

Мели погрузилась в свежий вкус приготовленного на пару крупного желтого горбыля. Это даже позволило ей забыть о ее многочисленных неприятностях.

Она вдруг снова ощутила красоту жизни. Ее мозг начал проясняться. Улыбающиеся лица детей действительно были гораздо важнее, чем результаты в цифрах. Она потеряла свою первоначальную цель, заиклившись на результатах.

— М-м-м! Это так восхитительно. Вкус легкий, но очень свежий и сладкий. Я никогда не ожидала, что на самом деле есть такая вкусная рыба, — Гера тоже похвалила большого желтого горбыля и посмотрела на него с удивлением.

— Неужели эта невзрачная рыба на пару действительно такая вкусная? — Вивиан пробормотала про себя. Она также сунула в рот кусок мяса рыбы.

Легкий пикантный вкус соуса сначала вызвал интерес вкусовых рецепторов, прежде чем на сцену вышла нежная рыба.

В отличие от опыта пряной жареной рыбы с хрустящей корочкой снаружи и нежной внутренней частью, большой желтый горбыль был более нежным. Он максимально демонстрировал свежесть мяса рыбы.

Это был восхитительный вкус, который радовал вкусовые рецепторы и возбуждал тело.

Вивиан взяла второй кусок рыбы и поразились: «Это просто потрясающе! Он действительно использовал метод приготовления на пару, чтобы приготовить такую вкусную рыбу! Он действительно супер!»

Хотя три прекрасные дамы сохраняли свою сдержанность и скромность, они не могли скрыть свою любовь и похвалы этому большому желтому горбылю.

Посетители, наблюдавшие за ними, сглотнули. Кто-то вскоре начал размещать свои заказы.

Легкая, свежая, морская рыба.

Для тех клиентов, которые не могли принять острую рыбу, приготовленную на гриле, и рыбно-голову, приготовленную на пару с нарезанными кубиками острого красного перца, этот желтый горбыль компенсировал их сожаление о том, что они не могут насладиться рыбным блюдом.

Ценник в 5000 медных монет был не из дешевых, но недостатка в богатых людях в ресторане Мэми никогда не было.

Одну пропаренную желтую рыбку за другой высылали из кухни и доставляли к столам клиентов, что вызвало ряд похвал.

Острая жареная рыба Вивиан была отправлена к ее столу после того, как она съела половину большого желтого горбыля, приготовленного на пару.

Внимание Вивиан было отвлечено, когда она с энтузиазмом сказала: «Давайте вместе поедим эту острую жареную рыбу. У нее больше отдачи».

До этого Вивиан мало общалась с Герой и Мели, но ее опыт совместного с ними одного стола был неплохим, и простое взаимодействие углубило их понимание друг друга, сделав их ближе, чем раньше.

— Мм, давайте поделимся нашей едой, — Гера кивнула с улыбкой. Также были поданы красная тушеная свинина и баклажаны с чесночным соусом, которые они заказали.

Что касается большого желтого горбыля...

Теперь остались только его чистые кости.

— Мм-хм, — Мели тоже улыбнулась, ее нынешнее состояние было гораздо более расслабленным.

Вивиан съела несколько кусочков острой жареной рыбы и сделала большой глоток воды со льдом, прежде чем с завистью сказала Мели, которая грызла красную тушеную свинину: «Мели, я слышала, что ты отлично учишь детей. Вчера я проходила мимо кабинета директора и услышала, как старшие учителя хвалят твои способности».

— П-правда? — Палочки для еды Мели остановились, когда она с недоверием посмотрела на Вивиан.

— Да. Они сказали, что ты очень ответственный человек, что очень редко встречается среди молодых учителей, — Вивиан уверенно кивнула.

Мели покраснела, но не смогла скрыть счастливой улыбки, покачала головой и сказала: «Я просто делаю то, что должна делать».

Гера подмигнула ей и с улыбкой сказала: Я говорила, что тебе не о чем беспокоиться, верно? Все могут видеть, что ты делаешь. Теперь тебе также не нужно беспокоиться об экзамене в следующем месяце».

После ужина все трое попрощались друг с другом у дверей.

Мели села в конную повозку. Она приподняла угол занавески. Освежающий весенний ветерок дул ей в лицо, но не мог сдуть ее улыбку.

