

К острой улитке добавили кубики огурца. Огурцы были освежающими и были любимым блюдом Майка.

Освежающий огурец и пряная улитка в сочетании с охлажденным пивом вызывала сильное привыкание.

Было очевидно, что Эффи не может принимать много специй. Хотя она продолжала пить воду, она все еще не могла не сделать глубоких вдохов.

Майк налил ей большую пинту пива и бросил два кубика льда.

— Это новый алкоголь, который ты сварил? — В шоке спросила Эффи Майка, глядя на золотую пенящуюся жидкость перед ней. Аромат манил ее.

— Нет. Это пиво, которое я купил в ресторане Мэми. Я достаточно близок с владельцем ресторана Мэми, поэтому купил себе бочку, — ответил Майк.

— Пиво? — Тихо пробормотала Эффи. Жжение на ее губах было настолько сильным, что она не могла не сделать большой глоток напитка.

Холодное пиво попало ей в рот, погасив внутренний огонь. Казалось, она могла слышать шипящий звук тушения пламени. Ощущение жжения сразу уменьшилось более чем наполовину. Это было охлаждающее ощущение, которое заставляло содрогнуться. Как захватывающе.

Вдобавок ко всему, после того, как она проглотила пиво, во рту остался легкий привкус. Однако он быстро исчезал. Это было очень освежающе. «Этот алкоголь хорош!»

Эффи не могла не похвалить выпивку перед ней.

Золотой цвет, прозрачность и белая пена, висящая на стенке чашки, придавали напитку элегантный и уникальный вид.

Эффи взяла свой стакан и сделала еще один глоток. На этот раз она не сразу проглотила, а медленно смаковала его вкус.

Этот напиток был освежающим, но также и богатым. Алкоголь был сладким, и весь напиток был однородным. После проглатывания оставался легкий горьковатый привкус, но это было приятно. Количество навыков, необходимых для контроля этого баланса, заслуживает аплодисментов.

Эффи поставила стакан и снова увидела перед собой пинту пива.

Несмотря на то, что это был не крепкий напиток, у этого пива все же был замечательный вкус и текстура.

Если бы он пошел на дегустацию, он мог бы просто выиграть приз.

— Действительно, это хороший напиток, — Майк кивнул. Он был тем, кто варил это. Конечно, это было хорошо.

Обед может быть пиром, но все все равно вычистили посуду дочиста.

Эффи и Мала помогли убрать со стола.

Майк позвал Малу на кухню, чтобы проверить ее.

Как проверить кулинарный талант? Эффи с любопытством подумала про себя, стоя у кухонной двери. Она думала, не принять ли и ей участие. Возможно, ей просто не хватало хорошего наставника.

— Раз тебя так интересуется ресторан Мэми, ты должна знать, как делаются эти баклажаны с чесночным соусом, верно? — Майк сказал Мале.

— Мм-м-м. Рецепт я уже запомнила, — Мала кивнула. «Но я еще не пробовала».

Майк достал из холодильника несколько ингредиентов и положил их на кухонный стол со словами: «Все ингредиенты у меня есть. Просто приготовь для меня баклажаны с чесночным соусом, основываясь на том, что ты поняла».

— Сразу? — Мала была несколько удивлена, что ее тестом было приготовить баклажаны с чесночным соусом.

— Да. Нет смысла запоминать рецепт. Ты узнаешь, насколько ты овладела им, только после того, как сделаешь его, — Майк кивнул. Научив Малу, как зажигать плиту, он встал в сторонке, заложив руки за спину.

Мала посмотрела на дверь, прося о помощи.

Эффи сжала кулак и подбодрила ее, прежде чем она бросилась прочь. Без ее поддержки Мала отвернулась. Она глубоко вздохнула и закрыла глаза, чтобы вспомнить рецепт баклажанов с чесночным соусом. После этого она вымыла руки и начала готовить ингредиенты.

Майк стоял сбоку, наблюдая, не говоря ни слова.

Помимо того, что Мала немного нервничала, действия Малы были довольно быстрыми.

