Когда Майк увидел, что Лейден и его сын закончили есть и встали, чтобы уйти вместе с Харрисоном, когда они уходили, он положил лопатку и подошел, приготовившись остановить их, чтобы поговорить об их мечтах, и помочь им также осуществить их.

— Я думаю, они пошли покупать баранину. Я слышала, как Харрисон сказал, что хочет попробовать тушеную баранину орка, когда проходила мимо, — сказала Мия, когда вошла с тарелками. Похоже, она поняла, что Майк обращает внимание на дуэт отца и сына.

— Рагу из баранины? — Майк был слегка ошеломлен и упустил лучший шанс выйти, чтобы остановить их. Теперь для него было бы немного странно оставлять весь ресторан полным посетителей, чтобы преследовать их.

Однако, поскольку Харрисон уже установил связь с отцом и сыном, Майку не нужно было беспокоиться о том, что он не сможет их найти.

Харрисон приходил каждый день, в основном три раза в день.

— Мм-хм, — Мия кивнула. Он с любопытством посмотрел на Майка и спросила: «Что случилось, босс? С ними что-то не так?»

— Ничего такого. Мне просто немного любопытно, — Майк с улыбкой покачал головой. Он выглядел слишком обеспокоенным, поэтому взял лопатку и продолжил готовить.

* * *

Харрисон посадил Лейдена и его сына в свой конный экипаж, и они поехали прямо на рынок. После этого они выбрали половину овцы, а Лейден выбрал другие ингредиенты и специи. Они обсудили место, где будут готовить тушеное мясо, и остановились на фабрике Харрисона.

Перед входом на его фабрику было пустое место. Обычно он использовал это пространство для хранения своих товаров, но поскольку из-за зимнего шторма дороги были заблокированы, этот период оказался затратным. Таким образом, пространство перед его фабрикой теперь было пустым. Это было идеальное место для постройки каменной печи, необходимой Лейдену.

Когда они прибыли, они вышли. Харрисон приказал оркам, охраняющим вход, достать дрова из столовой и помочь Лейдену установить каменную печь.

— Бро, так нормально? — С улыбкой спросил Харрисон, потирая руки.

— Да, — Лейден кивнул с улыбкой.

— Хорошо. Тогда можно начинать. Это место принадлежит мне, так что ты можешь делать все,

что хочешь, — сказал Харрисон с улыбкой.

Лейден взял горшок из своего багажа и поставил его на плиту. Он зажег пламя и набил горшок снегом, чтобы он растаял. Тем временем он начал рубить баранину с другой стороны.

Он быстро изрубил половину овцы и протер снегом кровь с мяса.

Когда в горшке талый снег растаял и закипел, Лейден бросил в кастрюлю мясо, а затем и другие купленные им специи. После этого он порылся в своем багаже в поисках ветки дерева и нарезал два крошечных кусочка в горшок. Наконец, он накрыл его крышкой и дал ему закипеть.

— И все? — Харрисон потрясенно посмотрел на Лейдена. Это казалось слишком простым.

— Кажется, это так, — Джорш слегка кивнул. Для кого-то вроде него, который изредка заходил на кухню посмотреть на повара, тушеное мясо, казалось, просто было брошено в горшок со всякими штуками, и после этого нужно просто закрыть крышку.

— Тушение мяса займет около двух часов. Господа, если вы устали или скучаете, можете вернуться в конный экипаж. Мы с сыном можем остаться здесь и наблюдать, — неловко сказал Лейден.

— Хорошо. Мы прогуляемся по фабрике, а потом выйдем за бараниной, — Харрисон кивнул и повел Джорша на фабрику.

— Как ты думаешь, это будет вкусно? — Мягко спросил Харрисон Джорша, когда они вошли на фабрику.

— Сложно сказать. Некоторые говорят, что приготовление еды — это кропотливая работа, а другие говорят, что готовка — это нечто простое, — Джорш покачал головой.

— Это Босс Майк. Он может придумать такой сложный деликатес, как «Будда перепрыгивает через стену», и в то же время он также позволил нам попробовать приготовление еды в горячем горшке, защищенное от идиотов, — Харрисон закатил глаза с улыбкой и сказал: «Но я с нетерпением жду вкуса этого тушеного мяса из баранины».

— Но почему ты вдруг захотел помочь им открыть бараний ресторан? — Джорш с любопытством посмотрел на Харрисона. Он знал, что, хотя его друг был добр, он обычно останавливался на угощении.

— Мечта. Это такое простое слово, но я давно не слышал, чтобы его произносили. Как будто мы не способны мечтать, когда вырастем. Это так грустно, — Харрисон покачал головой и засмеялся.