В эту ночь она отлично выспалась.

Это была редкая ночь без снов.

Она чувствовала себя комфортно и полна энергии, когда на следующее утро открыла глаза.

Сидя перед зеркалом на туалетном столике, она была удивлена, что ее темные круги под глазами исчезли, и она почувствовала себя помолодевшей, как юная дева.

— Действительно ли сон — лучшее эстетическое лекарство? — Мели провела рукой по щекам и уверенно улыбнулась. «Здравствуйте, учитель Мели».

Мели, которую беспокоили бессонница и разочарование, наконец избавилась от этих двух вещей после хорошего сна.

— Может быть, это потому, что я съела большого желтого горбыля? — Мели наклонила голову и задумалась. Единственный необычный поступок, который она сделала вчера, это то, что она собиралась съесть большого желтого горбыля в ресторане Мэми.

Мели завязала волосы и переделалась в элегантную черную длинную мантию, прежде чем уверенно отправиться в школу.

— Учительница Мели, вы кажетесь сегодня такой энергичной.

— Учительница Мели, вы сегодня так прекрасны.

По дороге в школу Мели получила кучу комплиментов как от учителей, так и от детей.

Это сделало улыбку Мели еще более уверенной. Ей даже показалось, что прекрасное солнце стало еще теплее на ее лице.

Гера вышла из офиса со стопкой документов, и ее глаза загорелись, когда она увидела Мели. «О, мои небеса! Мели, ты сегодня прекрасно выглядишь. Как будто ты совершенно новый человек. Похоже, ты хорошо выспалась прошлой ночью».

— Гера, и ты сегодня выглядишь прекрасно, — сказала Мели с улыбкой, прежде чем подойти к ней поближе и прошептать: «Давай сегодня вечером снова пойдем в ресторан Мэми на ужин. Это будет моим угощением».

— Мм-м-м, — Гера многозначительно кивнула.

\* \* \*

Продвинутый курс Майка стал самой горячей темой для учеников школы Хоуп за последние два дня.

Дети из его класса превратили Майка в легенду, увидев его выдающиеся кулинарные способности и попробовав восхитительный жареный рис Янчжоу.

Кроме того, величественное здание Бога кулинарии стало для многих детей Святой Землей, поскольку попасть в продвинутый класс Бога кулинарии означало попробовать самую вкусную еду в этом мире.

Регистрация на первый курс закончилась, следующая регистрация будет через месяц.

Многие дети уже решили больше кушать и набираться сил!

Продвинутый класс Бога кулинарии был самым сложным в поступлении практическим курсом в школе. Это стало общим мнением детей.

Таким образом, те дети, которые попали в список из 32 человек, стали предметом зависти для многих.

— Бек, скажи мне еще раз, насколько вкусным был этот жареный рис Янчжоу? — Несколько подростков столпились вокруг Бека и выжидающе посмотрели на него.

Бек застенчиво почесал затылок. «Разве я не говорил это несколько раз вчера? Может быть, мне не стоит больше этого говорить?»

— Пожалуйста, скажи это. Мы хотим слушать это, чтобы утолить нашу тягу.

— Да. Я пускал слюни, когда вчера слушал. Мне приснилось, что я вкусил его прошлой ночью, и это было так приятно.

Дети торопили его, посмеиваясь.

Бек огляделся. Видя, что его одноклассники полны энтузиазма, он не мог отвергнуть их, поэтому откашлялся и сказал: «Жареный рис Янчжоу состоит из 10 ингредиентов. Есть креветки размером с руку, острая ветчина...»

— После ослепительного обжаривания, наконец, можно подавать порцию жареного риса Янчжоу, который выглядит таким же ярким, как радуга, и имеет фантастический запах.

— Ложка используется, чтобы зачерпнуть его в рот. Яйцо практически мгновенно тает. Зимние побеги бамбука и зеленая фасоль, нарезанные размером с рисовое зернышко, хрустящие и вкусные. Рис, покрытый яйцом, становится сладким после жевания. Мягкая ветчина смешивается с рисом, и кажется, что она тоже имеет вкус креветки.

— Все виды вкусов в одной ложке. От одной ложки все тело становится теплым, а аромат риса остается во рту.

— Это просто потрясающе!

Глоток~

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2554926>