пожалуйста, продолжайте. Меня больше интересует жареная баранина. Могу я понаблюдать за вами во время жарки?»

Эдди был удивлен, что Майк действительно интересовался жаркой баранины, что было таким скромным делом, учитывая его личность и статус. Однако у больших шишек обычно были какие-то странные хобби, поэтому Эдди не стал этим заниматься и просто кивнул. «Конечно, устраивайтесь поудобнее».

Как вождь племени баксов, Эдди также был лучшим мастером своего племени по обжарке. Овца или коза, независимо от того, насколько они худые или толстые, всегда будут идеально прожарены в руках Эдди. Только предыдущий вождь мог сравниться с его навыками.

Баран, у которого были связаны три ноги, вскоре перестал сопротивляться. Вся его кровь вытекла. Эдди присел и порезал ногу, надул щеки и сильно дунул.

Кожа вздулась, и Эдди поднял нож. Он идеально вырезал из бараньей шкуры целый кусок.

Майк с восхищением наблюдал, как он это делает. Мудрость пастухов действительно вызывала восхищение.

Конечно, Майк снимал шкуру не так. Он поднимал уголок кожи и медленно срезал ее ножом. Он также мог срезать шкуру целиком с еще большей скоростью.

Суть заключалась в том, что ему не нужно было использовать свой рот.

Черный баран потерял кожу и обнажил внутреннюю плоть. Мясо было тощим и подтянутым, жира почти не было видно. Выращенные овцы не могли сравниться с этим.

Используя ледяную воду из реки, чтобы очистить мясо, и натерев поверх нее горсть крупной соли и специй, которую Майк никогда раньше не видел, Эдди использовал три деревянных куска, чтобы удерживать тушу и положил ее на подготовленную стойку.

— Смотри внимательно. Если с этим что-нибудь случится, можешь забыть об ужине сегодня вечером, — Эдди сказал одному молодому человеку присмотреть за бараном.

— Хорошо, ничего плохого не случится, — с глупой улыбкой сказал Альфонсо. Он с завистью подкрадывался к Майку, пока вертел решетку.

— Он мой внук, Альфонсо. Он еще молод, но вырос рядом с огнем, и его навыки приготовления барбекю намного лучше, чем у большинства мужчин в этом племени, — Эдди с гордостью представил Майку Альфонсо.

— Он многообещающий молодой человек, — Майк с улыбкой кивнул и тоже бросил второй взгляд на Альфонсо. Этот молодой человек действительно походил на Эдди. Его черные волнистые волосы были распущены по плечам, и по сравнению с другими пастухами его возраста в его карих глазах, казалось, сиял блеск. Это сделало его немного другим.

— Чтобы зажарить барана целиком, потребуется некоторое время, так что позвольте мне сначала поджарить баранину для моих уважаемых гостей, — Эдди с кинжалом подошел к ряду кустарников на краю поляны. Эти кусты не были высокими, но у них было много переплетенных ветвей. У них были красные листья, похожие на кленовые.

Сок, которым Эдди натер всю козу, казалось, выжат из их листьев, в то время как три куска дерева, которые использовались в качестве решетки для гриля, также, казалось, были сделаны из ствола этого куста.

Эдди кинжалом срубил большую кучу веток. Он использовал кинжал, чтобы побрить ветки, и Майк уже почувствовал слабый аромат.

— Что это? — С любопытством спросил Майк. Ему сразу вспомнилась ветка розовой ивы.

Настоящие жареные кубики баранины на ветке розовой ивы были вершиной барбекю. Ветвь розовой ивы, на которую нанизывали мясо, была натуральной специей, а вкус мяса полностью

отличался от мяса, приготовленного на обычных бамбуковых шпажках.

— Это ветвь дерева бака. Мы, племя баксов, всегда используем его для жарки мяса. Жареная баранина с ним станет еще вкуснее, — Эдди вымыл вырезанные им палочки в деревянном тазу и усмехнулся. «У нас не будет такого вкуса больше нигде после того, как мы покинем пастбища».

— Это действительно хорошо пахнет, — Майк кивнул. Они были почти такими же, как ветки розовой ивы. Более того, по запаху, исходящему от этой ветки, он понял, что это действительно натуральная приправа.

Черный баран был уже полностью на огне, поэтому Эдди поймал еще одну здоровую голубую овцу и зарезал ее. Получив мясо с бедер овцы, он нарезал его кубиками, а затем проткнул его палочками дерева бака. На каждой палочке было от пяти до шести кубиков, шириной по три сантиметра с каждой стороны.

Горящий древесный уголь был сложен в ряд в яме. Вокруг установили камни, и один за другим раскладывались шпажки с бараниной.

Барбекю на лугах не было особенным. Это выглядело очень просто, но в целом процесс заставлял людей чувствовать что-то таинственное в нем.

Ветви были свежесрезаны и предварительно вымачивались в воде, поэтому им не нужно беспокоиться о том, что они загорятся, прежде чем будут приготовлены шашлыки из баранины.

Красный уголь выдавал довольно хорошую температуру. Мраморная баранина вскоре зашипела и испустила аромат жареного мяса.

Овцы в Голубых лугах не имели терпкого запаха баранины. Майк узнал это после того, как выпил овечье молоко.

Однако положить эту почти необработанную баранину прямо в огонь было действительно очень простым способом приготовления.

Он не осмелился быть таким небрежным, когда жарил шашлык из говядины, потому что нужно было быть очень осторожным с контролем тепла и переворачиванием шашлыка из баранины. Кусочек баранины либо оставался сырым внутри, либо обугливался снаружи.

Мия и остальные тоже подошли. Если Майк так пристально следил за жаркой, то это должно было быть исключительным.

Более того, аромат этой жареной баранины становился все насыщеннее и насыщеннее. В конце

концов, все те, кто часами летел, наконец почувствовали голод.

Было бы лучше, если бы они могли съесть несколько шашлыков из баранины, чтобы подавить голод, прежде чем съесть целого жареного барана.

— Вау, это жареное мясо пахнет великолепно. Когда все будет готово, оно должно быть восхитительным, — Эми облизнула губы и в ожидании присела рядом с огнем.

— Мяу~ — Гадкий Утенок уже с нетерпением протянул лапы.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1845806>