Шашлык из баранины, который был только что снят с гриля, был золотисто-коричневого цвета. Мясо блестело от масла, а жир между мясом был поджарен до полупрозрачного состояния. Лук был зеленым и свежим, а аромат шашлыка из баранины был аппетитным.

Поскольку он был ярым поклонником ресторана Мэми, единственной мотивацией Авраама остаться в городе Хаоса было безграничное количество деликатесов Босса Майка. Он всегда будет приятно удивлен ими.

Так было с супом из баранины утром, так казалось и с шашлыком из баранины днем.

— Тогда я попробую, — Рэнди уже взял один шашлык из баранины. Для такого мясоеда, как он, самым блаженным было есть мясо огромными кусками. Этот шашлык из баранины может показаться маленьким, но на вид он действительно хорош и полон мяса.

Он еще не представил свой черновик на этот месяц.

Все его черновики в последние месяцы касались еды в ресторане Мэми, и он не ожидал, что получит такие положительные отзывы, которые заставили бы продажи журналов Мясоедства увеличиться в разы.

Такая бурная реакция читателей привела к резкому росту его заработной платы, и он уже был одним из самых высокооплачиваемых авторов среди авторов обзоров еды.

Конечно, он не отказался от своей мечты получать арендную плату каждый день.

Теперь, когда он был опорой журнала, издатель все больше и больше торопил его с черновиками. Он даже получил семь писем с угрозами.

Как гурман со своей мечтой, он не стал бы делать что-то вроде идола из ресторана, но... Каждый раз, когда он решал перейти в следующий ресторан, Босс Майк случайно запускал новый продукт, нарушая его планы.

Этот шашлык из баранины был ярким примером.

— Это действительно последний раз. Если этот шашлык из баранины не оправдает моих ожиданий, я уеду сегодня из города Хаоса, даже не повернув назад! — Решительно сказал себе Рэнди. После этого он откусил шашлык из баранины.

По размеру баранина была похожа на шашлык из говядины. Это было приятно для взрослого рта, так что набитый рот не выглядел бы слишком некрасиво, но и это было не так уж и мало.

Рэнди подумал, что Босс Майк производил впечатление только этим.

Даже такой опытный мясоед, как он, имел лишь приблизительное представление о том, какой кусок мяса лучше всего подходит, но он никогда не думал о точном размере, который должен быть.

Баранина была немного острой, но это была идеальная температура для Рэнди, так как она могла быстро разбудить его вкусовые рецепторы и привести их в нужное состояние.

На поверхности баранины ощущался легкий перечный и пряный привкус, возбуждающий его пробудившиеся вкусовые рецепторы. Однако по сравнению с насыщенным соусом шашлыка из говядины специи на баранине считались довольно легкими.

Он откусил баранину. Свежий сок брызнул из-под слегка обугленной корочки, и во рту сразу же вспыхнул вкус. Идеальное использование специй хорошо дополнило баранину. Как будто взорвавшийся огненный шар был брошен ему в рот, чем занялись его вкусовые рецепторы.

— Это вкусно! Чем больше вы его жуете, тем лучше становится. Это сравнимо с шашлыком из говядины! Напротив, он даже ярче, чем шашлык из говядины! — Рэнди был взволнован.

Это было действительно невероятно. Он пробовал шашлык из баранины, приготовленный пастухами на лугах, но даже самый искусный и опытный пастух не смог бы зажарить такой вкусный шашлык из баранины.

После овладения контролем над огнем другими элементами, которые могли создать такой уникально восхитительный шашлык из жареной баранины, было идеальное сочетание специй, текстура и сама баранина.

- Как дела, гурман? С улыбкой спросил Авраам. Он уже взял шашлык из баранины и уже мог сказать по выражению лица Рэнди, что этот шашлык из баранины его не разочарует.
- Довольно впечатляюще! Рэнди произнес всего два слова и не мог дождаться, чтобы перейти к своему второму куску баранины, прежде чем опьянел от радости, которую это принесло ему.
- Похоже, в меню ресторана Мэми добавлен еще один деликатес, Авраам откусил баранину, и ее вкус взорвался во рту. Его глаза сразу же загорелись. Специи были лишь украшением. Сама баранина была доведена до совершенства в процессе обжарки. Из-за сладости мяса было трудно поверить, что это баранина. Слои мяса и жира также способствовали приятному пережевыванию, поскольку именно из-за этого баранина не была сухой.
- Я решил, что на этой неделе я буду использовать этот шашлык из баранины для журнала. Босс Майк действительно является моим источником вдохновения, теперь, когда он закончил один шампур, Рэнди медленно отложил пустой бамбуковый шампур на стол, как будто этого было недостаточно.

— Посмотри на себя, ты портишь рынок, — сказал Авраам, посмеиваясь, беря вторую шпажку. — Меня беспокоит то, что с ростом популярности ресторана, к нам за вдохновением будет приходить больше кулинарных критиков. Мне будет сложно, — меланхолично сказал Рэнди, откусывая кусок баранины. Авраам закатил глаза и сказал: «Вы, кулинарные критики, должны искать деликатесы для потребителей, но ты продолжаешь писать об одном и том же ресторане. Это не очень красиво». — Я побывал в разных местах в первой половине своей жизни. Я проехал по дорогам, охватывающим территории семи крупнейших рас. Однако, если вы говорите о деликатесах, которые произвели на меня впечатление, в ресторане Мэми их действительно больше, чем всего остального вместе взятого, — Рэнди вздохнул. «Скажите, разве это не бесит?» — В таком случае, разве кулинарный критик, начавший из ресторана Мэми, не стал бы избранным? — Прокомментировал Авраам, жуя баранину. — Это было бы просто самым счастливым событием. Одно и то же блюдо из того же ресторана может превратиться в другую историю с другим ощущением, если бы ее написал другой кулинарный критик. Поэтому я верю, что ресторан Мэми станет самым известным рестораном на всем Норландском континенте и обязательно оставит славный рекорд в истории. Я просто надеюсь, что прямо сейчас творческие рецепты Босса Майка могут быть распространены более широко, чтобы будущее поколение могло унаследовать их, — сказал Рэнди с улыбкой. — Это неплохая идея, — Авраам согласно посмотрел на Рэнди. * * * — Лола, посмотри на того черного лебедя, плавающего в озере. Как ты думаешь, это похоже на жареную утку Босса Майка? — Ваше Высочество, это любимый лебедь Его Величества... — Сказала Лола, глядя на Ванессу, которая опиралась на забор и смотрела вдаль. Она чувствовала, что принцесса довольно жалка. — Хммм. Королевский отец не позволил мне выйти после того, как обманом заставил меня вернуться домой. Я хочу превратить его любимого лебедя в жареную утку! — Сказала Ванесса сквозь стиснутые зубы. Она набрала немного снега и с силой швырнула его в черного лебедя. Снег разлетелся по небу и упал на озеро снежинками, напугав черного лебедя, который быстро уплыл в противоположном направлении. — Хахаха, смотри на этого глупого лебедя, — Ванесса засмеялась, и ей стало немного лучше.

— Ваше Высочество, если бы мы покинули дворец сейчас, за нами последовало бы много

людей, и Его Величество не позволил бы вам отправиться в город Хаоса, поэтому я думаю, что мы должны просто остаться во дворце, — мягко предложила Лола.

— Нет. Ресторан Мэми — это место, где я спокойно жила. Я никогда не откажусь от побега из дворца! — Сказала Ванесса, решительно качнув головой.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1854186