— У кого нет мечты? Просто они бережно хранятся в наших сердцах. Неужели ты тогда не стремился стать писателем? Твоя рукописная автобиография все еще у тебя под подушкой?

— Ни за что, — Харрисон покраснел. Он ускорил шаг и сказал: «Для меня это мелочь, но для них это может быть их средствами к существованию. Если у них есть все, что нужно, чтобы меня удовлетворить, что плохого в том, чтобы им помочь?»

— Мне это нравится, — с улыбкой ответил Джорш.

* * *

— Отец, неужели они действительно откроют для нас бараний ресторан? — Мур потер руки и взволнованно посмотрел на Лейдена.

Лейден бросил дрова в огонь и, глядя на Мура, торжественно сказал: «Мур, ты всегда должен помнить об этом. В этом мире нет бесплатного обеда. Если наша баранина не понравится двум боссам, они не помогут нам открыть бараний ресторан. Кроме того, это действительно слишком, чтобы просить о нем».

— Мм-хм, — Мур кивнул. Он улыбнулся и продолжил: «Отец, ты готовишь восхитительную баранину. Это вообще не будет проблемой».

— Я надеюсь, что это так, — Лейден смотрел на танцующее пламя, и такое же пламя отражалось в его глазах.

Два часа пролетели очень быстро. Аромат вырвался из-под крышки и разнесся.

— Пахнет вкусно, — Харрисон вышел с фабрики. Когда он почувствовал запах, его глаза загорелись, и он набрал скорость.

— Ага. Аромат мяса довольно богатый, — глаза Джорша тоже загорелись. Это было немного выше его ожиданий.

Когда он услышал похвалы, Лейден почувствовал небольшое облегчение. Однако он не был полностью расслаблен. Он поднял крышку только тогда, когда прибыли двое.

Вместе с паром разлился насыщенный аромат баранины. Было немного соуса, и баранина блестела красивым красным, вызывая аппетит.

Однако как только Харрисон и Джорш подошли, они одновременно немного нахмурились.

— Господа, тушеная баранина готова. Пожалуйста, попробуйте, — Лейден положил баранину в две керамические миски и с надеждой передал их Харрисону и Джоршу.

— Хорошо, мы попробуем, — Харрисон с улыбкой принял миску. Он использовал пару палочек для еды, чтобы взять кусок баранины. Мясо было нарезано размером с детский кулак, что было действительно большим по сравнению с бараниной в супе, который они ели утром. Цвет был действительно заманчивым, но единственной проблемой был неприятный запах, который скрывался внутри аромата.

Харрисон откусил баранину. Мясо получилось мягким, но не рассыпчатым, что придавало ему очень интересную консистенцию. В тушеное мясо добавили различные специи, чтобы подчеркнуть вкус баранины. Это было намного лучше, чем любое тушеное мясо из баранины, которое он ел раньше.

Тем не менее…

Зловонный запах сохранялся, как проклятие. Несмотря на то, что он очень старался заставить себя игнорировать запах, Харрисон не смог погрузиться в блюдо из баранины.

У Джорша было примерно такое же выражение лица. Профессиональный гурман мог бы пренебречь небольшим недостатком, но очень трудно игнорировать запах, который мог повлиять на весь процесс приема пищи, как этот.

Двое доели баранину в своих мисках.

— Господа, как это было? Достаточно ли, чтобы открыть бараний ресторан? — Выжидающе спросил Мур. Поскольку два босса доели баранину в своих мисках, это должно было означать, что им тоже очень понравилась баранина его отца.

Лейден с легкой нервозностью ждал.

— Баранина очень вкусная. Это вкуснее, чем все тушеное мясо из баранины, которое я ел раньше. Цвет мяса действительно хорош, как и текстура баранины. Приправы очень хорошо сочетаются друг с другом, и их вкус не был слишком резким, что позволяло полностью раскрыть вкус мяса. Однако… — Харрисон посмотрел на двух ожидающих мужчин и тщательно подбирал слова. «С неприятным запахом обращались не очень хорошо. Это немного снижает силу баранины. При таком стандарте, даже если бы у вас был бараний ресторан, было бы сложно привлечь клиентов».

— Как это может быть… — Лицо Мура мгновенно осунулось. Он недоверчиво посмотрел на раскаленный горшок.

— Мне жаль. Я все еще недостаточно хорош, — быстро извинился Лейден, хотя и был немного

разочарован.

— Мне жаль. Я говорю то, что у меня на уме, и я должен сказать то, что нужно сказать, — Харрисону стало немного не по себе, но выбора у него не было.

— Почему бы нам не спросить Босса Майка? — Предложил Джорш.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1852483