— Наш господин президент действительно пришел узнать мое мнение. Как необычно, — Фердинанд рассмеялся и сказал: «Тогда скажи им, что я поддерживаю все решения и действия господина президента в соблюдении закона».

Когда разговор закончился, Фердинанд встал и подошел к окну. Он посмотрел на огромную военную базу внизу и крепко задумался.

* * *

На западе города Такер, в овальном кабинете белого здания, представлявшего собой административный центр Подземного города, за письменным столом сидел худощавый мужчина средних лет в элегантном черном костюме. Он внимательно слушал здоровенного мужчину, который сидел напротив него и докладывал ему о своей работе.

— Г-н президент, — секретарь вошел в кабинет и прервал их разговор. Он быстро подошел к этому мужчине средних лет и сказал тихим голосом: «Маршал Фердинанд дал свой ответ».

Президент встал и пожал руку здоровяку. «С возвращением в город Такер, Камэн. Пожалуйста, вернись сначала к жене и детям. Ты мне скоро понадобишься».

Камэн слегка поклонился и сказал: «Я буду ждать твоего вызова». Затем он вышел из кабинета.

— Что сказал Фердинанд? — Спросил президент своего секретаря.

— Маршал сказал, что поддержит все ваши решения и действия по защите закона, — быстро ответил секретарь и достал ответное письмо.

— Он действительно не может больше терпеть этих парней, — сказал президент вполголоса. «Подготовь все. Я хочу обратиться к министрам».

* * *

— Красивый барабанный бой манит меня спать. Пожалуйста, дайте мне пинка, когда блюдо будет готово.

— Хотя я до сих пор понятия не имею, что он делает, я могу с уверенностью сказать, что сила плеч этого парня действительно шокирует.

— Мы можем быть уверены, что сегодня он не будет жарить говядину.

— Все, что вы, ребята, знаете, это хвалить его за внешность. Только меня волнует, болят у него руки или нет.

Количество зрителей на личной трансляции Майка уже превысило 800 000 000 человек. Из-за того, что процесс избиения был слишком скучным и не таким интересным, как комментарии судей, аудитория основной трансляции уже выросла до 1 200 000 000 человек.

Нэнси оценивающе посмотрела на Майка. Не менее любопытно ей было и блюдо, которое собирался приготовить Майк.

Как и другие, она думала, что сегодня Майк будет жарить какое-нибудь мясо. Она думала, что он собирается жарить говядину, когда он слонялся по мясному отделу ранее.

Однако, несмотря на то, что он купил говядину, он не вынул решетку для гриля. Вместо этого он приготовил порцию свиной шкурки, нарезал 1 кг белых водяных креветок и безумно избил говядину двумя железными прутьями.

Несмотря на то, что 10 судей на сцене были очень хорошо осведомлены, никто не мог догадаться, что он собирается делать.

Глядя на Имана с другой стороны, он уже положил рыбу в котел. Судя по его способу приготовления, он должен варить радужную рыбу в соевом соусе. Это было одно из фирменных блюд ресторана Такер.

Падас также поместил золотую рульку в духовку после того, как замариновал ее. Глядя на это, он должен был жарить рульку. Кто-то задавался вопросом, не связано ли это с тем, что Майк получил высокий балл за жареные козьи ребрышки.

Ситуация Анджелины была похожа на ситуацию Майка. Ингредиенты, которые она выбрала, были довольно беспорядочными, поэтому до сих пор судьи не знали, какое блюдо она собирается приготовить.

Конечно, это была ее особенность. Пока она не приготовила блюдо, никто не знал, действительно ли она может творить волшебство из обычных вещей.

Шли минуты, и аромат тушеной рыбы вырывался из котелка, привлекая голодные взгляды.

Ресторан Такер с тысячелетней историей считался одним из лучших ресторанов Подземного города, а Джулиан, как его шеф-повар, также имел чрезвычайно высокий статус среди шеф-поваров.

Было очевидно, насколько талантлива Иман, сумевший присоединиться к ресторану Такер и стать лучшим учеником Джулиана.

Так называемая тушеная радужная рыба в соевом соусе была всего лишь ее общим описанием. Это блюдо называлось «Радужная рыба» в ресторане Такер и стоило 500 000 медных монет за порцию. Его нельзя было просто заказать в ресторане, когда захочется. Его нужно было бронировать заранее.

Это было одно из фирменных блюд ресторана Такер, поэтому некоторые сцены, показывающие процесс приготовления в прямом эфире, подверглись цензуре. Именно поэтому Джулиан позволил этому блюду участвовать в конкурсе.

— Он показывает фирменное блюдо ресторана Такер. Мастер Джулиан, твой ученик очень хочет попасть в финал, — с улыбкой сказал Дэвид Джулиану.

— Если он хорошо выучил это, для него будет место в финале. Если он плохо выучил, то не может жаловаться, когда не сможет попасть в финал, — спокойно ответил Джулиан.

— Звучит так хорошо, — старый Хантер довольно саркастически вмешался.

Судьи хотели рассмеяться, но сдержались ради Джулиана.

Джулиан действительно хорошо сказал. Если Иман попадет в финал, значит, он хорошо его выучил, а значит, он, как его учитель, хорошо его обучил.

Если Иман не попадет в финал, значит, плохо его выучил. Какое это имеет отношение к учителю?

Джулиан фыркнул. Он не хотел спорить с Хантером.

Тем временем золотая рулька Падаса медленно поджаривалась и блестела в прозрачной духовке. Аромат жареного мяса постепенно распространился, конкурируя с ароматом рыбы.

Нос Нэнси дернулся, прежде чем она покачала головой. Хотя аромат жареной козы был насыщенным, он просто не мог сравниться со вчерашними козьими ребрышками, приготовленными Аидом на гриле. Он просто не мог сравниться с многослойным ощущением, создаваемым приправой Аида.

Тем временем тема «воссоздания козьих ребрышек, приготовленных на гриле» заняла первое место в списке трендов WeTwit. В нем приняли участие все, от простых обывателей до фуд-блогеров. Это вызвало поразительное увлечение. Такого еще не было в истории конкурса.

Это дало Нэнси несколько новых идей. Вкусная еда, приготовленная из обычных продуктов, была ближе к жизни простых людей. Это может вызвать резонанс у людей и вызвать у них желание сделать это самим.

Золотая рулька была ингредиентом, который обычные люди не могли себе позволить, но коза Хейли была ингредиентом, который обычные люди могли иметь время от времени.

Падас мог подумать, что он был вдохновлен и нашел секрет богатства, но он понятия не имел, что с большим предыдущим примером он может стать шуткой, если выйдет с аналогичным продуктом питания.

И самой заметной среди них по-прежнему была Анджелина.

Анджелина, купившая тележку с овощами, накладывала гору мяса на огромную тарелку.

Толстый стейк, нарезанный жареный цыпленок, нарезанные бараньи ребрышки… Все это было сложено в кучу и выглядело весьма внушительно.

— Мама Миа!

— О… Она легендарная волшебница среди поваров? Откуда она взяла все это мясо?!

— Боже мой. Она создала тарелку, полную мясных блюд только с овощами. Это просто слишком феноменально!

— Она художник. Быть шеф-поваром просто трата ее таланта.

— Это макеты мяса, но они слишком реалистичны. Мы даже не видим разницы!

Публика была потрясена и в большом количестве ворвалась на личную трансляцию Анджелины.

http://tl.rulate.ru/book/15113/2706228