Однако она должна была учиться у ужасного учителя, потому что ее кулинарный стиль был очень диким. Она держала тесак, словно косилку для сена.

Баклажан был нарезан неравномерно, и Мала, вероятно, поняла это, и даже приложила усилия, чтобы его облагородить, но из-за этого разница в размерах стала больше.

Майк вздохнул про себя. Одни только основы заняли бы целую вечность, чтобы тренироваться.

После этого Мала начала готовить. Она налила масло в горячий вок и добавила пасту из бобов чили...

Процесс приготовления действительно шокировал Майка.

Мала выступила намного лучше, чем он ожидал. Она справилась довольно хорошо, будь то время добавления ингредиентов или количество добавленных приправ.

Это было совершенно иначе по сравнению с ее режущими навыками.

Кажется, ее ввели в заблуждение.

Майк смотрел на Малу, которая выключила огонь и задумчиво залила баклажаны чесночным соусом.

Если не считать того факта, что размер был неравномерным, блюдо в руках Малы действительно напоминало баклажаны с чесночным соусом. Мала выжидающе посмотрела на Майка и сказала: «Попробуете?»

— В этом нет необходимости. Твоя рука немного дрожала, когда ты добавляла приправу, значит, ты добавила слишком много соли. Ты их вовремя не обжарила, поэтому немного пахнет горелым. Баклажаны не нарезаны на кусочки одинакового размера, поэтому текстура будет плохой, — спокойно сказал Майк. Выжидательное выражение лица Малы застыло. Она сжала губы, и ее глаза покраснели, когда слезы полились неудержимо.

— Мистер Аид, ты всегда был таким строгим? — Эффи почуяла аромат и подумала, что Мале, должно быть, это удалось. Однако она не ожидала, что Майк будет так сильно ее критиковать.

— Нет, он всегда был очень нежен со старшими сестрами, — сказала Эми, покачав головой.

— Это так? — Ирина посмотрела на Майка с кажущейся улыбкой.

— Думаешь... У меня еще есть шанс? — С обидой спросила Мала, пытаясь сдержать слезы.

Майк улыбнулся и покачал головой, когда сказал: «Нет, я беру тебя».

— Хм?

Глаза Малы расширились, когда она недоверчиво посмотрела на Майка с открытым ртом.

— Но меня очень интересует одна вещь. Ты научилась кулинарии у палача? Какой учтивый стиль, — Майк с любопытством посмотрел на Малу.

— Я узнала об этом от... — Мала повернулась, чтобы посмотреть на дверь.

Эффи, которая была довольно рада за Малу, замерла, услышав это. Она выглядела довольно неловко, когда сказала Ирине: «Я вдруг подумала о том, что мне нужно сделать. Спасибо за теплое приглашение на обед. Я пойду».

— М-м-м. До свидания, — Ирина слегка кивнула.

Эффи быстро ушла с покрасневшимся лицом. Если бы мистер Аид узнал, что ее кулинарные способности настолько плохи, это было бы очень неловко.

Мала повернулась и покачала головой, сказав: «Я научилась этому у мясника, а не у палача».

Майк улыбнулся. Он знал, от кого Мала, вероятно, унаследовала свои кулинарные способности.

— Однако... Могу я действительно научиться готовить у тебя? — Мала все еще пребывала в легком недоумении.

— Да. Но прежде чем научиться готовить, нужно научиться резать.

Майк достал из холодильника горстку картошки и моркови. После этого он достал из держателя ножа тесак и повернул запястье. Тесак танцевал в воздухе.

Через минуту Майк убрал тесак. Картофельная кожура упала, и появился милый медвежонок, очень похожий на Гадкого Утенка, который спал на прилавке.

— Вау... Впечатляет! — Глаза Малы расширились, как будто она нашла новую землю.

Она впервые узнала, что тесаки можно использовать таким образом!

— Хорошие навыки нарезки — это начало приготовления пищи. Сегодня мы начнем с обучения вырезанию кусочков. Посмотри, как я держу нож...

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2109498>