

Вся кухня внезапно замолчала.

Все повара поставили посуду и в унисон уставились на Майка, гадая, услышали ли они правильно, что сказал обслуживающий персонал.

Улыбки Нандела и Васиры застыли на их лицах. Они смотрели на служанок, стоявших у кухонной станции Майка, и их рты были широко открыты, как будто их только что ударили по лицу.

Он был всего лишь одним шеф-поваром, и это был его первый раз, когда он готовил во время королевского банкета, но его блюдо было выбрано первым, которое будет предложено королю? Как такое было возможно?!

Та же мысль возникла у всех в голове. Они даже подозревали, не подошел ли слуга не к тому повару.

— Отец, мне кажется, я просто не расслышал, о чем говорилось.

— Думаю, я тоже ослышался.

Калулу и его сыновья были просто ошеломлены, как и все остальные. На самом деле даже обслуживающему персоналу было не по себе. Он проработал на королевской кухне более десяти лет, и это был первый раз, когда подобное происходило.

Ранее он неоднократно подтверждал, что это действительно тот повар, которого рекомендовал второй принц, и только тогда он осмелился подойти к Майку.

Тот факт, что второй принц рекомендовал его готовить для короля, ясно указывал, что он должен быть исключительным поваром, но слуга был очень озадачен странной посудой, разбросанной по всей кухонной станции Майка. Он даже не знал, закончил ли Майк готовить блюда, которые должны были быть представлены королю. Если Майк не будет подготовлен вовремя, даже обслуживающий персонал будет нести частичную ответственность, поэтому он очень нервничал.

— Первое блюдо готово, подождите немного, — Майк спокойно кивнул, выключив волшебную плиту, на которой находился тушеный цыпленок, и снял крышку с кастрюли.

Шлейф белого пара поднялся в воздух, а восхитительные ароматы грибов шиитаке и курицы разнеслись по всей кухне.

Бесчисленные ароматы на кухне сформировали вихрь, который был довольно запутанным и подавляющим, но аромат блюда Майка был похож на острое лезвие, пронизывающее этот вихрь, выделяясь среди бесчисленных ароматов как совершенно уникальный и освежающий.

Какой уникальный аромат! У меня слюнки текут от запаха! Глаза слуги сразу загорелись. В течение примерно десятка лет, проведенных им на королевской кухне, было очень мало блюд, которые могли так сильно понравиться ему только своим ароматом. Более того, все эти блюда получали горячую похвалу от короля.

Как и ожидалось от шеф-повара, рекомендованного вторым принцем! Дежурный почувствовал облегчение. Если уже было приготовлено такое исключительное блюдо, это не имело бы большого значения, даже если бы два других блюда Майка были немного более посредственными.

— Это так хорошо пахнет! Я действительно хочу сейчас съесть куриный суп, — Лукака закрыл глаза, когда он глубоко вдохнул.

Калулу восхищенно посмотрел на Майка и похвалил: «Ты действительно замечательный повар, брат Майк. Аромат твоего блюда уже сопоставим с блюдами Беллманна».

К-как это может быть... Он всего лишь один человек; как он мог приготовить такое восхитительное блюдо... Нандел недоверчиво уставился на Майка, и его лицо горело от смущения, словно его только что ударили.

У Васира было горькое выражение лица, когда он усмехнулся: «Может, пахнет хорошо, но важен вкус. Вкусное блюдо требует участия многих поваров. Посмотрите на Беллманна: у него так много помощников повара, которые отвечают за каждый аспект его блюд, но этот парень все делает сам. Он не может приготовить такое вкусное блюдо». Ученики Васира все начали подлизываться к нему, услышав его анализ. Это было блюдо, которое собирались подать королю, и он должен был понести суровое наказание, если оно не понравится ему.

Все остальные повара смотрели на Майка со сложным выражением лиц. Им казалось, что этот новичок внезапно обогнал всех опытных поваров и поднялся на вершину иерархии королевской кухни.

Это было крайне неприятное чувство, как будто кто-то внезапно разорвал свод правил и вытащил коврик из-под ног, оставив их полностью ошеломленными и пошатнувшимися.

Майк спокойно наполнил 10 замысловато изготовленных мисок тушеной курицей и рисом, а затем поставил их на каждую тарелку, которую держали 10 служанок. Затем он улыбнулся и сказал: «Это тушеный цыпленок с рисом; лучший способ употребления — полить рис бульоном».

— Хорошо, я обязательно передам сообщение, — Дежурный кивнул перед тем, как уйти со служанками.

\* \* \*

В большом дворце все виды вин и блюд уже были расставлены на столах присутствующих гостей. Представитель орков жевал массивную кость, представитель лесных троллей пил большую бочку фруктового вина через длинную соломинку, а представитель гоблинов уже выпил 10 чашек вина, но спрятал еще две в рукаве с лукавым взглядом.

Эми держала в одной руке куриную голень, а в другой — рыбный пирог. Ее щеки наполнились едой, когда она невнятно пробормотала: «Хотя еда здесь не такая вкусная, как у отца, сегодня у меня все еще было много вкусной еды».

Тем временем палочки для еды Клаус остались нетронутыми, и он в ответ покачал головой. «Еда здесь не так хороша, как у Майка; разница как ночь и день. После того, как я съел еду Босса Майка, я больше не могу выносить эту еду. Я должен приберечь свой аппетит для блюд Босса Майка».

— Босс Майк действительно гений, — Нован кивнул, делая глоток чая. Он тоже ничего не ел.

Напротив, Ирина откусила немного от каждого блюда на столе перед ней. В этот момент на ее лице появилось обеспокоенное выражение, когда она подумала про себя: какое блюдо он приготовил? На блюдах нет имен поваров, так как я могу узнать, кто их приготовил? Я

пробовала каждое блюдо, и все они довольно обычные. Но опять же, готовка Алекса определенно не является чем-то необычным.

Неужели он снова планирует приготовить ростбиф? Я чувствую, что его ростбиф лучше всех этих блюд, но это не совсем подходит для дворца. Ирина покачала головой. Она не знала, пробовала ли она уже готовку Алекса или его блюда еще не поступили.

Место герцога Авраама, одного из 10 герцогов Империи Рот, находилось довольно близко к королевскому. Впрочем, ел он мало. Он отложил палочки для еды и покачал головой с немного разочарованным выражением лица. «Блюда Беллманна такие же вкусные, как и всегда, но они такие же, как и в прошлом году; нет элемента свежести или неожиданности. Для сравнения, те кубики говядины, которые я ел вчера на обед, меня очень приятно удивили. Завтра мне нужно взять с собой еще людей, чтобы я мог купить больше кубиков говядины; трех было недостаточно!»

Король тоже мало ел, и сдержанное суровое выражение его лица поразило всех чувством благоговения.

Прямо в этот момент Шон с улыбкой повернулся к Джошу и сказал: «Я слышал, что ты пригласил повара готовить сегодня на день рождения отца; его блюдо среди этих?»

В этот момент служитель ввел во дворец 10 служанок. «Шеф-повар, приглашенный вторым принцем, теперь будет предлагать свое блюдо Его Величеству!»

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521560>